

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE –
MESTRADO E DOUTORADO (PPHTURH)**

**COQUETELARIA E TURISMO CRIATIVO: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICO-
REFLEXIVA EM CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

EDEMILSON ROSA PUJOL

CAXIAS DO SUL/RS

2019

EDEMILSON ROSA PUJOL

**COQUETELARIA E TURISMO CRIATIVO: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICO-
REFLEXIVA EM CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade.

Linha de pesquisa: Turismo, cultura e educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Marcia Maria Cappellano dos Santos

**CAXIAS DO SUL/RS
2019**

EDEMILSON ROSA PUJOL

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade.

Linha de pesquisa: Turismo, cultura e educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Marcia Maria Cappellano dos Santos

Aprovado em: 13 de dezembro de 2019.

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Marcia Maria Capellano dos Santos (Orientadora)
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Luciane Todeschini Ferreira
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Judite Sanson de Bem
Universidade La Salle

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

P979c Pujol, Edemilson Rosa

Coquetelaria e turismo criativo : uma proposta pedagógico-reflexiva
em curso de Tecnologia em Gastronomia / Edemilson Rosa Pujol. –
2019.

100 f. : il. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa
de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2019.

Orientação: Marcia Maria Cappellano dos Santos.

1. Turismo. 2. Gastronomia - Estudo e ensino. 3. Aprendizagem. 4.
Coquetéis. I. Santos, Marcia Maria Cappellano dos, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Michele Fernanda Silveira da Silveira - CRB 10/2334

RESUMO

Tendo em conta as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de Tecnologia e do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), o presente projeto tem como objetivo a proposição de um plano de estudos de unidade da disciplina Coquetelaria (esta, via de regra, integrante da estrutura curricular de um curso de Tecnologia em Gastronomia), cujo processo didático-pedagógico, teórica e metodologicamente fundamentado na aprendizagem significativa, volta-se a promover: (a) a articulação de conhecimentos referentes à Coquetelaria e às bebidas aí implicadas com outras áreas do conhecimento, contextualizando e aprofundando esses saberes de forma relacional; (b) a passagem de um saber-fazer restrito ao domínio técnico, para um fazer reflexivo teórico-prático; (c) a concepção e o desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo para o qual se voltem os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem. Nesses objetivos, evidencia-se a perspectiva de ir além de uma proposição de plano de ensino vinculado apenas a técnicas e ao desenvolvimento de receitas de coquetéis. Tem-se o intento de estimular processos reflexivos, com vistas a contribuir para o desenvolvimento de aprendizagens significativas na área, abarcando processos cognitivos, afetivos e emocionais correspondentes.

Palavras-chave: Coquetelaria e curso de Tecnologia em Gastronomia. Aprendizagem significativa. Turismo Criativo. Plano de unidade da disciplina.

ABSTRACT

Taking into account the General National Curriculum Guidelines for the organization and functioning of the Technology Higher Education Courses and the National Catalog of Technology Higher Education Courses (2016), this project aims to propose a unit study plan of the Cocktail discipline (this is, as a rule, part of the curricular structure of a Technology Course in Gastronomy), whose didactic-pedagogical process, theoretically and methodologically based on meaningful learning, aims to promote: (a) the articulation of knowledge related to cocktail and the drinks involved there with other areas of knowledge, contextualizing and deepening this knowledge relationally; (b) the passage from a know-how restricted to the technical domain, to a reflexive theoretical-practical doing; (c) the conception and design of a situational context linked to Creative Tourism to which the selected contents are directed and the proposition of learning activities. These objectives highlight the prospect of going beyond a teaching plan proposition linked only to techniques and cocktail recipe development. The intention is to stimulate reflexive processes in order to contribute to the development of meaningful learning in the area, encompassing corresponding cognitive, affective and emotional processes.

Keywords: Cocktail and Higher Education in Gastronomy. Meaningful learning. Creative Tourism. Discipline unit plan.

LISTA DE ILUTRAÇÕES

Figura 1 – Ilustração do Cultivo de videira 1400 a.C.....	26
Figura 2 – Dionísio deus grego do vinho.	27
Figura 3 – Entalhe em pedra retratando um homem vertendo vinho.....	27
Figura 4 – Oferenda de cerveja à deusa Nin-Harra.....	30
Figura 5 – Harmonização cervejas e comidas.....	31
Figura 6 – Classificação da coquetelaria.....	46
Figura 7 – Etapas da aprendizagem e retenção de uma ideia subordinada.	56
Figura 8 – Fluxo Constante entre informações.....	Erro! Indicador não definido.
Figura 9 – O processo de assimilação: assimilação obliteradora/ inclusão obliteradora/ancoragem.....	Erro! Indicador não definido.
Figura 10 – Mapa conceitual.....	Erro! Indicador não definido.
Figura 11 – Mapa conceitual.....	67
Figura 12 – Circuito <i>Misturistour</i>	90

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Descritores dos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e do Curso Técnico em Cozinha.....	16
Quadro 2 – Descritores do Curso Técnico em Restaurante e Bar	19
Quadro 3 – Quadro-síntese conceitual de Turismo Criativo.....	77

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	8
1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA PROPOSTA DE PESQUISA	10
2 OBJETIVOS	23
2.1. GERAL.....	23
2.2. ESPECÍFICOS.....	23
3 ABORDAGEM HISTÓRICO-CONCEITUAL DE BEBIDAS E COQUETÉIS ..	24
3.1. PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E BEBIDAS FERMENTADAS	25
3.2. PROCESSO DE DESTILAÇÃO E BEBIDAS DESTILADAS	32
3.3. COQUETELARIA CLÁSSICA	36
3.5. NOVAS ABORDAGENS EM COQUETELARIA	51
4 PROCESSOS E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS: BASES TEÓRICO- METODOLÓGICAS.....	54
4.1. APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA.....	54
4.1.1. Aprendizagem significativa e aprendizagem mecânica	55
4.1.2. Processos de assimilação na aprendizagem significativa	56
4.1.3. Tipos de aprendizagem por recepção e retenção significativas	57
4.1.4. Diferenciação progressiva e reconciliação integrativa	59
4.1.5. Assimilação obliteradora.....	60
4.1.6. Desenvolvimento e prontidão cognitivos.....	61
5. NA PERSPECTIVA DA PRÁTICA PEDAGÓGICA EM APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA	63
5.1. MAPAS CONCEITUAIS	63
5.2. MAPAS MENTAIS	65
6. CONCEPÇÃO GLOBAL DA DISCIPLINA	68
6.1. CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS	68
6.1.1. A UNIDADE-FOCO: ELABORAÇÃO DE PROJETO DO EVENTO CIRCUITO MISTURISTOUR – DOSES DE APRENDIZAGEM	69
6.2. REFERENCIAIS TEÓRICOS COMPLEMENTARES.....	71
6.2.1 Segmentação do mercado turístico	71
6.2.2 Turismo de eventos	74
6.2.3 Turismo criativo	76
6.2.4 Circuito turístico	79
6.3. PLANO DE DESENVOLVIMENTO DO CIRCUITO	81
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	92
REFERÊNCIAS	96

APRESENTAÇÃO

Como forma de relatar o percurso que me trouxe até o mestrado em Turismo e Hospitalidade e os motivos que me levaram a escrever a respeito de um tema tão pouco conhecido no meio científico, no caso a *coquetelaria*, trago um resumo de minha trajetória profissional, especificamente na área de alimentos e bebidas, que se iniciou em 1984, quando realizei um curso profissionalizante de Garçom e *Barman* pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), em Porto Alegre. O curso tinha como foco principal o serviço de atendimento, sendo que, na última etapa do curso, tínhamos um módulo avançado sobre coquetelaria. Logo após a conclusão do curso, em minha primeira oportunidade de emprego, fui convidado para trabalhar como auxiliar de *barman* em estabelecimento comercial, em Porto Alegre. Essa experiência me serviu para ter um conhecimento mais prático sobre bebidas e coquetéis e me instigou a estudar mais sobre o assunto. Após um ano nessa função, fui convidado para assumir o cargo de chefe de bar do estabelecimento, iniciando assim a minha trajetória profissional como *barman*.

Ao longo de 14 anos trabalhando nessa atividade, fui contratado para uma vaga de monitor nos cursos de Garçom e *Barman* do SENAC. A oportunidade me motivou a retomar os estudos e almejar uma formação acadêmica. Em 2001, ingressei no curso de Bacharelado em Hotelaria e, no mesmo ano, fui promovido de monitor para o cargo de professor nos cursos profissionalizantes na área de Gastronomia, Turismo e Eventos da instituição. Dentre os diversos cursos que ministrei no período, a formação profissional para *barman* foi sem dúvida a que mais me motivou a voltar a estudar a coquetelaria. Permaneci na Instituição por dez anos e, nesse tempo, além da conclusão da faculdade, tive a oportunidade de participar de vários cursos de aperfeiçoamento e formação profissional na área de Bebidas, além de iniciar uma pós-graduação em Educação Socioambiental.

Em 2012, fui aprovado em concurso para atuar como professor no curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Feevale. No ano seguinte, fui novamente aprovado para professor nos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Bacharelado em Turismo, da Universidade de Caxias do Sul, onde permaneci por um ano. Saí por decisões pessoais, retornando dois anos depois, por convite do coordenador do curso de Gastronomia da época. No retorno à Instituição, o objetivo principal era ingressar no mestrado em Turismo e Hospitalidade. Três meses após

meu retorno à UCS, participei do processo seletivo para o mestrado e, inicialmente, apresentei uma proposta de estudos na linha de Turismo, Organizações e Sustentabilidade. O foco desta linha de pesquisa era um projeto na área de Hotelaria, em função de minha formação superior, mas, em virtude de não haver professores disponíveis nesta linha de pesquisa, fui encaminhado para a linha de Turismo, Cultura e Educação, em que apresentei, inicialmente, uma proposta de abordagem sobre gastronomia, por ser o curso em que eu já atuava como professor em duas instituições de ensino. No decorrer das orientações, porém, percebi que este tema não me era familiar. Após conversa com a Professora Dra. Márcia Cappellano dos Santos, e percebendo minha dificuldade em pesquisar sobre o tema, sugeriu que eu pesquisasse sobre um assunto que me fosse familiar. Foi então que decidi pela Coquetelaria. A decisão se deu, primeiro, por ser uma área em que eu já possuía um conhecimento prático e, também, por perceber em minhas primeiras pesquisas que este era um tema carente de abordagem científica.

1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA PROPOSTA DE PESQUISA

Na atualidade, em que as redes sociais têm cada vez mais influência na vida das pessoas, vê-se que a gastronomia ocupa lugar de destaque também como forma de entretenimento. Hoje, a gastronomia está presente em vários programas de televisão e em aplicativos *on-line*. Constata-se, inclusive, o surgimento de múltiplos canais direcionados exclusivamente à gastronomia, adequados aos diferentes tipos de público que acessam a internet. Por isso, o velho livro de receitas cede lugar para um número infinito de receitas oferecido pela internet, cujo acesso se dá em questão de segundos. Dados representativos disso são trazidos por Oliveira e Nunes (2016), que realizam estudo sobre um dos canais do segmento de culinária de maior audiência, o qual atingia, à época, mais de dois milhões de inscritos no Youtube e 392 mil curtidas no Facebook.

Aos internautas desses canais é apresentado um cardápio de receitas com informações sobre seleção e utilização dos ingredientes, modos de fazer e algumas “dicas” especiais, adotando, de certo modo, uma “[...] versão adaptada do modelo que constitui a forma escrita da receita” (OLIVEIRA, 2016, p. 254) e, ao mesmo tempo, uma reprodução, no ambiente digital, de padrões televisuais do programa de receitas já estabelecidos pela TV – complementa a autora.

Já no campo das bebidas, em se tratando de visibilidade, a coquetelaria vem igualmente conquistando lugar de destaque. Os coquetéis,¹ em sua concepção moderna, tornam-se cada vez mais populares. Profissionais da área – *bartenders*² – vêm sendo bastante valorizados, reconhecidos como estrelas e, cada vez mais, disputados no mercado de trabalho. A criatividade desses profissionais, já considerados, analogamente, novos *chefs* da coquetelaria, é responsável por alavancar esse mercado, que cresce paulatina e proporcionalmente aos avanços da alta coquetelaria no Brasil.

Particularmente, desde meados da última década, houve um acréscimo considerável na produção de diferentes coquetéis, que se distanciam de uma linha

¹ Coquetel: A palavra “coquetel” foi traduzida originalmente do Inglês (*cocktail* – rabo de galo) para o português, designando um tipo de recepção. Também é empregada com o sentido de mistura de bebidas, ou como a primeira etapa de um almoço ou jantar, onde são servidos aperitivos. Disponível em: www.cobra.pages.nom.br/bmp-coqueteis.html. Acesso em: 19 ago. 2017.

² *Bartender*: Profissional que, além de conhecer a coquetelaria tradicional, cria drinques de forma inovadora, colocando em prática as técnicas de *Flair*, ou seja, malabarismo com garrafas, coqueteleiras.

tradicional e abrem um leque de possibilidades, que vão da coquetelaria clássica ao tropical *Freestyle*.³ Muitos detalhes ainda incrementarão as misturas de bebidas, dando origem a uma diversificada gama de drinques, fazendo com que, na atualidade, uma carta de drinques com qualidade seja vista como cartão de visita para investidores na área.

Em razão disso, no que diz respeito ao processo de formação em Coquetelaria desses profissionais, uma forte tendência é a de caráter profissionalizante, promovida ou realizada em cursos técnicos oferecidos por instituições educacionais e cujas aulas são cada vez mais incrementadas por ideias novas, ou, até mesmo, exóticas. Essas novas propostas são oriundas e/ou simultaneamente geradoras de estudos e pesquisas, que recebem o nome de Mixologia, ou seja, a arte de misturar bebidas e criar coquetéis, de acordo com o limite de equilíbrio dos componentes e também com a variação de álcool contido em cada coquetel. Há, também, a inovadora tendência que consiste em modificar os estados moleculares dos ingredientes, já conhecida como Mixologia molecular, que emprega técnicas, como esferificação,⁴ emulsificação,⁵ gelificação,⁶ nas quais são empregados alguns elementos químicos como nitrogênio líquido, alginato, lecitina e gomas.

Embora se possa contar com *sites*, canais televisivos, redes sociais disponíveis na internet, como antes mencionado, em que interessados no assunto podem aprender o “como fazer”, portanto, como referido, numa dimensão de cunho técnico, no Brasil, em termos de Educação Superior, Coquetelaria, assim como Enologia, Enogastronomia ou Zitogastronomia (estudo da cerveja e gastronomia) constituem-se, via de regra, disciplinas de cursos técnicos e de Tecnologia em Gastronomia e áreas afins, no campo da Hospitalidade.

Em assim sendo, a concepção e ministração dessas disciplinas, no presente caso, particularmente a Coquetelaria, devem estar consonantes com os objetivos da formação superior em Tecnologia e, especificamente, Tecnologia em Gastronomia e, ainda, com o Projeto Pedagógico de cada curso.

³ Tropical *freestyle*: expressão empregada para definir inovações na preparação de coquetéis contemporâneos.

⁴ Esferificação: encapsulação de um líquido no interior de esferas de diferentes tamanhos que, colocadas na boca, liberam o líquido que está em seu interior.

⁵ Emulsificação: arte de dispersar um líquido em outro para fazer uma emulsão.

⁶ Gelificação: processo que dá a um líquido a textura de gel, modificando sua viscosidade, a partir da adição de um espessante.

Conforme consta na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei n. 9.394/1996), o Capítulo III, Da Educação Profissional e Tecnológica, dispõe em seu art. 39:

A educação profissional e tecnológica, no cumprimento dos objetivos da educação nacional, integra-se aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.

§ 1º. Os cursos de educação profissional e tecnológica poderão ser organizados por eixos tecnológicos, possibilitando a construção de diferentes itinerários formativos, **observadas as normas do respectivo sistema e nível de ensino.**

§ 2º. A educação profissional e tecnológica abrangerá os seguintes cursos: I – de formação inicial e continuada ou qualificação profissional; **II – de educação profissional técnica de nível médio; III – de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação .**

§ 3º. Os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne a objetivos, características e duração, **de acordo com as diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação** (BRASIL, 1996, p. 34, grifos nossos).

Em 18 de dezembro de 2002, a Resolução CNE/CP 03 institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de Tecnologia, em cujo art. 2º e respectivos incisos, a seguir descritos, foram inseridos pelo pesquisador alguns destaques.

Art. 2º. Os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

I – incentivar o desenvolvimento da **capacidade empreendedora** e da **compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;**

II – incentivar a **produção e a inovação científico-tecnológica**, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

III – **desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas**, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

IV – **propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais** resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

V – **promover a capacidade de continuar aprendendo** e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;

VI – adotar a **flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos** (BRASIL, 2002, p. 2, grifo nosso).

De imediato, observa-se que, para além de aspectos de cunho tecnológico, o texto inclui competências profissionais “gerais” ao lado das específicas. Refere também, em relação ao processo formativo, compreensão e avaliação de impactos, o que não é compatível com o desenvolvimento de processos cognitivos meramente centrados na imitação, repetição ou memorização, requerendo desenvolvimento da capacidade crítica (tal como será reiterado no Catálogo Nacional de Cursos

Superiores de Tecnologia, em suas versões de 2010 e 2016). Nisso, estão implicadas, desde a própria estrutura curricular – com desdobramentos nas disciplinas –, a contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade. Quanto à capacidade de continuar aprendendo, ela está vinculada ao “aprender a aprender”, sinalizando a perspectiva de desenvolvimento de operações cognitivas superiores e de autonomia.

Reportando então ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), cujo objetivo é o de organizar e orientar a oferta desses cursos, verifica-se a ratificação dos aspectos destacados, tendo por base as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, e considerando não só a dinâmica do setor produtivo, como também necessidades e demandas da sociedade atual. Nesse sentido, encontra-se textualmente no documento:

Ao submeter esta nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia à sociedade brasileira, a partir da publicação da Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016, o MEC contribui para qualificar a oferta dos CST e formar profissionais cada vez mais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, as atividades próprias de cada curso tecnológico, **com capacidade para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade** (BRASIL, 2016, p. 8, grifo nosso).

Nos termos do documento, chama a atenção, independentemente do eixo tecnológico em que o curso vier a se enquadrar, o foco em inovação tecnológica, utilização, desenvolvimento e adaptação de tecnologias, com compreensão crítica das decorrências que possam daí advir, compreensão essa que supõe a relação da tecnologia com os contextos humano-social, cultural, ambiental e econômico.

Relativamente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) assim dispõe:

O eixo tecnológico de TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, gastronomia, serviços de alimentação e bebidas, entretenimento e interação. Abrange planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer, **integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais**. A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; **historicidade e cultura**; línguas estrangeiras; ciência, tecnologia e inovação; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção

mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; ética profissional (BRASIL, 2016, p.150, grifos nossos).⁷

Novamente tem-se o destaque à inserção da tecnologia nos contextos antes referidos, com repercussões na organização curricular. Ressaltam-se, para além dos conhecimentos listados, as competências cognitivas requeridas, bem como as abordagens histórica e cultural.

O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, na sua função de documento orientador às instituições, apresenta um conjunto de descritores comuns aos cursos, que serão desdobrados com informações específicas a cada um deles: Denominação do curso, Eixo tecnológico, Perfil profissional de conclusão, Infraestrutura mínima requerida, Carga-horária mínima, Campo de atuação, Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) associados. No que tange ao descritor Perfil profissional de conclusão, explicita-se que corresponde ao elenco de ações que o egresso do curso Superior de Tecnologia, no seu exercício profissional, deveria ser capaz de realizar.

A título ilustrativo, criou-se o Quadro 1 para apresentar esses descritores relativos ao curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme indicados no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia de 2010 e 2016 (BRASIL, 2010, 2016), tendo em conta considerações anteriores sobre o fato de a Coquetelaria normalmente constituir-se em disciplina desses cursos – devendo, portanto, revestir-se das respectivas características educacionais, técnico-científicas e didático-pedagógicas sinalizadas.

Observe-se, no Perfil Profissional de Conclusão, no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2010, a reiteração explícita da importância das relações, no estudo do alimento, com a história e a cultura de diversos países, somada à criatividade. De igual modo, nota-se a ampliação de descritores com as

⁷ No Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia de 2010, o eixo tecnológico denominava-se Hospitalidade e Lazer e vinha assim descrito: Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo (p. 42).

respectivas informações no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), em relação a sua edição de 2010.

No mesmo quadro, com vistas a facilitar a comparação entre os níveis de ensino, inseriram-se também os descritores para os cursos técnicos, em cujo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), dentro do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, encontram-se os de Técnico em Cozinha e Técnico em Restaurante e Bar. Faz-se nítida, nos descritores do curso Técnico em Cozinha (selecionado em função do domínio da Gastronomia), a tônica operacional da formação profissional de nível técnico, expressa em verbos como: organizar, selecionar, preparar, elaborar, manipular, executar, operar, manter, armazenar, controlar, diferentemente do que vem previsto para os cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia: conceber, planejar, criar, valorizar (a ciência), articular, coordenar, vistoriar, emitir parecer, entre outros verbos utilizados. A essas competências vêm agregar-se as dimensões contextuais já mencionadas, de acordo com o eixo tecnológico.

Quadro 1 – Descritores dos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e do curso Técnico em Cozinha

(continua)

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA				
Curso		GASTRONOMIA (2010)	GASTRONOMIA (2016)	TÉCNICO EM COZINHA (2016)
Descritores				
Perfil profissional de conclusão		O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, <i>catering</i> , bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nessa profissão, em que o alimento é uma arte.	Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes . Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício . Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.	Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.
	Carga horária mínima	1.600 horas	1.600 horas	800 horas
	Normas associadas ao exercício profissional			Portaria SVS/MS n. 326/1997. RDC n. 12/2001. RDC n. 216/2004

(continuação)

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA				
Curso		GASTRONOMIA (2010)	GASTRONOMIA (2016)	TÉCNICO EM COZINHA (2016)
Descritores				
Infraestrutura recomendada		Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático.	Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso. Cozinha fria e quente. Laboratório de análise sensorial de alimentos. Laboratório de bebidas. Laboratório de panificação e confeitaria. Restaurante didático.	Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Cozinha didática. Laboratório de produção de alimentos.
Campo de atuação			Centros gastronômicos. Embaixadas e consulados. Empresas de hospedagem, recreação e lazer. Hospitais e Spas. Indústria alimentícia. Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos. Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, <i>catering</i> , bufês e bares. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.	Restaurantes, bares e similares. Meios de hospedagem. Refeitórios. <i>Catering</i> . Bufês. Cruzeiros marítimos e embarcações.
Ocupações associadas		CBO	2711-10 – Tecnólogo em Gastronomia (Gastrônomo). 2711-05 – Chefe de cozinha.	
Possibilidades de prosseguimento de estudos na Pós-Graduação:			Pós-graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, entre outras.	

(conclusão)

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA				
Curso	Descritores	GASTRONOMIA (2010)	GASTRONOMIA (2016)	TÉCNICO EM COZINHA (2016)
Possibilidades de formação continuada em cursos de especialização técnica no itinerário formativo				Especialização técnica em cozinha mediterrânea. Especialização técnica em cozinha oriental. Especialização técnica em cozinha regional. Especialização técnica em cozinha brasileira.
Possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo				Cozinheiro. Auxiliar de Cozinha. Cozinheiro Industrial.
Possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo				Curso superior de Tecnologia em Gastronomia. Curso superior de Tecnologia em Hotelaria. Bacharelado em Hotelaria.

Fonte: Adaptado do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2010 e 2016) (BRASIL, 2016).

As possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo apontam para cursos superiores de tecnologia, demarcando os diferentes níveis com as respectivas características – o que vem ao encontro das disposições macro referentes à Educação Profissional Técnica de Nível Médio (seção IV-A), incluídas na Seção IV (Do Ensino Médio), do Capítulo II (Da Educação Básica), os quais compõem a LDB (BRASIL, 1996). De outra parte, uma vez que o foco central deste trabalho é a Coquetelaria, buscou-se, dentro do mesmo eixo, o curso de Técnico em Restaurante e Bar, cujos descritores obtidos do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2016 (BRASIL, 2016) figuram no Quadro 2.

Quadro 2 – Descritores do curso Técnico em Restaurante e Bar

CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
Perfil profissional de conclusão Desempenha atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Realiza inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. Recepciona clientes. Oferece produtos e serviços. Coordena e supervisiona os serviços de mesa e coquetelaria. Aplica técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas. Infraestrutura mínima requerida Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Laboratório de restaurante e bar. Possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo Barista. Bartender. Garçom. <i>Sommelier</i>. Atendente de lanchonete. Ocupações CBO associadas 510130-Chefe de bar. 510135-Maître. Campo de atuação Bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação. Possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo Curso superior de Tecnologia em Eventos. Curso superior de Tecnologia em Gastronomia. Curso superior de Tecnologia em Hotelaria. Bacharelado em Hotelaria.

Fonte: Adaptado do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) (BRASIL, 2016).

Mais uma vez, pode-se constatar o predomínio do caráter técnico na formação, para o que sinalizam verbos como: desempenhar (atividades), organizar, controlar, manipular, oferecer, coordenar, aplicar. Chamam a atenção as possíveis

certificações intermediárias. Mais diretamente ligadas às bebidas estão o barista, o bartender e o *sommelier*. Quando associadas ao Perfil Profissional de Conclusão, elas ratificam a dimensão técnica que lhes é atribuída, no processo de formação. No que se refere ao campo de trabalho, percebe-se sua menor abrangência em relação aos dos cursos superiores de Tecnologia.

Entretanto, reportando aqui particularmente à disciplina Coquetelaria, esta, mesmo oferecida em cursos de Tecnologia em Gastronomia, em princípio, não estaria isenta de situações de priorização de práticas pedagógicas, com ênfase na execução pura e simples de técnicas de preparo de coquetéis, deixando em segundo plano elementos histórico-socioculturais, pressupostos teóricos e metodológicos que poderiam contribuir para alicerçar e conferir outros significados à preparação, indo assim ao encontro do direcionamento formativo dado pelas Diretrizes Curriculares e pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2010, 2016), como também abrindo perspectivas de outras formas e alternativas de inserção/intervenção no mundo do trabalho.

Dessa forma, pareceu, num primeiro momento, que ganharia em relevância acadêmica e em significado para o aluno conceber um exercício pedagógico na direção contrária, buscando ir além do *saber-fazer* em Coquetelaria e procurando imprimir, no processo de ensino e aprendizagem, marcas de um caminhar voltado a um “fazer saber reflexivo”, o qual, por natureza, teria de socorrer-se de subsídios de diferentes áreas do conhecimento, como, por exemplo, História, Geografia, Química, Nutrição, Estética, além das da própria área. Afora isso, para o exercício pretendido, a passagem desse *saber-fazer* para o *fazer-saber* sinalizou, do ponto de vista pedagógico, a necessidade de identificar supostos teórico-pedagógicos e teórico-metodológicos que pudessem nortear a proposição de atividades, na condução do processo reflexivo, aliado à seleção de técnicas e recursos diversos que se mostrassem pertinentes.

Para o seguimento das reflexões, procedeu-se à revisão bibliográfica. Como ressalta Mazzotti (2002), a revisão de literatura ou revisão bibliográfica possui basicamente dois propósitos, que são: a construção de uma contextualização para o problema e a análise das possibilidades presentes na literatura consultada para a concepção do referencial teórico da pesquisa (MAZZOTTI, 2002).

Nesse sentido, foi feito um recorte temporal abrangendo o arco de tempo 2008 a 2018, utilizando as seguintes palavras-chave: Ensino e Coquetelaria;

Aprendizagem e Coquetelaria; Coquetéis e Bebidas. A escolha de tais palavras está ligada à proposta de construção do referido plano.

Por se tratar de uma pesquisa acadêmica, a procura centrou-se em plataformas de busca, tais como: Catálogo de Teses e Dissertações da Capes⁸; Google Acadêmico;⁹ Portal de Periódicos Capes¹⁰ e *Scientific Electronic Library Online*¹¹ (SciELO), que reúne periódicos nacionais e estrangeiros.

A busca ocorreu inicialmente com a palavra-chave “coquetel/coquetéis”, obtendo-se como resultado dois trabalhos. O primeiro identificado foi a dissertação de Mazzaro (2005), intitulada “Caipirinha: o coquetel como signo do patrimônio”, em que a caipirinha é apresentada como

[...] um signo absoluto do patrimônio cultural na hospitalidade brasileira. Nesse enfoque é observado o fato da hospitalidade se desenvolver através dos laços sociais promovidos pelo consumo da bebida, e os rituais que envolvem o referido ato social (MAZZARO, 2005, p. 102).

O segundo trabalho foi um artigo de Souza et al. (2011) com o título de “A interdisciplinaridade em operações de bebidas e língua inglesa”, que constitui-se em um relato de experiência de um projeto que teve como objetivo a vivência, pelos docentes, “[...] do uso da língua inglesa na produção de coquetéis, sendo na *mise en place*, organização do material que vai ser utilizado, ou na preparação e montagem das bebidas” (SOUZA et al., 2011, p. 1). Ambos os trabalhos estão ligados aos cursos de Hotelaria.

Os demais resultados figuram nas grandes áreas Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, abrangendo áreas de conhecimento como Biotecnologia e Bioquímica, vinculadas a programas de pesquisa, por exemplo, no âmbito da Química, das Engenharias Química, Industrial e Agrária.

Visando ao refinamento da pesquisa, os comandos se deram com a inserção dos termos de busca entre aspas ou com o termo “or”, filtros disponíveis nas plataformas de pesquisa. Novamente os resultados centraram-se em outras áreas de conhecimento, como já havia ocorrido anteriormente.

Ainda, optou-se pelo uso das palavras em inglês coquetel e *drinks*. Os resultados encontrados remetem à área médica (uso de bebidas alcoólicas e

⁸ Disponível em: <http://www.capes.gov.br/>

⁹ Disponível em: <https://scholar.google.com.br/>

¹⁰ Disponível em: <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

¹¹ Disponível em: <http://www.scielo.br/?lng=pt>

reflexos na saúde); à gastronomia artesanal e também a bares e restaurantes, além da fabricação de coquetéis medicinais, com vistas a tratamentos alopáticos de patologias diversas.

Como última tentativa, ainda, decidiu-se acrescentar os termos *hotelaria* e *turismo* em combinação com as palavras-chave já citadas e, mais uma vez, não se obtiveram quaisquer resultados afins com o presente projeto.

Face a essas constatações, este estudo assume os objetivos explicitados no item a seguir.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL

Trazer à reflexão a construção, no contexto de um curso de Tecnologia em Gastronomia, de um plano de estudos para uma unidade-foco da disciplina Coquetelaria, com correspondente fundamentação teórico-pedagógica e metodológica, cujos desdobramentos possam se mostrar contributivos, no sentido de propiciar aprendizagens reflexivas que não se restrinjam a procedimentos técnicos afetos a essa prática. Estarão presentes as Diretrizes Nacionais da Educação (BRASIL, 1996) e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2016), no que tange ao processo formativo de nível superior em Tecnologia na área.

2.2 ESPECÍFICOS

Propor um plano de estudos para uma unidade-foco da disciplina Coquetelaria cujo processo didático-pedagógico, teórica e metodologicamente fundamentado, estará voltado a promover:

- a articulação de conhecimentos referentes à Coquetelaria e às bebidas aí implicadas com outras áreas do conhecimento que contextualizem e aprofundem relacionalmente esses saberes;
- a passagem de um saber-fazer restrito ao domínio técnico, para um fazer reflexivo, de cunho teórico-prático;
- a concepção e o desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo para o qual convirjam os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem da unidade-foco;
- a elaboração de um Plano de Estudos para a unidade-foco de uma disciplina de Coquetelaria.

3 ABORDAGEM HISTÓRICO-CONCEITUAL DE BEBIDAS E COQUETÉIS

Tendo em conta a contextualização da pesquisa e os objetivos aqui mencionados, para balizar teoricamente a proposição do Plano de Estudos, serão a seguir sistematizados conhecimentos relativos à Coquetelaria e a bases teórico-pedagógicas e metodológicas de processos de ensino e aprendizagem. No que tange ao turismo, a abordagem teórica estará atrelada ao contexto situacional para o qual venham a convergir os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem a serem definidas para o plano, sendo, portanto, posteriormente desenvolvida.

Segundo Gately (2008), bebidas alcoólicas sempre acompanharam a História da humanidade. Registros arqueológicos indicam que os primeiros vestígios da utilização de bebidas alcoólicas pelo homem remontam a 8000 anos (a.C.), na região do Mar Cáspio e do Mar Negro. Esse tipo de bebida possuía baixo teor alcoólico, uma vez que era produzida apenas a partir da fermentação. O autor comenta ser possível que a bebida fermentada tenha surgido durante o período neolítico, quando a agricultura passou a ser praticada pelo homem. Com isso foi possível observar líquidos fermentados de frutas e grãos, que posteriormente foram misturados a sucos de frutas e também ao mel, surgindo, então, as primeiras bebidas alcoólicas propriamente ditas.

Modernamente, com a ocorrência da Revolução Industrial e o aprimoramento dos processos de destilação, foram produzidas, em maior escala, bebidas mais fortes. Pacheco (2008, p. 59) acrescenta: “Nos países de língua portuguesa, aguardente é o nome que geralmente se dá às bebidas destiladas fortes”. O mesmo autor afirma que, no Brasil, a mais famosa dessas aguardentes é a cachaça que, em algumas regiões do País, recebeu o carinhoso nome de pinga.

Santos (2013, p. 145) afirma: “Além dos fermentados e destilados existem outras categorias de bebidas alcoólicas. Elas podem estar agrupadas em licores, vermouths e *bitters*”. O autor completa afirmando que essas bebidas tiveram sua origem em monastérios na Idade Média, através do cultivo de ervas inicialmente destinado a fins medicinais. Estes remédios apresentavam sabor não muito agradável, mas com a mistura de novas ervas, bem como com a inclusão do açúcar no século XIV, passaram a ter sabor mais agradável.

Essas primeiras incursões históricas já permitem perceber que os processos de fermentação e destilação encerram características específicas, as quais estarão presentes em diferentes bebidas, como apresentado na sequência.

Atualmente, a fermentação alcoólica é um processo de domínio comercial e tecnológico, mas nem sempre foi assim. Como forma de esclarecer de maneira mais ampla os conceitos básicos deste processo e suas contribuições para o desenvolvimento das bebidas alcoólicas, nesta parte da pesquisa será dado destaque ao contexto histórico relativo ao vinho e à cerveja. Uma vez que se tratam de bebidas fermentadas de referência, especificamente no que tange ao vinho, ele será, juntamente com a uva, o foco do circuito Misturistour, objeto central da proposta pedagógica deste trabalho.

3.1 PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E BEBIDAS FERMENTADAS

Pacheco (2008), ao referir-se ao processo de fermentação, explicita:

Todas as bebidas alcoólicas resultam da fermentação de suas diversas matérias-primas. Fermentação é o processo de transformação dos açúcares ou da sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol. É produzida por enzimas segregadas por microrganismos, bactérias ou leveduras; estas, na maioria das vezes, estão incorporadas à matéria-prima (frutas, cereais, etc.), cujo suco é fermentado em tanques ou tinas apropriadas. De maneira geral, acrescentam-se também outras leveduras selecionadas para acelerar a fermentação. Via de regra, a fermentação é provocada por bactérias aeróbicas, ou seja, que necessitam da presença de oxigênio. Toda fermentação produz um elemento gasoso — o gás carbônico — que, em alguns casos, é usado na gaseificação da própria bebida, como no *champagne* e na cerveja (PACHECO, 2008, p. 45).

Vinho

De acordo com Amarante (2015, p. 115), “vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica, total ou parcial, do mosto (suco de uva)”. O mesmo autor destaca que as leveduras (micro-organismos), presentes na casca da uva, no contato com o mosto produzem enzimas que convertem os açúcares fermentáveis (glicose e frutose) em álcool etílico e gás carbônico. No caso do vinho, o gás é dispensado, permanecendo apenas na produção dos espumantes.

Henderson e Rex (2012, p. 6) definem fermentação como um “[...] processo natural que age para estabilizar o suco de uva e protegê-lo da deterioração, de forma que ele seja estocado para o consumo posterior”. Os autores destacam que o álcool produzido no processo de fermentação do vinho não permite o crescimento de

micro-organismos patogênicos, fato que comprova que o vinho sempre foi uma bebida segura para beber, mesmo em tempos quando a água local estivesse contaminada.

Os mesmos autores relatam que o álcool do vinho, além de preservá-lo, tem o poder de afetar o corpo e a mente de quem o consome. Por esta razão, muitas sociedades o incorporaram em seus ritos religiosos. Já em outros casos, pelos mesmos motivos, o vinho passou a ter uma conotação de pecado. Nesse sentido, Amarante (2015, p. 115) refere que “o vinho é mencionado 155 vezes no velho testamento e dez vezes no novo”.

Conforme Henderson e Rex (2012), não se sabe ao certo onde e quando surgiu o primeiro vinho, mas existem evidências de que a vinificação de uvas começou por volta de 3000 a.C. Parte destes indícios pode ser visto em pinturas de paredes egípcias, que mostram videiras com uvas maduras, o processo de maceração e armazenagem que já ocorria em 1400 a.C.

Figura 1 – Ilustração do cultivo de videira 1400 a.C.



Fonte: Henderson e Rex (2012, p. 7).

De acordo com Amarante (2015, p. 7): “As pinturas também mostram que o vinho era parte essencial de refeições e celebrações da aristocracia egípcia. Foram encontrados recipientes de vinho em câmaras mortuárias reais, para que o falecido apreciasse a bebida após a morte”.

Amarante (2015) acrescenta que os gregos já tinham o seu deus do vinho, Dionísio, e mais tarde, influenciados pela cultura grega, os romanos criaram o seu próprio deus do vinho, Baco.

Figura 2 – Dionísio deus grego do vinho



Fonte: Henderson e Rex (2012, p. 10).

Henderson e Rex (2012) justificam que os romanos foram os responsáveis por elevar a um novo patamar a prática do cultivo de uvas e os processos de vinificação. Estes avanços tecnológicos em viticultura e os estudos sobre os processos de fabricação foram cuidadosamente registrados em entalhes de pedras romanas do século I, que retratam um homem vertendo vinho de um barril.

Figura 3 – Entalhe em pedra retratando um homem vertendo vinho



Fonte: Henderson e Rex (2012, p. 9).

Amarante (2015), Henderson e Rex (2012) consideram que, embora o tempo e o lugar exatos em que o primeiro vinho foi produzido permaneçam desconhecidos, ao longo dos séculos foram desenvolvidas e aprimoradas as técnicas de elaboração de vinhos, por meio de tentativa e erro e, mais tarde, com a utilização de técnicas que foram cientificamente desenvolvidas. Dos gregos aos romanos, até o momento atual, em muitas regiões do mundo são produzidos excelentes vinhos.

Além do aprimoramento dos processos de vinificação, surge paralelamente a evolução da gastronomia e o surgimento de combinações de vinhos e comida. Segundo Henderson e Rex (2012), as influências histórico/culturais na harmonização de vinho e alimentos tiveram seu início no final do século XVII, quando as culinárias regionais francesas iniciaram um processo de identificação de suas características e costumes alimentares, ganhando mais força em meados dos anos 1800, quando este movimento passou a ser conhecido por *haute cuisine* (alta culinária). O chefe de cozinha Georges Auguste Escoffier, em meados do século XX, foi o responsável pela evolução do conceito de restaurante, criou um local de socialização para grandes refeições, onde o vinho passou a ter a atenção dos apreciadores da alta gastronomia.

Ainda de acordo com Henderson e Rex (2012), em meados de 1800, na Europa ainda havia grande resistência por parte das pessoas em utilizar vinhos de outros países para harmonizar com seus pratos nacionais. O autor explica que isso faria sentido na França e Itália, onde eram produzidos os melhores vinhos, porém, em lugares os quais as condições para produzir vinhos não eram tão propícias, como na Inglaterra e Rússia, os consumidores precisavam escolher vinhos de outras nacionalidades.

Henderson e Rex completam afirmando:

Embora o orgulho de uma culinária local permaneça forte em muitos países, as pessoas passaram a ficar mais interessadas em experimentar os melhores pratos de outros países e talvez em encontrar modos de incorporar aos pratos alguns ingredientes produzidos localmente. Esse tipo de síntese culinária ficou conhecido como *fusion cuisine* (cozinha de fusão) (2012, p. 126).

Para Santos (2013, p. 20), “mudam os tempos e os costumes. Os princípios fundamentais da harmonização, no entanto, permanecem os mesmos”. Popularmente, sabemos que vinho branco combina com carnes brancas, e vinho tinto combina com carnes vermelhas, suscitando um “preconceito tradicional” (SANTOS, 2013, p. 20). O mesmo autor explica que essa combinação de vinhos e carnes de maneira geral se popularizou e, em termos gerais, não está errada, mas não define por completo as possibilidades de harmonizações possíveis na atualidade, levando em consideração a evolução dos vinhos produzidos, bem como as infinitas possibilidades da alta-gastronomia.

Conforme Henderson e Rex (2012, p. 127), “o objetivo de harmonizar um vinho com um prato em particular é proporcionar um arranjo onde o sabor do vinho completa e realça o sabor da comida e vice e versa”. Concluem destacando que muitos fatores devem ser levados em consideração ao se propor uma harmonização, como a estrutura do vinho, que deve acompanhar a do prato, além de outros, como a textura e os temperos utilizados, que devem acompanhar o nível de álcool e acidez do vinho. A cor de ambos pode servir de referência, mas não é fator determinante, o mais importante é que, na procura pela harmonização, ambos consigam se destacar e enaltecer o que tem de melhor em cada um.

Cerveja

Santos (2013, p. 11) menciona: “A cerveja é uma bebida alcoólica feita de cevada (planta da família das gramíneas, que tem alto teor de amido), água, lúpulo (planta trepadeira) e levedura”.

De acordo com Hampson (2014), não se sabe ao certo, mas, aproximadamente, há cerca de nove ou dez milênios, nas planícies da Mesopotâmia ou em algum lugar próximo à China, alguns povos nômades, através da colheita de um cereal primitivo, deram origem a algum tipo de ancestral da cerveja.

Segundo Zahar (2004), na Ásia ocidental surgiram os primeiros campos de cultivo de cereais por volta de 9000 a.C., onde os grãos colhidos eram utilizados para a produção de farinha. Essa prática deu origem ao fato de que o motivo pelo qual a humanidade se fixou foi a necessidade de produzir pão e cerveja, tendo em vista que ambos utilizam os mesmos insumos na sua produção, no caso grãos (cevada, trigo, arroz, aveia), água e fermento, além de possuírem o mesmo valor nutricional, razão pela qual a cerveja já foi chamada de “pão líquido”.

Para Morano (2009) existem muitos indícios de que, por volta de 6000 a.C. quando surgiram as cidades, a fabricação de cerveja já era uma atividade organizada. Documentos da época já continham símbolos da cerveja sendo utilizada como mercadoria e moeda de troca. O mesmo autor relata que, em 1913, Bedrich Hrozny, arqueólogo e linguista, decifrou algumas tábuas com registros que apontam que, na região entre Tigre e Eufrates, os sumérios consumiam, em forma de remédio, uma bebida chamada *sikaru*. Havia quase vinte tipos da bebida, usada para olhos e pele, pagar salários de trabalhadores e a forma de oferenda aos

deuses, como representado no monumento Blau, de 4000 a.C., em que a cerveja está sendo oferecida à deusa *Nin-Harra*.

Figura 4 – Oferta de cerveja à deusa Nin-Harra



Fonte: Morano (2009, p. 24).

Ainda segundo Morano (2009), o Império sumério foi sucedido pelo mesopotâmico, que, por sua vez, deixou sinais da importância social da cerveja. Um dos mais importantes documentos foi o Código de Hamurábi, que, em um dos artigos, previa o afogamento do cervejeiro em sua própria bebida, caso esta fosse intragável. Em outro artigo, determinava a pena de morte para sacerdotes encontrados em bares, e permitia que o pagamento da bebida fosse apenas na troca de grãos e nunca em moeda.

Segundo Santos (2013, p. 12): “Chamada de *beer* pelos ingleses, essa palavra provavelmente tem origem anglo-saxônica: *baere*, que significa cevada”. É a mesma matriz do nome em alemão (*bier*), em francês (*bière*) e italiano (*birra*). Cerveja e vinho, como refere, são bebidas que podem harmonizar perfeitamente com diferentes tipos de comida. Essas harmonizações podem ocorrer: (1) por contraste, quando o prato e a cerveja apresentam elementos distintos, assim como uma cerveja amarga servida com um prato rico em gordura, em que o amargor atenuará a sensação gordurosa do prato e, ao mesmo tempo, a gordura irá amenizar o forte amargor da cerveja; (2) por semelhança, quando ambas possuem características que as aproximam, como no caso de um prato doce acompanhar uma cerveja mais adocicada; e (3) pela soma desta combinação, que pode gerar uma experiência ainda mais interessante, do que se experimentássemos os dois separadamente.

Morano (2009) chama a atenção para o fato de que tão importante quanto o ingrediente principal utilizado na preparação são os temperos que completam o sabor do prato. O autor (2009, p. 246) ainda acrescenta: “Ervas, especiarias, pimentas e outros aromáticos interferem no resultado organoléptico, porque podem reduzir ou reforçar características da bebida e, às vezes, até produzir novos e surpreendentes sabores”.

Hampson (2014) destaca que hoje já existem mais de 80 estilos de cervejas, sendo que, para muitos destes, existem subdivisões de estilos. Sendo assim, o mais importante na hora de harmonizar cervejas com alimentos seria conhecer aspectos como: coloração que pode variar de amarela palha a totalmente escura; as notas aromáticas que vão das levemente frutadas, herbais, chegando a defumadas; e os sabores, que podem ir do refrescante e levemente sutil aos mais ácidos e amargos. Hampson (2014, p. 20-21) complementa afirmando: “A combinação de cerveja e comidas deve ser um processo saboroso, que amplie o prazer dado pela bebida”. O mesmo autor apresenta algumas opções de combinação de comidas e tipos de cerveja.

Figura 5 – Harmonização cervejas e comidas



Fonte: Hampson (2014, p. 20-21).

3.2 PROCESSO DE DESTILAÇÃO E BEBIDAS DESTILADAS

Em virtude do grande número de bebidas que se inserem no processo de destilação, serão abordados apenas os principais destilados utilizados como base na coquetelaria clássica. A cachaça, apesar de não compor esse grupo de bases, é o destilado de origem brasileira que dá origem ao coquetel conhecido como “caipirinha”, motivo pelo qual será incluída nas descrições que seguem.

De acordo com Santos (2013, p. 37): “Um destilado – *spirits* – é o produto da destilação, qualquer que seja a matéria-prima utilizada”. O autor completa definindo que os destilados apropriados para o consumo humano são bebidas obtidas a partir de um líquido fermentado com baixo teor alcoólico, proveniente da extração de frutas, vegetais ou cereais que tenham em sua composição uma concentração mínima de açúcares.

Segundo Pacheco (2008, p. 45), destilação

é o processo de separação de líquidos por aquecimento, baseado na diferença de seus pontos de ebulição. Para efetuar a destilação, provoca-se o aquecimento da massa líquida até que ela atinja a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido. Como os produtos têm pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores sempre são produzidos pelos elementos mais voláteis (é o caso do álcool), que se desprendem assim da massa líquida original (PACHECO, 2008, p. 45).

O estudioso afirma, também, que a destilação

[...] define-se como a combinação de duas operações inversas, vaporização e condensação, e será tão mais perfeita quanto maior for a diferença entre os pontos de ebulição de seus componentes. Para melhor compreender esse processo, tomem-se por base os pontos em que o álcool e a água se transformam em vapor (álcool: 78 °C; água 100 °C); em virtude dessa diferença, os vapores do álcool são obtidos em primeiro lugar, o que permite recolhê-los e resfriá-los para que passem ao estado líquido, originando então as bebidas destiladas. Todas as bebidas destiladas são feitas a partir de um produto alcoólico obtido pela fermentação (PACHECO, 2008, p. 46).

Cachaça

Pacheco (2008) assinala que a aguardente brasileira, destilada de cana-de-açúcar, é o produto mais consumido e acessível à população de baixa renda. Existem bebidas semelhantes produzidas em diversos países sul-americanos, que também recebem o nome genérico de *aguardiente*. O surgimento da cachaça, no Brasil, tem origem no início da colonização em 1532, quando, nos antigos engenhos de açúcar, o refugo da produção era dado aos animais e, posteriormente, aos escravos. Estes deixavam a borra do melaço fermentar por alguns dias dando

origem a um líquido alcoólico. Santos (2013, p. 128) complementa afirmando que esse líquido: “Era a cachaça ou ‘garapa doida’, que, retirada com escumadeira dos tachos, era jogada nos cochos, recipientes feitos de tronco de madeira, onde fermentava. A cachaça passou a ser bebida pelos escravos”.

Cognac

Cognac, nos termos de Pacheco (2008), seria a aguardente vínica mais famosa do mundo. O autor destaca que a origem do nome dessa bebida está relacionada à região francesa de mesmo nome, localizada na província de *Charente* no Sudoeste da França. O mesmo acrescenta que essa bebida obrigatoriamente deve ter passagem por duas destilações e permanecer em envelhecimento em tonéis de carvalho, pelo tempo mínimo de três anos, podendo chegar a sete anos. Entretanto, o autor ressalta que existem exemplares da bebida que podem ter envelhecimento que varia entre dez e trinta anos. Informa Santos (2013, p. 47): “Para assim ser denominado – *cognac* –, o destilado deve ser elaborado com vinhos de uvas brancas cultivadas na região da França delimitada ao redor da cidade de Cognac”.

Gin

Santos (2013) esclarece que o processo de produção do *Gin* segue os mesmos princípios da produção de vodka, que utiliza cereais como milho, trigo e cevada para produzir a fermentação inicial. Desse processo resultará uma bebida com baixo teor alcoólico, que será destilada até conseguir um teor alcoólico de aproximadamente 90%, para então ser refermentada com a adição de temperos e raízes, que irão lhe conferir sabor e aroma característicos conforme o tipo de bebida que se pretende produzir.

“A palavra *Gin* deve ter vindo de um dos vocábulos que significam zimbro: (inglês), (holandês), *ginepro* (italiano) e *enièvre* (francês)”, afirma Pacheco (2008, p. 66), complementando que a bebida pode apresentar versões com sabor mais seco e outras com sabores adocicados e que Inglaterra e Holanda são os países que mais produzem a bebida.

Pisco

De acordo com Pacheco (2008), *Pisco* é uma aguardente elaborada a partir do bagaço de uvas ou de vinho da uva moscatel que, após sofrer o processo de

destilação, é colocado para envelhecimento em recipientes de barro. Santos (2013) acrescenta que a bebida tem sua paternidade reivindicada por dois países, Peru e Chile, mas a maior probabilidade é de que sua origem seja peruana, tendo em vista que seu nome deriva da língua quíchua, utilizada pelos incas no Peru, na era pré-colonial. Pacheco (2008), nessa mesma linha, refere que *Pisco* era o nome dado a um pássaro e também a uma tribo do Peru que produzia recipientes de barro para seu transporte.

Rum

O *Rum* é o resultado da fermentação do melaço da cana-de-açúcar, diferentemente da cachaça que utiliza diretamente o caldo da cana na sua elaboração. Para a preparação do Rum, ainda são utilizadas leveduras próprias produzidas pela destilaria e, posteriormente, o líquido alcoólico é destilado em alambiques para se obter um produto límpido com maior teor alcoólico. Para se chegar a um produto com melhor qualidade, em muitos casos a bebida pode passar por até três processos de destilação (PACHECO, 2008).

A preparação do *Rum* teve seu início em Cuba por volta do século XVI e, mais tarde, colonizadores franceses e ingleses o levaram para ilhas de Caribe, Jamaica, Haiti, Barbados e Porto Rico, mas a aceitação da bebida começou a mudar em 1862, quando o imigrante espanhol Facundo Bacardi começou a produzi-la em Santiago de Cuba, através de alambiques de uso contínuo. Essa técnica pioneira deu origem a uma bebida de sabor mais leve e seco do que as produzidas na Jamaica e em Barbados, principalmente. Mais tarde, Bacardi se tornaria uma das marcas de rum mais conhecidas mundialmente (SANTOS, 2013).

Tequila

Pacheco (2008) descreve a *Tequila* como uma aguardente produzida a partir da seiva do *mezcal*, planta babosa do gênero “agave”, de origem mexicana, da cidade que leva o mesmo nome, localizada no estado de Jalisco, nas montanhas de Sierra Madre. Santos (2013, p. 136) relata: “A produção de tequila começou no México, em 1600, com Dom Pedro Sánchez de Tagle, o marquês de Altamira”. O mesmo autor acrescenta que sua produção teve início em 1600 e, em 1795, Dom José Maria Cuervo fundou a primeira destilaria oficial de tequila.

Vodka

De acordo com Santos (2013), na Rússia e nos Estados Unidos o consumo de *Vodka* ultrapassa 26% em relação ao consumo dos demais destilados. O mesmo descreve que a origem da palavra é eslava e quer dizer “água da vida”. Pacheco (2008) apresenta a bebida como um destilado que tecnicamente não necessita de um produto específico para ser produzido, bastando apenas que esse elemento se preste à destilação. Santos (2013, p. 111) sublinha: “Tecnicamente pode ser obtida pela fermentação de qualquer grão fermentável”, e prossegue afirmando que apesar de as *Vodkas* mais caras serem produzidas a partir de cereais como centeio e trigo, nas versões mais baratas podem ser usados milho e até mesmo batata.

Assim como no caso de muitas bebidas já citadas, a origem da *vodka* também é reivindicada por dois países: a Rússia e Polônia. Ambos afirmam serem os primeiros a produzi-la, mas, o mais provável é que ela tenha sua origem em algum lugar no Norte ou Leste da Europa, há cerca de mil anos atrás (SANTOS, 2013).

Whisky

Do conjunto de explicitações de Pacheco (2008), destaca-se que o *Whisky* é uma aguardente nobre, mundialmente conhecida, obtida a partir da fermentação e posterior destilação de vários tipos de cereais, tais como: cevada, milho, trigo e centeio, e todos obrigatoriamente passam por um período de amadurecimento em tonéis de carvalho. O tempo de amadurecimento pode variar conforme o tipo de bebida que se pretende produzir. Sua origem encontra-se no povo céltico, nas montanhas da atual Escócia. A esse respeito, Santos (2013) especifica que, em 1494, já havia sido encontrada na Escócia sua menção em um documento de impostos da época. Ambos os autores explicam que, com o passar dos anos, a bebida passou a ter versões de outros países, como Irlanda, Canadá e Estados Unidos.

Infusão/Licores

O licor é basicamente o resultado da mistura de uma bebida destilada de sabor neutro com adição de frutas ou ervas com teor alcoólico entre 20 e 55 °GL, geralmente ingerida em pequenas doses, dada às propriedades digestivas que apresenta (PACHECO 2008), ao que Santos (2013, p. 145) complementa:

“Originaram-se nos monastérios da Idade Média, onde os monges cultivavam ervas e especiarias para fins medicinais”.

3.3 COQUETELARIA CLÁSSICA

Diferentes explicações fabulosas são atribuídas à origem do termo coquetel, o qual, no português, compreenderia a junção, na sua forma inversa, das palavras *galo* (*cock*) e *rabo* (*tail*): *rabo de galo*. Para Jackson (1980), uma dessas explicações é trazida por John Dóxat, um *connaisseur*¹² londrino que comparou a mistura de fortes vinhos destilados com a mistura de sangue de cavalos de rabos cortados, do interior inglês, e que não tinham uma raça definida. Uma outra origem estaria associada a Betsy Fláfiagân, proprietária de uma taberna que, tendo sido casada com um soldado revolucionário da guerra da independência americana, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para enfeitar os drinques servidos em seu estabelecimento. Diz-se, ainda, que a tradição de brigas de galos, na região norte-americana do Mississippi, teria influenciado a criação do nome dessa bebida, pois as penas dessas aves teriam sido utilizadas para mexer os coquetéis dos apostadores. Toscano (2014) refere outra presumida explicação, a de que, no México, era oferecida uma bebida aos marujos ingleses, composta de uma mistura que incluía *Colla de Gallo*, que traduzido do espanhol seria *rabo-de-galo*, ou seja, uma raiz que, similar à literalidade do próprio nome, lembraria parte deste animal.

Na Grécia antiga, menciona Toscano (2014), era costume misturar água ao fermento de uva (mesmo água salgada do mar, no caso dos marinheiros), pois essa bebida causava uma rápida e fortíssima embriaguez. Com o passar do tempo, os coquetéis foram sendo considerados cada vez mais populares e, conseqüentemente, foram incluídos em livros de História, de receita, entre outros, por volta dos séculos XVII e XVIII.

Para Jackson (1980), a arte de preparar coquetéis está diretamente vinculada a costumes europeus que, na metade do século passado, incluíam misturas de bebidas, tais como vinhos de Bordéus na composição de ponches, ou vermouths de *Piedmont*, que suavizavam o sabor de *Gins* então fabricados. O intercuro com a França provocou avanços na mistura de bebidas dos bares ingleses. Essas bebidas misturadas eram chamadas de “*cobbler, cooler, crusta, cup*,

¹² *Connaisseur*: conhecedor, especialista, crítico.

daisies, fix, flips, juleps, grogs, sangarees, slings, smashes, sours, straights [...] cocktail – (coquetel)”, explicita Jackson (1980, p. 174). Considera, ainda, que a mistura de bebidas se tornou uma arte e todo coquetel tem sempre em sua composição uma bebida que serve como base (*Gin, Vodka, etc.*) a que são adicionados variados componentes, formulando variados sabores, embora deva prevalecer o sabor da bebida-base, que deve compor, no mínimo, 50% da mistura. É importante, então, considerar a possibilidade de produzir coquetéis mais fracos¹³ no decorrer de um evento, por exemplo, testando sempre qualquer novo sabor, antes de oferecê-lo a convidados.

Dayan (1990) destaca que essas misturas de dois ou mais ingredientes podem ser feitas com bebidas alcoólicas ou não, com duas ou mais bebidas e também com comidas pastosas ou sólidas e nomeia, inclusive, alguns instrumentos utilizados na preparação dessas bebidas, tais como o *mixglass*, para elementos líquidos e o *shaker* ou coqueteleira para coquetéis que contêm creme, gema ou clara de ovos, sucos de frutas. Ainda nos termos de Dayan (1990), o sabor predominante de um coquetel, ou seja, sua base, deve estar contido em 50% da mistura. Elucida, igualmente, que a maneira de misturar os ingredientes deve obedecer a uma certa ordem, para que o coquetel fique no ponto certo, como, por exemplo, colocar primeiro o gelo, depois os elementos secundários, tais como *Orange bitter, angostura, etc.* e, por fim, a bebida-base, como *Gin, Whisky*, entre outros.

A Revolução Industrial trouxe o aprimoramento dos processos de destilação, levando a bebidas mais fortes, que passaram a ser produzidas em maior escala, aumentando, conseqüentemente, o número de consumidores.

Pacheco (2008) acrescenta que o hábito de misturar bebidas teve forte influência entre 1920 e 1930 nos Estados Unidos, período da lei seca. O autor relata que, em virtude da proibição do comércio de bebidas alcoólicas, as bebidas passaram a ser fabricadas e vendidas em esconderijos, onde não havia nenhum tipo de controle sanitário e, por consequência, davam origem a bebidas com péssima qualidade e sabor ruim. A solução encontrada pelos adeptos foi a de misturá-las, dando origem a receitas que, mais tarde, se espalharam pela América.

A origem dessa arte, embora bastante questionável, certamente remonta há mais de um milênio, em razão do contato do homem com frutas, ervas e mel, entre

¹³ Misturas com menor teor alcoólico

outros itens, misturados ao álcool. Alguns autores discutem conceitos a respeito da origem e do contexto histórico dos principais coquetéis clássicos, conforme apresentados a seguir.

Alexander

Alexander – IBA¹⁴
 1/3 de creme de leite
 1/3 de creme de cacau
 1/3 de brandy
 (PACHECO, 2008, p.154)

Segundo Jackson (1980), o *Alexander*, com sabor bastante adocicado, se adequa ao período da tarde. Lobo (2005, p. 56) acrescenta que o coquetel *Alexander* é originário da França, composto de *armagnac*, um produto que destila lentamente, proveniente de um vinho branco bastante forte. Esse vinho é produzido na região de *Gers*, em *Lot-et-Garonne*. O autor afirma que é possível identificar a qualidade do *armagnac* reconhecendo seu aroma forte de uva passa com avelã, ao friccionar uma gota na palma das mãos.

Bellini

Bellini – IBA
 3/10 de suco de pêssago (natural)
 7/10 de champagne brut (gelado)
 (PACHECO, 2008, p.180)

Jackson (1980) destaca que a receita do coquetel *Bellini* foi criada no *Harry's Bar*, na cidade de Veneza e também traz em si a ideia de ser consumido à tarde, em razão de sua languidez.

Lobo (2005, p. 62) corrobora que o coquetel foi criado no citado bar, na cidade de Veneza e acrescenta que o drinque é uma homenagem ao pintor Giovanni Bellini, que, na verdade, nunca o experimentou. Segundo o autor, isso ocorre também com o mais famoso aluno do pintor, Tiziano Becellio, que também batiza o coquetel de *Tiziano*, que nunca o teria tomado.

¹⁴ International Bartenders Association (IBA).

Black Russian

Black Russian – IBA
 3/10 de licor de café
 7/10 de Vodka.
 (PACHECO, 2008, p.118)

O coquetel *Black Russian* é considerado “charmoso” na opinião de Jackson (1980, p. 193). O nome desse coquetel é traduzido para o português como O Russo Negro e, segundo o autor, deve ser tomado depois das refeições noturnas. Ele esclarece, também, que o nível de açúcar pode ser reduzido nesse coquetel, adicionando-se gotas de limão. Nesse caso, o coquetel passa a se chamar *Black Magic* (Magia Negra). Sem dispensar os aspectos abstratos envolvidos na arte da mixologia, Jackson (1980, p. 193) elucida que “para pessoas anti-sociais o bastante a ponto de fumar após o jantar, aconselha-se baforadas de um cigarro da marca inglesa *Sobaine*, que acompanha com perfeição o Black Russian [...]”.

Lobo (2005, p. 66) apresenta as origens do *Black Russian*, dizendo que o coquetel foi criado em Bruxelas, na Bélgica, por um *barman* conhecido por Gustave (Gus) Tops, que atuava no Hotel Metrópole. O drinque foi feito em homenagem à embaixadora norte-americana Pearl Mesta, que ficou no país, de 1949 a 1953. O curioso a respeito do citado *barman*, segundo o autor, é que o mesmo oferecia lenços de seda a seus clientes, contendo suas receitas mais célebres e também seu próprio perfil.

Blood Mary

Blood Mary – IBA
 1/10 de suco de limão
 3/10 de Vodka
 6/10 de suco de tomate
 1 gota de molho de pimenta vermelha
 2 gotas de molho inglês
 sal
 pimenta a gosto
 (PACHECO, 2008, p.118)

Segundo Jackson (1980), a tradução literal de *Bloody Mary*, para o português, é “Maria Sangrenta”. O autor afirma que esse drinque é bastante controverso, pois pode ser modificado de acordo com o que se quer preparar, comparando-o, inclusive, a uma refeição. Isso se deve ao fato de alguns *connaisseurs* e *barmens* adicionarem ingredientes à clássica mistura de Vodka e

suco de tomate. Essa mistura pode ser acrescida de *sherry* e sal de aipo ou mesmo folhas de aipo e clara de ovo, transformando-o, segundo o autor, em uma refeição.

Lobo (2005, p. 70), apresentando a mesma tradução para *Blood Mary*, afirma que o coquetel foi criado no inverno de 1920, por Ferdinand L. Petiot. A composição do drinque continha Vodka, suco de tomate, sal, pimenta e molho inglês. A receita foi aceita com facilidade, todavia para o nome do coquetel foram feitas várias sugestões, tais como: *Bucket of Blood* (Balde de Sangue); *Red Banger* (Explosão Vermelha); *Vampire Joy* (Alegria do Vampiro); *Bleeding* (Sangramento) e por fim *Bloody Mary* (Maria Sangrenta).

Bronx

Bronx – IBA
2/10 de suco de laranja
2/10 Vermouth seco
2/10 de Vermouth tinto
4/10 *Gin*
(PACHECO, 2008, p.129)

Jackson (1980) elucida que o coquetel *Bronx* recebeu o nome do bairro nova-iorquino. Ele considera que o drinque deve ter sido criado durante o período da Lei Seca, nos Estados Unidos entre 1920 e 1933, para camuflar o gosto do *Gin* fabricado irregularmente. Esse coquetel também pode sofrer variações, segundo o autor, indicando que o vermute doce deve ser evitado se a preferência for por um coquetel mais seco. Pode-se fazer um *Bloody Bronx*, acrescentando gomos colorados de laranja, ou um *Golden Bronx*, ao acrescentar gemas de ovos.

Caipirinha

Caipirinha – IBA
1 dose de água ardente de cana
½ limão – Taiti
2 colheres de açúcar
(PACHECO, 2008, p. 197)

Embora Jackson (1980) não apresente considerações sobre a caipirinha, Lobo (2005, p. 48) faz um breve comentário a respeito desse drinque, dizendo que é um coquetel básico, composto de duas doses de aguardente com qualidade, um limão cortado em pedaços e espremido, uma colherinha de açúcar e gelo em abundância. Segundo o autor, o limão deve ser comprimido com soquete de madeira, no fundo de um copo grosso. Além disso, o drinque deve ser bem mexido e servido na hora, sem coar. Essa receita também pode sofrer variação bem-sucedida

com a utilização de lima, por exemplo. Outra variação possível é bater bem os ingredientes e, neste caso, é aconselhável que o coquetel seja coado antes de servir.

Daiquiri

Daiquiri – IBA
 1/10 de xarope de açúcar
 3/10 de suco de limão
 6/10 de Rum claro
 (PACHECO, 2008, p.143)

Conforme considerações de Jackson (1980), esse coquetel foi originalmente criado em Havana – Cuba, e seu nome foi adotado como uma marca de Rum, por algum tempo. O autor comenta os procedimentos de alguns *connaisseurs* ao prepararem esse drinque, observando que é necessário atentar à utilização de limão galego e não limões comuns. Há, porém, quem adicione uma colher de chá de suco de limão do tipo grande, ou mesmo de laranja ou abacaxi. Outros procedimentos são referidos na elaboração desse coquetel, como evitar que o óleo da casca do limão se misture ao drinque, e também o uso de Rum de Barbados, embora seja costume utilizar Rums de Porto Rico e de Cuba.

Jackson (1980) comenta sobre a importância da utilização do limão galego na preparação do drinque, e Lobo (2005) adverte que, em Cuba, é comum utilizar a lima, em razão da farta produção local dessa fruta, havendo, nesse sentido, um equívoco quanto à tradução do respectivo nome.

Para Lobo (2005), o Daiquiri mudou um pouco ao longo do tempo, trazendo divergências, inclusive sobre sua origem. As variações que chamaram a atenção do autor dizem respeito ao limão, à preferência por lima-da-pérsia e à utilização de açúcar apenas na borda do copo.

Dry Martini

Dry Martini – IBA
 2/10 de Vermouth seco
 8/10 de Gin seco
 (PACHECO, 2008, p.134)

Jackson (1980, p. 218), trazendo novamente aspectos de abstração com relação aos coquetéis, comenta que o *Dry Martini*: “Mais extraordinário de todos os coquetéis. [...] magnífico e elegante de se ver”. O drinque tem como base Vermute e *Gin*, todavia há controvérsias entre “*connaisseurs*” e *barmens* com relação à

quantidade de vermute a ser utilizada, uma vez que deve ser discreta, com relação ao *Gin*. O autor afirma que esse coquetel, “que casualmente tem o mesmo nome de um vermute italiano, da empresa Martini & Rossi” (p. 218), foi criado especialmente para um famoso empresário norte-americano, que revolucionou o setor do petróleo no país. O drinque foi feito primeiramente em 1910 por um *barman*, no hotel *Knickerbocker*, em Nova Iorque, que passou a utilizar o Vermute italiano de mesmo nome como ingrediente primordial.

Lobo (2005, p. 32) concorda com Jackson (1980) ao afirmar que o *Dry Martini* é não só o mais popular, mas também o mais perfeito dos aperitivos. Ambos comentam, também, sobre as variações da receita do *Martini* perfeito, e Lobo (2005) elucida que a história das diversas composições desse coquetel pode ser seguida pelas datas das receitas. Ele diz, inclusive, que, em busca dessa perfeição, deve-se considerar quatro partes de *Gin* e uma de Vermute francês (seco), dizendo ser essa a crença da maioria dos estudiosos da área. O autor ilustra seus comentários, dizendo que o *Martini* classifica os homens em dois grupos, ou seja, os que preferem o coquetel suavemente mexido e os que gostam desse drinque batido, como o escritor Ian Fleming, criador do personagem James Bond.

Gibson

Gibson – IBA
2/10 de vermouth seco
2/10 de Gin
(Pacheco, 2008, p.132)

Uma breve observação a respeito desse coquetel é feita por Jackson (1980, p. 235), esclarecendo que se equivale ao *Dry Martini*, acrescido de duas cebolinhas. Esses ingredientes, usados em dobro, eram considerados um regalo às componentes de um antigo conjunto musical chamado Gibson Girls.

A respeito desse coquetel, Lobo (2005, p. 78) refere, também, que o *Gibson* é criação do famoso ilustrador *Charles D. Gibson*. O artista tinha o hábito de tomar *Martini* diariamente, no *New York Players Club*, porém não se sentia atraído pelo sabor das azeitonas. Por essa razão, solicitava que elas fossem substituídas por pequenas cebolas em conserva, modificando a constituição tradicional do coquetel. Isso levou o *barman* (*Armand*) a batizar, ironicamente, o coquetel modificado com o nome do artista. Lobo (2005) comenta outra versão a respeito da modificação

estrutural desse coquetel, dizendo que, na falta de azeitonas, estas teriam sido substituídas por cebolas.

Irish Coffee

Irish Coffee – IBA
 2 colheres de açúcar
 1 dose de Irish Whiskey
 Café quente
 Creme de leite
 (PACHECO, 2008, p.176)

Coffee, como afirma Jackson (1980), foi inicialmente preparado no continente americano, na cidade de São Francisco, na Califórnia. O autor diz que a receita desse coquetel foi trazida da Irlanda por pilotos de aviões internacionais, que paravam para abastecer em Shannon, Oeste da Irlanda. Em razão do frio exorbitante do local, café com *Irish Whiskey* era a bebida procurada por esses pilotos, forma através da qual a receita foi difundida nos Estados Unidos. O estudioso comenta, ainda, que outras bebidas também são utilizadas em coquetéis preparados com café, porém, nada como o uísque irlandês.

Complementando o histórico do *Irish Coffee*, Lobo (2005, p. 82) acrescenta que os irlandeses tomam apenas o uísque puro, produzido na Irlanda ou misturado com café, também irlandês. O autor rememora uma lenda que afirma ter sido São Patrício¹⁵ o primeiro a produzir bebidas alcoólicas a partir da fermentação de grãos; todavia os primeiros registros a respeito do uísque irlandês datam de mil anos antes da existência desse santo.

Manhatan

Manhattan – IBA
 2 gotas Angostura
 3/10 de Vermouth tinto
 7/10 de Rye Whiskey
 (PACHECO, 2008, p.110)

Sabedor de que o *Manhatan* não dispõe de relevantes fatos a respeito da sua história e que provavelmente tenha sido criado na ilha de *Manhatan*, Lobo (2005, p. 36) comenta detalhes a respeito dessa receita, afirmando que sua base é o uísque. A partir disso, o Vermute italiano (tinto) atua como modificador, e a *angostura* como agente especial. O autor diz que, embora o *Manhatan* seja

¹⁵ Segundo Lobo (2005, p. 82), São Patrício era galês, mas foi sequestrado quando criança e levado para a Irlanda.

considerado um coquetel clássico, sua receita também sofre algumas variações, com o acréscimo de gotas de *curaçau* ou *Chartreuse*.

Margarita

Margarita – IBA
2/10 de suco de limão
3/10 de Cointreau
5/10 de Tequila
(PACHECO, 2008, p.151)

Lobo (2005, p. 92) refere que o melhor *Margarita* é o servido na Cidade do México, de onde é originário, e que o coquetel tem como base a bebida dos astecas, ou seja, a *Tequila*. Esse drinque, segundo o autor, é composto de *Tequila* à qual se adiciona suco fermentado de um cacto, a pita de *Quezcal*.

Negroni

Negroni – IBA
3/10 de Vermouth tinto
3/10 de Campari
4/10 de Gin
(PACHECO, 2008, p.136)

O Campari é a base do coquetel *Negroni*, como afirma Lobo (2005, p. 104). O drinque, originário de Milão, na Itália, também é composto de *Vermute* tinto e *Gin*. O surgimento do *Campari* ocorreu em 1867 e foi produzido como remédio estomacal (digestivo), que continha ervas aromáticas, especiarias e aroma de casca de laranja. Sua cor vermelha é proveniente de um corante natural. Sua receita ainda é um segredo de família, alerta-nos o autor, no entanto foi o coquetel que fez o medicamento transformar-se em uma bebida.

Sidecar

Sidecar – IBA
1/10 de suco de limão
3/10 de Cointreau
6/10 de Cognac
(PACHECO, 2008, p.160)

Jackson (1980) alega que o *Sidecar* foi criado durante a Primeira Guerra Mundial e tornou-se célebre em Paris, no *Harry's Bar*, mais especificamente. O autor explicita que o nome desse drinque se originou do fato de seu criador habitualmente transitar de motocicleta (*sidecar*) por um caminho lateral.

Lobo (2005) e Jackson (1980) divergem parcialmente quanto à origem do nome desse drinque, uma vez que aquele (2005) afirma que *sidecar* era o nome dado ao ousado carrinho anexo a algumas motocicletas utilizadas na guerra, em 1914, pelos alemães. Quanto à composição do drinque, segundo Lobo (2005), ela é feita de uma parte de *Cointreau*,¹⁶ duas de suco de limão e oito de conhaque. Acrescenta, porém, que essa receita sofre variações na França, por ser mais popular, contendo, então, dois terços de Conhaque e um terço de *Cointreau*, borrifados de suco de limão.

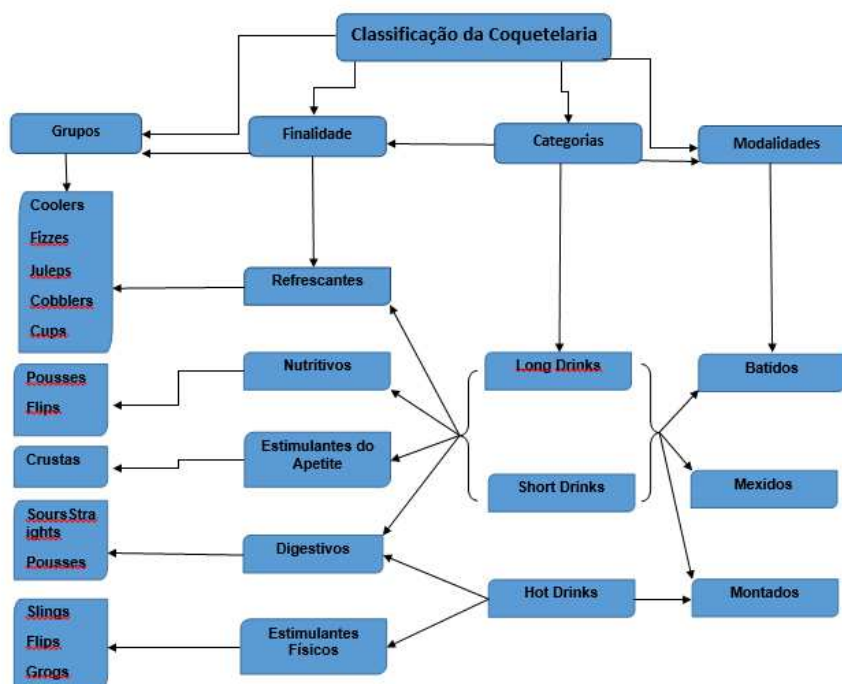
3.4 CLASSIFICAÇÃO DE COQUETÉIS

Como forma de organizar a coquetelaria e definir mais claramente os critérios de preparação de cada coquetel, convencionou-se, para que o coquetel atinja seu melhor sabor, considerar: a dosagem das bebidas utilizadas na sua preparação, as diferentes temperaturas dos ingredientes, os métodos de preparação, os utensílios necessários para cada tipo de preparo, as diferentes finalidades para definir a característica de consumo da bebida e as diferenças e semelhanças de cada grupo de bebidas que servem como base de preparo de coquetel.

Com base na obra *Manual do bar*, de Aristides de Oliveira Pacheco (2008), apresentam-se definições sobre *coquetéis* tendo por referência Figura 6, adaptada, demonstrativa da respectiva classificação.

¹⁶ Licor francês de laranja

Figura 6 – Classificação da coquetelaria



Fonte: Pacheco (2008, p. 98 – adaptação).

3.4.1 Categorias

As categorias definem a quantidade final de bebida que terá o coquetel e, por consequência, o tamanho do copo ou da taça em que será servido, além da necessidade ou não de gelo em sua preparação e, também, a apresentação final do coquetel.

“*Long drinks* – são bebidas servidas em copos grandes (*long tumbler*), refrescantes, contendo em sua composição uma dose de aguardente misturada com sucos de frutas, refrigerantes ou água gaseificada e bastante gelo” (PACHECO, 2008, p. 98). No mesmo sentido, a obra *Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado*, de Freitas, Novakoski e Freund (2005), destaca que os coquetéis *long drink* geralmente são preparados com bebidas com menor teor alcoólico e utilizam em sua composição, normalmente, insumos de difícil mistura que necessitam ser batidos em coqueteleira e, por essa razão, geralmente têm como finalidade refrescar ou estimular o apetite.

“*Short drinks* – são bebidas servidas em copos pequenos (copos de *cocktail*), sendo considerados os verdadeiros *cocktails*” (PACHECO, 2008, p. 99). Essa caracterização é reiterada no referido manual, SENAC DN (2005, p. 45) com a

afirmação de que “a principal característica dos *short drinks* é sua indicação como digestivos. Por utilizarem bebidas de fácil mistura, são preparados em copo misturador”.

Hot drinks – segundo Freitas, Novakoski e Freund (2005), são preparações que utilizam bebidas quentes, normalmente indicadas para climas mais amenos, tendo como principal característica não haver a necessidade de utilizar coqueteleira ou *mixing glass* na sua preparação. Os coquetéis são normalmente montados diretamente no copo em que serão servidos. Pacheco (2008) assinala que, para esse tipo de categoria, por se tratar de coquetéis quentes, são utilizados copos ou taças com alças mais resistentes, para suportar a temperatura elevada do coquetel e permitir a quem vai bebê-lo conseguir segurá-lo.

3.4.2 Modalidade

As modalidades determinam o modo como o coquetel será preparado, levando em consideração a densidade das bebidas e a facilidade de mistura dos demais ingredientes. Conforme a composição geral do coquetel, será definido o modo de preparo e o utensílio mais adequado, podendo variar entre bater em uma coqueteleira (*shaker*), mexer em um copo de bar (*mixing glass*) ou prepará-lo diretamente no próprio copo.

“Batidos – são *coquetéis* que levam em sua composição bebidas de difícil mistura, por serem bastante densas, sendo assim necessário batê-los na coqueteleira (*shaker*)” (PACHECO, 2008, p. 99). O atrito entre o gelo e as bebidas dentro da coqueteleira faz com que ocorra uma diluição das densidades e uma homogeneização entre os elementos que compõem o coquetel, porém, para obter-se melhor resultado, é importante também observar a quantidade de gelo utilizada, bem como o tempo de agitação da coqueteleira, evitando que o coquetel não fique suficientemente gelado ou ultrapasse o ponto de homogeneização e, conseqüentemente, fique aguado.

“Mexidos – são *coquetéis* compostos de bebidas de fácil mistura, por serem pouco densas, logo, para mexê-los, usa-se o copo de bar (*mixing glass*)” (PACHECO, 2008, p. 99). O fato de não utilizar a coqueteleira, mas um copo misturador com gelo para a preparação de coquetéis mexidos, tem como objetivo apenas gelar as bebidas, sem submeter a composição a uma agitação muito forte,

para que isso não altere as características químicas e não prejudique o aspecto estético do coquetel, tendo em vista que bebidas como *vermouth* e outros aperitivos apresentam turbidez, quando batidas com gelo na coqueteleira.

“Montados – são *coquetéis* cuja preparação dispensa a utilização da coqueteleira ou do *mixing glass*. São montados diretamente no copo em que são servidos” (PACHECO, 2008, p. 99). A escolha por montar um coquetel diretamente no copo em que será servido, ao invés de bater na coqueteleira ou misturar no *mixing glass*, está condicionada a duas variáveis: o número de bebidas que compõe o coquetel e o aspecto estético da preparação. Coquetéis montados são normalmente compostos por duas bebidas, o que facilita o processo de mistura da composição. Outro fator se refere ao aspecto visual. Em alguns coquetéis dessa modalidade, as bebidas são suavemente colocadas no copo em ordem decrescente de densidade, causando um efeito de arco-íris no coquetel.

3.4.3 Finalidade

As finalidades servem para definir em qual característica principal em relação ao sabor e à consistência o coquetel se enquadra. Definir a finalidade do coquetel pode orientar em qual momento deve ser consumido, antes ou depois de uma refeição, em períodos mais quentes ou frios, por sua condição em termos de nutrientes ou por aspectos calóricos, tendo como parâmetro as bebidas utilizadas na composição e a sensação final, em relação às sensações gustativas.

“*Estimulantes do apetite* – são os autênticos aperitivos. Geralmente têm sabor seco, amargo ou ácido, sendo servidos antes das refeições para estimular o apetite”, conforme (PACHECO, 2008, p. 99). O mesmo autor considera que, por essas razões, geralmente, além do destilado-base, são utilizadas bebidas como *Bitter* e *Vermouths*, além de suco de frutas ácidas.

Os “*Digestivos* – são *cocktails* ou *drinks* feitos à base de licores ou aguardentes, apropriados para depois das refeições” (PACHECO, 2008, p. 99). Pacheco explica que, por serem preparações onde predominam o destilado-base e licores, normalmente apresentam sabor mais adocicado, sendo indicados para acompanhar sobremesas ou final de uma refeição.

Os “Refrescantes – são *drinks* que compõem-se de bebidas destiladas misturadas com sucos de frutas, refrigerantes, águas gaseificadas e gelo, sendo servidos em copos longos” (PACHECO, 2005, p. 99).

Os “Nutritivos – são consideradas bebidas nutritivas as que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, vinhos fortificantes, cremes, mel, açúcar, chocolate, leite, etc.” (PACHECO, 2005, p. 100).

Os “Estimulantes físicos – *cocktails* em geral quentes, compostos de bebidas destiladas, água quente, condimentos especiais. São indicados para climas frios” (PACHECO, 2005, p. 100).

3.4.4 Grupos

Além das categorias, modalidades e finalidades, a coquetelaria adotou uma divisão por grupos que foi criada para agrupar os diferentes tipos de coquetéis, tendo como base suas características comuns. Toscano (2014, p. 31-33) apresenta algumas das principais características dessa divisão:

- *Sours* – traduz-se como *amargos*. Sempre à base de limão, açúcar, gelo e algum destilado, como a cachaça. Tanto a caipirinha quanto a caipivodca são exemplos clássicos desse grupo;
- *Straights* – diretos, traduzidos para o português, são aromatizados com Angostura e servidos com gelo, como é o caso do *Brandy Straight*;
- *Juleps* – levam folha de hortelã, açúcar e água, pedindo em sua composição Rum, Gin, uísque, vinho espumante ou *brandy*. Bastante refrescantes, têm como maior representante o coquetel *Menta Julep*;
- *Slings* – são preparados com noz-moscada, suco de limão, açúcar e água quente misturados com *brandy*, gim, rum ou uísque. Considerado um estimulante físico, tem o *Brandy Sling* como um bom representante;
- *Cups* – esses já são bem diferentes. Seus ingredientes básicos são vinho branco, espumante, xarope de framboesa, licor, *Curaçau* e frutas picadas, sendo servidos em taças de vinho;
- *Cobblers* – levam pedaços de frutas, açúcar, *Curaçau*, suco de limão e gelo misturados com aguardente, vinho ou uísque, sendo considerados refrescantes;

- *Pousses* – esses coquetéis primam pela plasticidade na montagem e pela beleza do resultado final. Sempre levam uma gema de ovo no topo da montagem, seguida por camada de licores, xaropes e outras bebidas de densidades diferentes, que não se misturam e mantêm o colorido da bebida;
- *Fizzes* – compostos com gim, uísque ou *brandy*. Geralmente se acrescentam suco de limão, gelo picado, água gaseificada e clara de ovo, sendo considerados refrescantes;
- *Flips* – esses coquetéis são servidos quentes, e serão considerados fortificantes e nutritivos. Sua base costuma ser o vinho do Porto, xerez, uísque ou *brandy*, levando também gema de ovo, noz-moscada e açúcar;
- *Coolers* – geralmente pedem cidra ou mesmo refrigerantes em sua composição, onde entram não apenas pedaços de frutas, mas também suco de limão e gelo. Um bom exemplo é o *Brunswick Cooler*, para os dias de calor;
- *Crustas* – têm como base bebidas destiladas, *Curaçau*, açúcar, gelo, suco de limão, uma cereja decorativa e uma fina camada de açúcar na borda do copo;
- *Grogs* – considerados fortificantes, o serviço é um verdadeiro espetáculo, sendo servidos com o topo em chamas para o cliente! Costumam levar bebidas de alto teor alcoólico, o que facilita a técnica flamejante, como rum, uísque ou *brandy*.

Para obter um bom resultado na preparação de um coquetel, algumas orientações são importantes. Conforme ressalta Pacheco (2008), a utilização de bebidas e ingredientes com boa marca, a aparência de frutas utilizadas na decoração e até mesmo a qualidade da água utilizada para produzir o gelo que será utilizado podem fazer grande diferença no sabor e aspecto final do coquetel. O mesmo autor ainda destaca que a utilização da taça ou do copo correto, a ordem dos ingredientes seguindo as quantidades especificadas na receita e a utilização das técnicas corretas de trabalho para cada tipo de preparação, seguindo as normas de segurança e higiene, completam os ingredientes necessários para o sucesso de um bom coquetel.

3.5 NOVAS ABORDAGENS EM COQUETELARIA

Nesta parte do trabalho serão apresentadas as tendências mais atuais, referentes aos conceitos modernos de coquetelaria e, por essa razão, os referenciais de sustentação do tema terão como base revistas e *sites* renomados que abordam frequentemente o assunto, mediante a opinião de empresários e especialistas do setor.

Conforme relatório anual elaborado pela Centro de Informação sobre Saúde e Álcool (CISA), o consumo *per capita* de álcool no Brasil, em 2010, foi de 8,8 L de álcool puro; já em 2016, foi de 7,8 L de álcool puro *per capita*, o que aponta que a geração atual bebe menos que as anteriores e vem adotando costumes mais saudáveis em relação à forma de beber. Em contrapartida, preferem bebidas destiladas com maior teor de álcool a vinhos e cervejas, conforme indicam estudos anteriores.

Preocupada em atender a esse novo perfil de consumidor, a coquetelaria vem buscando se reinventar, através do resgate dos coquetéis clássicos e de suas releituras, bem como a partir da criação de novas preparações. Algumas tendências, adotadas por profissionais da coquetelaria mundial, vêm chamando a atenção e ajudam a compreender os caminhos que a coquetelaria deverá seguir nos próximos anos.

3.5.1 Coquetéis com baixo teor alcoólico ou sem álcool

Pesquisa elaborada pela Agência de Pesquisa Global de Mercado e Insights de Mercado (Mintel),¹⁷ sobre as tendências globais em alimentos e bebidas, destaca que 44% dos brasileiros concordam com a afirmação: “[...] limitar o consumo de álcool faz parte da minha rotina de cuidados com a saúde” e, segundo a especialista em alimentos e bebidas da Intel, Ana Paula Gilsogamo, “investir em bebidas alcoólicas mais saudáveis, com menos calorias e níveis mais baixos de açúcar, glúten e álcool, pode ser uma boa maneira de atrair consumidores interessados em viver um estilo de vida saudável”.

¹⁷ Disponível em: <http://brasil.mintel.com/imprensa/alimentos-e-bebidas/brasileiros-moderam-consumo-de-bebidas-alcoolicas>.

Em reportagem da *Revista Exame*¹⁸ (2018) Tim Philips-Johansson, eleito Bartender do Ano do *World Class* 2012, um dos maiores campeonatos globais de coquetelaria, essa nova tendência de coquetéis com baixo ou nenhum teor de álcool veio para ficar.

Pode parecer estranho porque vender álcool é nosso meio de vida, mas bartenders desejam o melhor para nossos clientes e para o meio ambiente. Queremos que nosso mundo seja mais saudável, e isto significa tomar decisões conscientes para influenciar positivamente a direção na qual o mundo está caminhando (EXAME, 2018).

Com vistas a atender essa tendência de popularidade das bebidas sem álcool entre jovens, a empresa Natura lançou em 2015, com o *slogan* “O que beber quando você não está bebendo”. O primeiro destilado não alcoólico, *Seedlip*,¹⁹ bebida destilada de plantas e ervas, sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais, comercializada em três versões que variam entre sabores herbais e especiarias. Pode ser consumida misturada com tônica ou como elemento-base de um coquetel sem álcool.

3.5.2 Sustentabilidade e coquetelaria

Segundo Marcelo Sant’Iago,²⁰ especialista em comunicação para a indústria de bebidas e coquetelaria, o “closed-loop cocktails” é a nova tendência de sustentabilidade entre marcas de bebidas e profissionais da coquetelaria mundial. Esse movimento busca o aproveitamento integral de insumos como frutas utilizadas na decoração de coquetéis, até a substituição de canudos plásticos por soluções mais “verdes”.

Simon Difford,²¹ CEO do Difford’s Guide, um dos maiores e mais respeitados *sites* sobre bebidas e coquetelaria do mundo, com diversos livros publicados, alerta para os perigos da sustentabilidade a qualquer preço. O empresário concorda sobre o fato de que canudos e mexedores plásticos não são necessários na maioria das vezes e devem ser substituídos por soluções mais sustentáveis.

¹⁸ Disponível em: [//exame.abril.com.br/negocios/releases/uma-maneira-diferente-de-beber-tres-tendencias-vao-bilhar-no-newsfeed-em-2019-de-acordo-com-o-world-class/](http://exame.abril.com.br/negocios/releases/uma-maneira-diferente-de-beber-tres-tendencias-vao-bilhar-no-newsfeed-em-2019-de-acordo-com-o-world-class/).

¹⁹ Disponível em: <https://seedlipdrinks.com/story>.

²⁰ Disponível em: www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/1719/br/cocktails.

²¹ Disponível em: www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/1305/cocktails/sustainable-cocktails-are-you-going-too-far.

A utilização de frutas e insumos locais de época também podem contribuir para a sustentabilidade das preparações, porém, Difford acredita que o tempo desperdiçado, tentando reutilizar “resíduos de produtos”, para fazer algo saboroso, poderia ser gasto com ações como desligar torneiras quando não estão sendo utilizadas, controlar a temperatura e o uso adequado do ar-condicionado ou até mesmo trabalhando a coquetelaria em prol de instituições de caridade.

Difford ressalta que o mais importante é pensar cuidadosamente sobre os prós e contras, sobre o que fazer na busca por sustentabilidade e conclui que, além de *sustentável* um coquetel, antes de tudo, deve ser *delicioso*. Ainda de acordo com Difford, duas tendências vêm se destacando: a nacionalização dos *drinks*, que busca a valorização de produtos regionais na elaboração de licores e na criação de novos coquetéis, e a outra, que se refere a um movimento mais recente denominado Drinks “Instagramáveis”. Conforme Difford, “é fato que o drink sair bem na foto – literalmente – é uma preocupação tanto de bares quando de consumidores”. Nessa perspectiva, a decoração, o tipo de iluminação do bar ou das mesas podem ser recursos importantes para valorizar o trabalho do *barman* no *Instagram* e em outras redes focadas em fotos e vídeos.

4 PROCESSOS E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS: BASES TEÓRICO-METODOLÓGICAS

4.1 APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA

Novamente reportando à contextualização do projeto e, nela, aos objetivos, ressalta-se o intento de planejar uma unidade de ensino com vistas a propiciar aprendizagens reflexivas que não se restrinjam a procedimentos técnicos ligados à coquetelaria. E é nesse sentido que a Aprendizagem Significativa será o principal referencial de sustentação teórico-pedagógica e metodológica das atividades previstas, buscando particularmente o aporte de Ausubel (2000). Por tratar-se de uma teoria cognitiva, tem como cerne o processo da compreensão, transformação, do armazenamento e uso da informação na cognição.

Para o psicólogo, a aprendizagem se produz por assimilação de novos conceitos e proposições nas estruturas de conhecimento (estrutura cognitiva) que o aprendiz já possui. Esse entendimento é enfatizado por Teodoro (2003), ao prefaciар a tradução portuguesa do texto de Ausubel, *Aquisição e retenção de conhecimentos: uma perspectiva cognitiva*, segundo o qual há que se compreender o conhecimento como significativo por definição, uma vez que resulta de “[...] um processo psicológico que envolve a interação entre ideias culturalmente significativas, já ‘ancoradas’ na estrutura cognitiva particular de cada aprendiz [resultante dos processos cognitivos através dos quais adquire e utiliza o conhecimento] e o seu próprio mecanismo mental para aprender de forma significativa” (2003, p. IX).

Moreira e Masini (2006), em sua abordagem a respeito das teorias de Ausubel sobre Aprendizagem Significativa também ressaltam que, dentre os fatores mais importantes para que a aprendizagem ganhe significado, está a relevância da informação para o aprendiz e o respectivo conhecimento prévio a respeito dessa informação. Para os autores, a aprendizagem passa a ter significado somente quando o aprendiz consegue relacionar a nova informação com alguma informação preexistente em sua estrutura de conhecimento. Entretanto, esse processo requer, conforme propõe Ausubel (2000), que o material potencialmente significativo apresentado ao aprendiz possa, ao menos, estar relacionado de forma não arbitrária, não aleatória, não literal com a estrutura cognitiva particular do aprendiz, a qual deverá conter ideias ancoradas relevantes (subsunçores), com as quais se

possa relacionar o novo material. Ressalte-se que os subsunçores, nos dizeres de Moreira e Masini (2006), são elementos existentes na estrutura cognitiva do indivíduo, os quais derivam de experiências vividas, em que elementos específicos do conhecimento estabelecem relação com elementos mais gerais, dando assim, origem a uma estrutura hierárquica das experiências vivenciadas. Dessa interação (significados potenciais e ideias relevantes) originam-se significados verdadeiros ou psicológicos, únicos, idiossincráticos (uma vez que também é única a estrutura cognitiva). Nessa perspectiva, reiteram Veit, Araujo e Moreira (2012, p. 6), ao se tratar de aprendizagem significativa: “[...] o novo conhecimento nunca é internalizado de maneira literal, porque no momento em que passa a ter significado para o aprendiz entra em cena o componente idiossincrático da significação”.

4.1.1 Aprendizagem significativa e aprendizagem mecânica

Em seus estudos sobre como as pessoas aprendem, Ausubel, Novak e Hanesian (1980) contrapõem à aprendizagem significativa a aprendizagem mecânica (*rote meaning*), em que ocorre a incorporação de um conhecimento novo de forma arbitrária, sem conexão com subsunçores da estrutura cognitiva. Ainda sobre a aprendizagem mecânica, Moreira e Masini (2006) assinalam que esta pode ter continuidade com a aprendizagem significativa, na medida em que elementos existentes na estrutura cognitiva podem servir para alavancar conceitos subsunçores, tornando a nova informação relevante e assim iniciar um processo de aprendizagem significativa. Nos termos de Ausubel (2000), a aprendizagem mecânica (e as tarefas de aprendizagem por memorização) não implica que o conhecimento seja armazenado em um vácuo cognitivo, mas apenas que não interage significativamente com a estrutura cognitiva preexistente, não adquire significados. Durante certo período de tempo, a pessoa é inclusive capaz de reproduzir o que foi aprendido mecanicamente, mas não significa nada para ela.

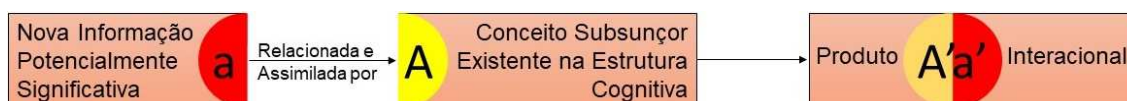
No conjunto de suas proposições teóricas, Ausubel (2000) traz à reflexão a importância do processo de assimilação na aprendizagem e na retenção significativas.

A aprendizagem significativa constitui apenas a primeira fase de um processo de assimilação mais vasto e inclusivo, que também consiste na própria fase sequencial natural e inevitável da retenção e do esquecimento. A Teoria da Assimilação explica a forma como se relacionam de modo

selectivo, na fase de aprendizagem, novas ideias potencialmente significativas do material de instrução com ideias relevantes, e, também, mais gerais e inclusivas (bem como mais estáveis), existentes (ancoradas) na estrutura cognitiva. Estas ideias novas interagem com as ideias relevantes ancoradas e o produto principal desta interacção torna-se, para o aprendiz, o significado das ideias de instrução acabadas de introduzir. Estes novos significados emergentes são, depois, armazenados (ligados) e organizados no intervalo de retenção (memória) com as ideias ancoradas correspondentes (AUSUBEL, 2000, p. 8).²²

Em outras palavras: para que a aprendizagem significativa tenha um carácter mais claro e preciso, é necessário que a aquisição de significados da estrutura cognitiva seja introduzida pelo princípio de assimilação, em que um conceito ou proposição que apresente certo grau de relevância seja, portanto, potencialmente significativo; possa ser assimilado a partir de um conceito mais inclusivo, promovendo um processo de modificação e qualificação em relação ao conceito anterior (MOREIRA; MASINI, 2006). Nesse processo, concluem os autores, além de ser promovida a modificação da nova informação, bem como do conceito subsunçor com a qual estava relacionada, ambos participarão de uma nova unidade que dará origem a um novo conceito subsunçor, agora modificado por essa interacção, conforme ilustra a Figura 7.

Figura 7: Etapas da aprendizagem e retenção de uma ideia subordinada.



Fonte: Adaptada de Ausubel (1980 p. 91).

4.1.2 Processos de assimilação na aprendizagem significativa

Numa perspectiva global, para Ausubel (2000), os processos de assimilação na fase da aprendizagem significativa compreendem:

- ancoragem seletiva do material de aprendizagem às ideias relevantes ancoradas na estrutura cognitiva;
- interacção entre as novas ideias e as ancoradas;
- ligação de novos significados emergentes com as ideias ancoradas, correspondentes no intervalo de memória (retenção).

²² Ausubel (2000) sublinha que a aprendizagem significativa não é sinónimo de aprendizagem de material significativo, primeiramente porque o material de aprendizagem apenas é potencialmente significativo e, além disso, é necessário existir um mecanismo de aprendizagem significativa.

Como refere o psicólogo,

as próprias idéias ancoradas também se alteram de forma variável no processo interactivo, quer com as novas idéias de instrução com as quais interagem, quer, mais tarde, com os novos significados emergentes aos quais estão ligadas no armazenamento de memória. Esta ligação e armazenamento das idéias recentemente apreendidas com as ancoradas e mais estáveis também se pode considerar, como é óbvio, parte do processo de retenção, uma vez que a ligação esteja estabelecida. (AUSUBEL, 2000, p. 8).

Sob esse ângulo, de acordo com o autor, toda aprendizagem significativa envolve uma transferência, a considerar: a aprendizagem afetada pela estrutura cognitiva e a estrutura cognitiva afetada pela experiência de aprendizagem.

4.1.3 Tipos de aprendizagem por recepção e retenção significativas

Também no âmbito das proposições ausubelianas relativas à aprendizagem por recepção e recepção significativas, são identificados diferentes tipos de aprendizagem, quais sejam: a aprendizagem representacional; a conceitual, que se desdobra em formação conceitual e em assimilação conceitual; e a proposicional, que, por sua vez, compreende a de subsunção (pode denominar-se derivativa ou correlativa), a subordinante e a combinatória. Na sequência, apresentam-se extratos do texto de Ausubel (2000), no sentido de caracterizar fielmente, de forma sintética, as referidas aprendizagens.

No que tange à aprendizagem representacional, esta se dá toda vez que

o significado dos símbolos arbitrários se equipara aos referentes (objectos, acontecimentos, conceitos) e tem para o aprendiz o significado, seja ele qual for, que os referentes possuem. A aprendizagem representacional é significativa, porque tais proposições de equivalência representacional podem relacionar-se de forma não arbitrária, como exemplares, a uma generalização existente na estrutura cognitiva de quase todas as pessoas, quase desde o primeiro ano de vida (AUSUBEL, 2000, p. 1).

Partindo da definição de conceitos como “[...] objectos, acontecimentos, situações ou propriedades que possuem atributos específicos comuns e são designados pelo mesmo signo ou símbolo” (AUSUBEL, 2000, p. 2), o autor os vê como fundamentais para a compreensão e resolução significativas de problemas, na medida em que isso requer ampla disponibilidade de conceitos subordinantes e subordinados na estrutura cognitiva do aprendiz.

Se a formação conceitual ocorre principalmente nas crianças e nos jovens “[...] os atributos dos conceitos adquirem-se através de experiências directas, i.e., através de fases sucessivas de formulação de hipóteses, testes e generalização” (AUSUBEL, 2000, p. 2), a assimilação conceitual é a forma que predomina tanto nas crianças em idade escolar quanto nos adultos.

Moreira e Masini (2006) destacam que a aquisição de conceitos é um processo de organização das experiências constantemente vividas pelo homem, que o auxiliam a situar-se no mundo e, respectivamente, a tomar decisões. Os conceitos ajudam a simplificar, padronizar e facilitar a aprendizagem receptiva do aprendiz, caracterizando-se pela aquisição espontânea de ideias e por descobertas experienciais. Os autores explicitam que, após adquiridos os conceitos, podem ter diferentes tipos de utilização e, por sua vez, sofrerão mudanças de acordo com a estrutura cognitiva do indivíduo, facilitando o processo de aquisição de novos conceitos e a resignificação de conceitos já aprendidos, utilizados na solução de problemas dos mais simples aos mais complexos. Os conceitos representam o resultado de experiências pessoais e, portanto, configuram produtos fenomenológicos, que envolvem aspectos cognitivos de conotação individual, e que possibilitaram o caminho para uma aprendizagem significativa.

Relativamente à aprendizagem proposicional, esta se define como de subsunção quando

uma proposição “logicamente” significativa de uma determinada disciplina [...] se relaciona de forma significativa com proposições subordinantes específicas na estrutura cognitiva do aluno. Tal aprendizagem pode denominar-se derivativa, caso o material de aprendizagem apenas exemplifique ou apoie uma ideia já existente na estrutura cognitiva. Denomina-se correlativa, se for uma extensão, elaboração, modificação ou qualificação de proposições anteriormente apreendidas (AUSUBEL, 2000, p. 3).

Ainda no que diz respeito à subsunção correlativa, Moreira e Masini (2006, p. 101) referem que ela ocorre no momento em que o material de aprendizagem é “[...] incorporado por interação com subsunçores relevantes e mais inclusivos, mas com sentido não-implícito e não podendo ser adequadamente representado pelos subsunçores”. Por sua vez, quando uma proposição nova vem a relacionar-se com ideias específicas da estrutura cognitiva, ou com amplo conjunto de ideias prévias relevantes, que se pode subsumir, tem-se a aprendizagem subordinante. Nos termos do autor, tem-se ainda a aprendizagem combinatória em situações tais, em

que uma proposição potencialmente significativa relaciona-se a uma combinação de conteúdos mais ou menos relevantes da estrutura cognitiva e não a ideias específicas subordinadas ou subordinantes (AUSUBEL, 2000).

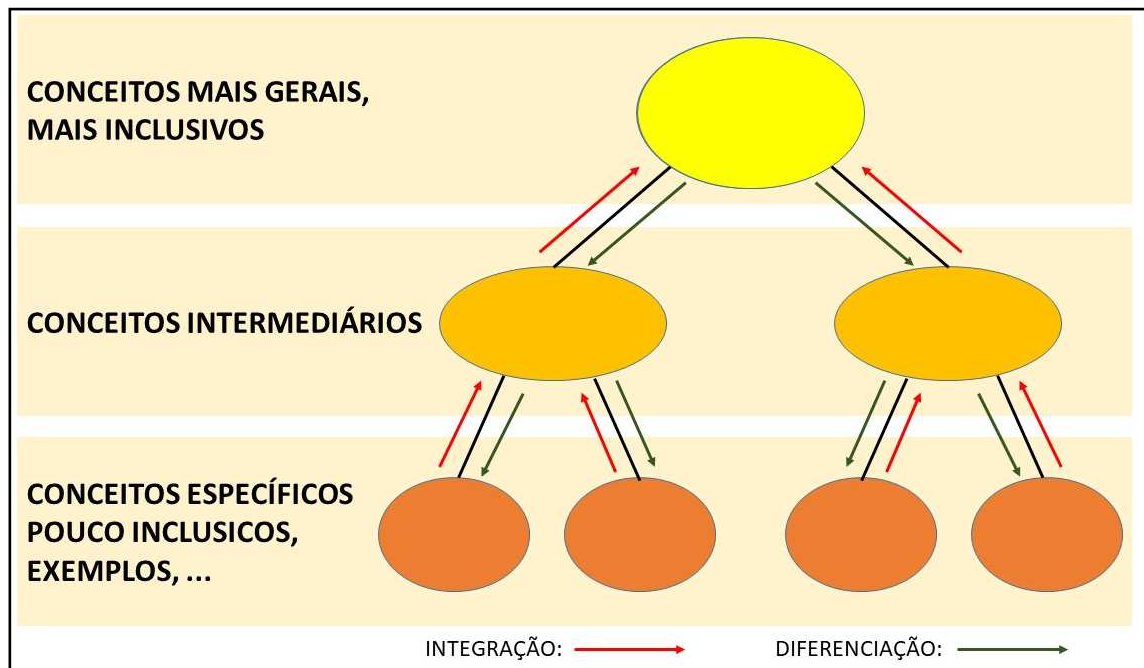
4.1.4 Diferenciação progressiva e reconciliação integrativa

Veit, Araujo e Moreira (2012) chamam a atenção para o fato de que,

no curso da aprendizagem significativa, os conceitos que interagem com o novo conhecimento e servem de base para a atribuição de novos significados vão também se modificando em função dessa interação, i.e., vão adquirindo novos significados e se diferenciando progressivamente. [...] Este processo característico da dinâmica da estrutura cognitiva chama-se **diferenciação progressiva**. Outro processo que ocorre no curso da aprendizagem significativa é o estabelecimento de relações entre ideias, conceitos, proposições já estabelecidos na estrutura cognitiva, i.e., relações entre subsunçores. Elementos existentes na estrutura cognitiva com determinado grau de clareza, estabilidade e diferenciação são percebidos como relacionados, adquirem novos significados e levam a uma reorganização da estrutura cognitiva. [...] Essa recombinação de elementos, essa reorganização cognitiva, esse tipo de relação significativa, é referido como **reconciliação integrativa** (VEIT; ARAUJO; MOREIRA, 2012, p. 6).

Referindo-se a Novak (2009), Moreira e Masini (2006, p. 32) assinalam que, segundo o psicólogo, “[...] para atingir-se a reconciliação integrativa de forma eficaz, deve-se organizar o ensino “descendo e subindo” nas estruturas conceituais e hierárquicas, à medida que a nova informação é apresentada”. Os autores concordam com a afirmação de Ausubel de que se deve iniciar pelos conceitos mais gerais do assunto, mas, defende a ideia de que, logo a seguir, já devam ser introduzidos os conceitos subordinados relacionados ao assunto, para então voltar novamente a conceitos mais altos, estabelecendo um fluxo constante entre as informações como ilustra a Figura 8.

Figura 8 – Fluxo constante entre informações

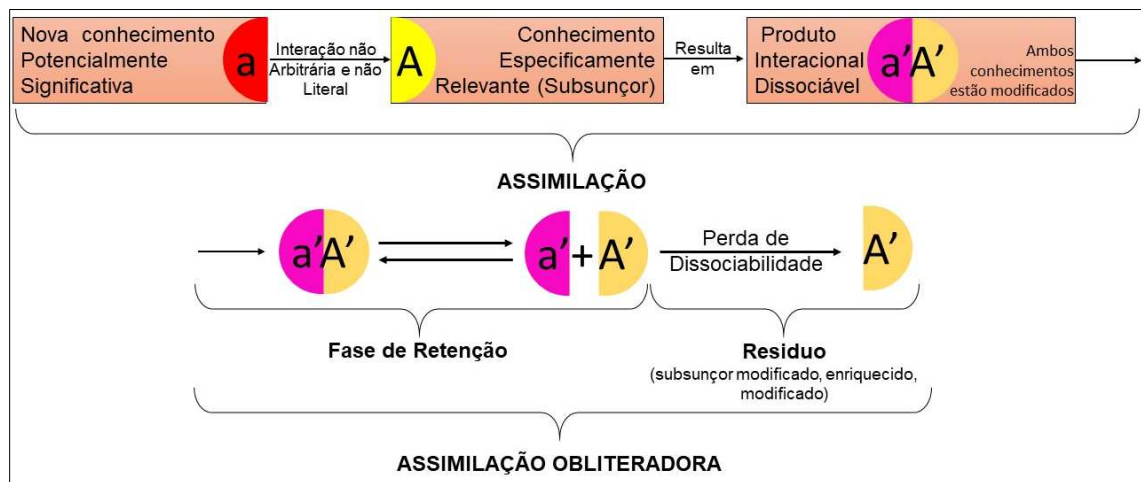


Fonte: Adaptado de Moreira e Masini (2006, p. 33).

4.1.5 Assimilação obliteradora

Moreira e Masini (2006, p. 26) referem que “a importância do processo de assimilação não está somente na aquisição e retenção de significados, mas também no fato de que implica um mecanismo de esquecimento subjacente dessas idéias”. Em complementação afirmam que, após a aprendizagem criar significado, iniciará um estágio de dissociação da nova informação, em relação às que estavam anteriormente presentes na estrutura cognitiva do indivíduo, levando ao que define como *assimilação obliteradora*. Nessa etapa, os subsunçores que serviram anteriormente para ancorar a nova informação, progressivamente serão esquecidos, dando lugar apenas a conceitos e proposições mais gerais, abrindo dessa forma espaço para a assimilação e retenção de novas informações. A Figura 9 ilustra esse processo.

Figura 9 – O processo de assimilação: assimilação obliteradora/ inclusão obliteradora/ancoragem



Fonte: Adaptada de Moreira e Masini (2006, p.12).

O mesmo autor destaca a importância da assimilação obliteradora para a função cognitiva no processo de aprendizagem significativa, mas observa que vai existir uma perda natural de informações e ideias mais detalhadas e específicas sobre o conhecimento em questão; por isso, um dos grandes desafios, no que se refere à aquisição de conhecimentos em relação ao conteúdo de uma disciplina na formação acadêmica, passa a ser o de justamente tentar neutralizar esse processo inevitável de assimilação obliteradora, que caracteriza toda a aprendizagem significativa, através da associação de subsunçores.

4.1.6 Desenvolvimento e prontidão cognitivos

Ausubel (2000) refere a importância da prontidão cognitiva nos processos de aprendizagem significativa para a obtenção do êxito esperado. Assim explicita que a prontidão

não se determina pelo estado existente dos conhecimentos de matérias do aprendiz numa determinada área, mas antes pela maturidade cognitiva ou pelo nível qualitativo de funcionamento intelectual do mesmo, exigido para se levar a cabo a tarefa de aprendizagem com um grau razoável de esforço e probabilidade de êxito. Como é óbvio, este grau de prontidão de desenvolvimento não ocorre na ausência de estímulo intelectual apropriado dado pelo meio ambiente (AUSUBEL, 2000, p. 13).

Segundo o autor (2000, p. 14), o nível de abstração, por sua importância em termos de prontidão cognitiva, deve ser sempre considerado e a ele podem ser

agregados outros fatores que podem influenciar a aprendizagem, dentre os quais, destaca:

- 1) abertura e complexidade crescentes do campo cognitivo;
- 2) familiaridade crescente do mundo psicológico;
- 3) maior diferenciação da estrutura cognitiva;
- 4) maior precisão e especificidade de significados;
- 5) o domínio de conceitos mais abstractos e de ordem superior e de termos transaccionais (*sic*);
- 6) maior capacidade de compreender e manipular abstracções (*sic*) e relações entre as mesmas, sem referências recentes ou actuais (*sic*) a experiências empíricas concretas;
- 7) maior capacidade de lidar com proposições gerais independentes de contextos particulares;
- 8) decréscimo de subjectividade na abordagem das experiências;
- 9) maior limite de atenção;
- 10) maior diferenciação da capacidade intelectual.

5 NA PERSPECTIVA DA PRÁTICA PEDAGÓGICA EM APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA

Indo ao encontro de supostos da aprendizagem significativa, Sacristán (2002) afirma que a aprendizagem passa a ser conhecimento, quando tem um sentido para quem o adquire, o que significa tornar possível nova/outra compreensão daquilo que já se conhece por experiência prévia. Em outras palavras, é necessário ligar a informação propiciada com a previamente existente, contextualizando-a subjetivamente. Consequentemente, há que se dispor de estratégias pedagógicas que contribuam para a consecução desse objetivo. O recurso a organizadores prévios, mapas conceituais e mapas mentais encontra-se entre elas.

Organizadores prévios

Os organizadores prévios, destacam Veit, Araujo e Moreira (2012), podem, de um lado, fornecer *ideias-âncora* relevantes para a aprendizagem significativa do novo material; de outro, estabelecer relações entre ideias, proposições e conceitos já existentes na estrutura cognitiva não percebidos como relacionáveis com os novos conhecimentos. Nesse sentido, os organizadores prévios são considerados úteis para facilitar a aprendizagem, funcionando como pontes cognitivas. Como ressaltam Veit, Araujo e Moreira (2012), trata-se de uma estratégia proposta por Ausubel, que permite que se possa

[...] prover elementos organizacionais inclusivos que levem em consideração, mais eficientemente, e ponham em melhor destaque o conteúdo específico do novo material, ou seja, prover um contexto ideacional que possa ser usado para assimilar significativamente novos conhecimentos (VEIT; ARAUJO; e MOREIRA 2012, p. 3).

5.1 MAPAS CONCEITUAIS

Para Novak (2009), os mapas conceituais, cujos fundamentos buscou na psicologia da aprendizagem de Ausubel, constituem-se em ferramentas para a organização e representação dos conhecimentos, assumindo função importante no campo da memória humana, que “[...] não é um simples recipiente a encher, mas, antes, um complexo de sistemas-memória ligados entre eles” (memória sensorial,

memória de curto prazo/de trabalho e memória de longo prazo) (NOVAK, 2009, p. 4, tradução nossa).

Também Martínez e Pérez (2010) veem os organizadores gráficos como estratégias didáticas eficazes para a aquisição significativa de conhecimentos e para a elaboração de objetos de aprendizagem, quer na identificação dos principais tópicos de um determinado conteúdo, na organização, gestão e ordenação da informação considerando sua importância, quer estabelecendo relações hierárquicas, integrando novas aprendizagens. Segundo os autores, na medida em que a aprendizagem significativa tem como implicação a atribuição de significados, os organizadores gráficos se instituem como recursos favorecedores dessa ação, ao atribuírem “[...] certos significados e ao estabelecer [em] relações significativas que se produzem entre os diferentes objetos de aprendizagem” (2010, p. 18).

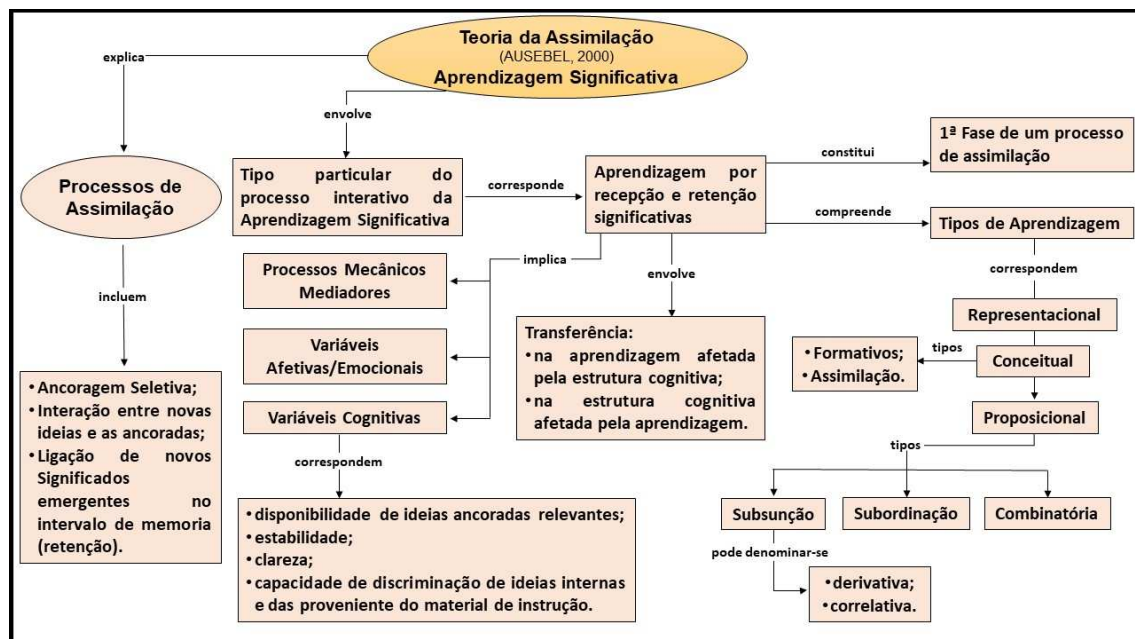
Sob essa perspectiva, os mapas conceituais compreendem conceitos anotados em caixas de texto ou círculos e relações entre os conceitos visualizados com o emprego de linhas, sobre as quais essas relações são mais precisamente apresentadas. Uma outra característica dos mapas conceituais é a representação hierárquica dos conceitos, de modo que os mais inclusivos e mais gerais são dispostos na parte superior do mapa, e os mais específicos, abaixo daqueles (NOVAK, 2009).

A estrutura hierárquica num dado domínio do conhecimento depende do contexto no qual esse conhecimento é aplicado e considerado. Consequentemente, é preferível construir mapas conceituais fazendo referência a uma questão particular a que se busca responder, ou pensando em alguma situação ou a algum evento que se tenta compreender por meio da organização do conhecimento, sob a forma de mapa conceitual (NOVAK, 2009, p. 2, tradução nossa).

Novak (2009, p. 2) destaca ainda os “elos cruzados”, isto é, as relações entre conceitos de diferentes regiões do mapa.

Para Moreira e Masini (2006, p. 52), “um ponto importante é que um mapa conceitual deve ser sempre visto como ‘um mapa conceitual’ e não como ‘o mapa conceitual’ de um dado conjunto de conceitos”. Em outras palavras: um mapa conceitual deve representar apenas uma das possíveis leituras de um determinado conceito, tendo presente que nele estão representadas as estruturas cognitivas de um indivíduo (cada aprendiz) (Figura 10).

Figura 10: Mapa conceitual



Fonte: Elaboração do autor.

Os mesmos pesquisadores apontam vantagens em adotar mapas conceituais como instrumento de ensino e, ao mesmo tempo, de avaliação e instrução, utilizando-os para ressaltarem aspectos importantes, como os conceitos gerais que serviram de base para estruturar, de forma hierárquica, os demais conceitos que irão nortear o caminho da aprendizagem. Por outro lado, apresentam também possíveis desvantagens para o processo de aprendizagem dos conteúdos a serem aprendidos, se não houver um nível relevante de significado ou se apresentar um grau elevado de dificuldade para o aprendiz.

A título de ilustração, tem-se a seguir um mapa conceitual elaborado pelo pesquisador sobre os itens aqui desenvolvidos quanto à aprendizagem significativa.

5.2 MAPAS MENTAIS

Os mapas mentais também se encontram entre os organizadores gráficos considerados estratégias didáticas, no âmbito da aprendizagem significativa. Martinez e Pérez (2010) referem os mapas mentais como

uma expressão do pensamento irradiante, em que, a partir de uma imagem central, se ramificam os principais elementos de um determinado tema, mediante uma estrutura nodal conectada. Desse modo, mediante a representação do conhecimento através de imagens mentais constituídas

como objeto de aprendizagem, fortalecem-se as associações e o pensamento Criativo, assim como a memória, ao utilizar a imagem como meio para guiar a recordação.[...] A criação de mapas mentais apoia-se na utilização de diferentes elementos, tais como imagens ou ícones carregados de valor semântico, códigos de cores, diferentes tipos e tamanhos de letras, etc., com o objetivo de criar um modelo mental capaz de explicar as relações entre distintos níveis de informação sobre um conceito ou tópico (MARTINEZ, PÉREZ, 2010, p. 18).

Buzan (2009, p. 22), o criador do conceito de mapa mental, explicita que o cérebro pensa em várias direções ao mesmo tempo, “[...] partindo de ativadores centrais presentes em imagens-chave ou em palavras-chave”, irradiando-se de dentro para fora. A esse processo denomina *Pensamento Radiante*. O mapa mental passa a ser uma representação gráfica do Pensamento Radiante e foi criado, nos dizeres do psicólogo, para melhorar e intensificar esse processo.

Uma Palavra-chave, ou frase, é aquela que representa uma imagem específica ou um conjunto de imagens. Uma Imagem-chave é aquela que, quando enviada ao cérebro, resgata a lembrança não apenas de uma única palavra ou frase, mas de uma série de informações relacionadas de um modo multidimensional (BUZAN, 2009, p. 24).

Dambreville (2014), buscando resumir a pertinência dos mapas mentais, afirma que eles permitem representar de modo sintético certa forma de complexidade, tornando-se um modo de comunicação natural pela similaridade que mantêm com certos processos cognitivos. No domínio pedagógico, entre os aportes positivos dos mapas mentais, estariam: uma estruturação melhor representada, os elos entre os fatos, a visualização da complexidade.

Sintetizando essas considerações, apresenta-se a seguir mapa mental elaborado por Okada e Zeliger (2003), retomado por Belluzzo (2006, p. 86), como mostra a Figura 11.

Figura 11 – Mapa conceitual



Fonte: Belluzzo (2006, p. 86).

6 CONCEPÇÃO GLOBAL DA DISCIPLINA

Educar é fazer emergir vivências do processo de conhecimento. O “produto” da educação deve levar o nome de experiências de aprendizagem. (ASSMANN, 2001, p. 32).

6.1 CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS

Coerentemente com o título atribuído a esta pesquisa, *Coquetelaria e Turismo Criativo: uma proposta pedagógico-reflexiva em curso de Tecnologia em Gastronomia*, tem-se como objetivo, já referido, a proposição de um plano de estudos de uma unidade-foco da disciplina Coquetelaria (esta, via de regra, integrante da estrutura curricular de cursos de Tecnologia em Gastronomia), cujo processo didático-pedagógico, teórica e metodologicamente fundamentado, está voltado a promover: a articulação de conhecimentos referentes à Coquetelaria e às bebidas aí implicadas, com outras áreas do conhecimento que contextualizem e aprofundem, relacionalmente, esses saberes; a passagem de um saber-fazer restrito ao domínio técnico, para um fazer reflexivo, de cunho teórico-prático; a concepção e o desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo para o qual convirjam os conteúdos selecionados e a proposição das atividades significativas de aprendizagem.

Nesses objetivos, evidencia-se a perspectiva de ir além de uma proposição de plano de ensino vinculado apenas a técnicas e o desenvolvimento de receitas de coquetéis. Tem-se o intento de estimular processos reflexivos, com vistas a contribuir para o desenvolvimento de aprendizagens significativas na área, com seus processos cognitivos, afetivos e emocionais correspondentes. Remetendo ao que Libâneo, (1994) denomina de assimilação ativa, evidencia-se a perspectiva de compreensão, apropriação e aplicação de conhecimentos incorporados ao modo de pensar e agir do aprendiz, no lugar de processos de memorização e/ou reprodução mecânicos.

As vivências do processo de conhecimento a que faz alusão Assmann (2001), em epígrafe, cujo produto são experiências de aprendizagem, estarão contextualizadas em situação do cenário turístico (no âmbito do Turismo Criativo), no sentido de fomentar a percepção de vínculos entre o processo formativo e a vivência

profissional. Nessa direção, podem ser trazidas as considerações de Antunes, para quem

aprender a fazer não pode continuar significando “preparar alguém para uma determinada tarefa”, mas despertar e estimular a criatividade para que se descubra o valor construtivo do trabalho, sua importância como forma de comunicação entre o homem e a sociedade (ANTUNES, 2001, p. 14).

Faz-se necessário assinalar que, independentemente dos referenciais teóricos e pedagógicos pelos quais se pautou a construção da sequência de encontros – e respectivas atividades –, previstos para o desenvolvimento da unidade-foco, e que compõem o Plano de Estudos aqui apresentado, este deve ser compreendido como de caráter orientativo para o professor mediador. Somente com sua aplicação poder-se-iam depreender necessários ajustes conforme sinalizações percebidas na prática pedagógica. Esse mesmo caráter orientativo justifica a ressalva de que, na proposição do referido plano, não cabe qualquer pretensão de estabelecimento de generalizações aplicáveis a situações de aprendizagem sem distinção – o que iria de encontro aos referenciais teórico-metodológicos da pesquisa.

6.1.1 A unidade-foco: elaboração de projeto do evento circuito *misturistour* – doses de aprendizagem

Por tratar-se de uma simulação de disciplina, esta, em sua concepção, teria sido estruturada em unidades de estudos, culminando com aquele objeto central do presente trabalho (unidade-foco). Em assim sendo, a proposta de implementação dessa unidade toma como pressuposto o desenvolvimento prévio dos seguintes pontos, distribuídos em correspondentes unidades: o contexto histórico-cultural da criação das bebidas alcoólicas, destacando o surgimento da cerveja, do vinho e, especificamente, a importância da uva, que será o elemento central da unidade-foco; os processos de fabricação de bebidas alcoólicas (descoberta do processo de fermentação, a criação do processo de destilação e a origem do processo de infusão); as principais bebidas alcoólicas, dando ênfase às bebidas produzidas a partir da uva, suas características e finalidades na preparação de coquetéis; os conceitos estabelecidos para a classificação da Coquetelaria Clássica, no que diz respeito à categoria, modalidade, finalidade e ao grupo. Todos esses conteúdos encontram-se desenvolvidos no cap. 3 – *Abordagem histórico-conceitual de bebidas*

e *coquetéis* da presente dissertação. Pedagogicamente, o desenvolvimento desses pontos estaria assentado na Aprendizagem Significativa, e, dentro dessa mesma perspectiva, a unidade-foco. Conforme objetivo específico, será aquela em que se fará concepção e desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo, para o qual convirjam os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem. Em outras palavras, com essa unidade, tem-se proposição de atividade de integração teórico-prática, entre Coquetelaria e Turismo Criativo, em vivência profissional do gastrólogo.²³

Para o desenvolvimento da referida proposta, tomar-se-ão como conhecimentos prévios (subsunçores) aqueles que teriam sido desenvolvidos em unidades anteriores.

Na presente unidade, os referenciais teóricos básicos serão: segmentação do mercado turístico, Turismo de Eventos, Turismo Criativo e roteirização turística, em consonância com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, ao qual o curso de Tecnologia em Gastronomia está vinculado e, por consequência, a disciplina Coquetelaria.²⁴

De outra parte, como já sublinhado, no que tange ao perfil profissional de conclusão do tecnólogo, segundo disposto no Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia (2016), o processo formativo vai além da dimensão técnica, que enfatiza a execução pura e simples de técnicas de preparo de coquetéis, deixando, por sua vez, em segundo plano, elementos histórico-socioculturais, pressupostos teóricos e metodológicos que poderiam contribuir para alicerçar e conferir outros significados às aprendizagens. Nesse sentido, na presente proposta de unidade, perspectivam-se outras formas e alternativas de prática pedagógica que permitam, durante a formação do gastrólogo, criar e vivenciar experiências de inserção/intervenção no mundo do trabalho. Em outras palavras, uma prática pedagógica voltada a um “fazer-saber reflexivo”.

É nessa direção que se propõe uma situação contextual-problema, vinculando a Coquetelaria Clássica ao Turismo Criativo, por meio da concepção, pelos alunos, do circuito *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*, um

²³ Os alunos já teriam conhecimento da realização desta unidade, uma vez que estaria inserida no plano de ensino da disciplina, sobre o qual têm geralmente informação no início do respectivo desenvolvimento.

²⁴ Parte desses referenciais poderia ter sido eventualmente desenvolvidas em unidade(s), disciplina(s) outras, ou transversalmente no curso de Gastronomia, considerando relações entre Turismo de Eventos e Turismo Criativo e a própria gastronomia.

evento aberto ao público,²⁵ no qual os participantes circulariam numa vinícola, por espaços criados de interação, que ofereceriam “*doses de conhecimento*” via coquetéis alcoólicos e não alcoólicos, tendo por base a uva, mote desencadeador e articulador do Circuito. Tem-se, assim, configurado o contexto situacional da proposta (contexto este de ordem econômica, histórica, geográfica e sociocultural do RS) e, ao mesmo tempo, as aprendizagens almejadas relativas à classificação estabelecida pela Coquetelaria Clássica no que diz respeito à categoria, modalidade, finalidade e ao grupo, acrescidas de “doses de conhecimento” atinentes à estética, harmonização e sustentabilidade em coquetéis.

A unidade-foco compreenderá nove encontros²⁶:

- 1° – Contextualização da situação-problema
- 2° – Relação com o mercado turístico
- 3° – Turismo de Eventos e o circuito *Misturistour*
- 4° – Turismo Criativo na composição do Circuito
- 5° ao 7° – Planejamento e organização do Circuito
- 8° – Apresentação e discussão do projeto do Circuito
- 9° – Revisão coletiva do projeto do Circuito

6.2 REFERENCIAIS TEÓRICOS COMPLEMENTARES

Conforme já mencionado, o desenvolvimento da unidade-foco requer tomar-se como referenciais teóricos específicos: segmentação de mercado turístico; Turismo de Eventos, Turismo Criativo e Circuito, sobre os quais se apresenta na sequência breves incursões conceituais.

6.2.1 Segmentação do mercado turístico

Em documento do Ministério de Turismo (BRASIL, 2006), que traz marcos conceituais a respeito de segmentação turística, esta é entendida como uma forma de organizar o turismo para fins de planejamento, gestão e mercado. Para Panosso

²⁵ Como se trata de uma criação, a primeira edição se configuraria como evento. A eventual continuidade da atividade poderia transformar o evento em roteiro, ou seja, poderia compor o conjunto de produtos já ofertados pelas vinícolas.

²⁶ Reiterando o caráter de simulação da disciplina, o número de encontros aqui estabelecido visa a explicitar desdobramentos teóricos e práticos ilustrativos da proposição da Unidade. Esse número poderá sofrer alterações em vista de adaptações a contextos institucionais diversos: a duração do curso, o projeto pedagógico, nele considerando, por exemplo, perfil de egresso almejado, inserção da disciplina na estrutura curricular (disciplina específica ou conjugada com outra de temática afim), número de créditos, número de alunos, dentre outras variáveis.

Netto e Ansarah (2009), a segmentação em turismo tem, em sua origem, estratégias de *marketing* de empresas prestadoras de serviço e também interesses de governos em atingir, de forma mais eficaz, o consumidor potencial do turismo. Refere ainda que outros fatores impulsionam as empresas a segmentarem o mercado turístico: concorrência entre elas, oscilações de comportamento do turista em relação aos seus desejos e à dificuldade de prever futuras tendências sociais e econômicas. Esse processo, numa perspectiva global, é balizado a partir dos elementos de identidade da oferta e também das características e variáveis da demanda.

Segmentar com base na demanda implica identificar e considerar grupos de consumidores que apresentam especificidades comuns, relativamente a alguns fatores que determinam suas decisões, preferências e motivações. No caso da demanda turística, esta pode ser compreendida como grupos de turistas que buscam produtos ou serviços turísticos “[...] com o objetivo de cobrir suas necessidades de descanso, recreação, entretenimento e cultura em seu período de férias” (BRASIL, 2010, p. 55). Entre essas características, Panosso Netto e Ansarah (2009) mencionam aspectos sociodemográficos, nível de escolaridade e renda, atuação profissional e características comportamentais relativas a hábitos e costumes ou, ainda, combinações entre essas características.

Não obstante esse marco definatório, faz-se oportuno dar espaço a considerações de Barreto e Rejowski (2009), segundo as quais é preciso atentar para o fato de que seres humanos (sociais e multifacetados) não são passíveis de enquadramento rígidos; portanto, toda e qualquer proposição tipológica somente poderá se constituir em uma ferramenta de análise. Sob outro ângulo, as autoras ainda trazem à reflexão a exigência de diferenciação, como uma das características marcantes da pós-modernidade, com as pessoas não mais querendo ser parte de um coletivo indiferenciado – o que se poderia associar ao declínio do turismo de massa praticado a partir de 1960.

Atualmente, o sucesso do turismo reside em oferecer experiências diferenciadas, em compreender que não existe o turista, mas que existem turistas, no plural, que cada vez mais exigem passeios sob medida para seus gostos, nível intelectual e situação pessoal. Implica também em entender que, salvo exceções, os novos turistas – chamados também de turistas pós-modernos – exigem infra-estrutura [sic] e conforto, de acordo com os atuais padrões de civilização (BARRETO;REJOWSKI, 2009, p. 16).

De outra parte, novamente voltando ao documento Brasil (2010), cabe chamar a atenção ao destaque que ali é dado à importância de buscar melhor compreender e dimensionar dinâmicas apreendidas de movimentos realizados pela demanda, uma vez que deles podem derivar planejamento de estratégias do turismo. Nessa direção, há que se ter em conta

[...] o comportamento do mercado turístico, da oferta turística de sua localidade e dos produtos oferecidos para os clientes. Esse entendimento servirá para ajustar a oferta de produtos e serviços, visando estar de acordo com a expectativa do turista. Assim, para compor uma estratégia competitiva, deve-se entender como deve ser a relação entre oferta de produtos turísticos e a demanda existente (BRASIL, 2010, p. 57-58).

Nesse mesmo documento, recorrendo-se a Petrocchi (1998 *apud* BRASIL, 2010), são apontadas combinações para relacionar produto e demanda: (a) um produto atual para um segmento de demanda atual, aumentando o consumo do produto atual e por meio de maior atuação dentro do mesmo segmento de demanda; (b) um produto atual para um novo segmento de demanda, atraindo visitantes que antes não viajavam para este destino; (c) um produto novo para um segmento de demanda atual, conseguindo atrair maior diversidade de visitantes de uma localidade que já é emissora para a sua região; (d) um produto novo para um novo segmento de demanda, atraindo visitantes que antes não viajavam para este destino, com produtos que atendem motivações que antes também não eram oferecidas.

A terceira combinação é aquela que pauta, na proposta da unidade-foco, a concepção de um circuito turístico (*Misturistour*), como um produto turístico alternativo àqueles usualmente oferecidos por vinícolas.

Múltiplos segmentos estão hoje presentes no mercado turístico. Para além daqueles citados em documentos do Ministério do Turismo, na obra cujos editores são Alexandre Panosso Netto e Ansarah (2009), encontram-se em diferentes capítulos referências, entre outras, como: turismo paisagístico ou cênico; turismo de intercâmbio; turismo esotérico; Enoturismo; turismo de aventura; turismo de eventos; turismo de negócios; turismo de pesca; turismo gastronômico; turismo de parques temáticos; turismo GLS e turismo de eventos que remete ao próximo item.

6.2.2 Turismo de eventos

Tendo como horizonte a organização da atividade *Misturistour*, e essa sendo seu lançamento, em formato de evento, cabe aqui neste referencial teórico complementar, abordar esse segmento, com vistas a instrumentalizar os alunos para a elaboração da proposta.

Inicialmente, como pontua Tenan (2002, p.10), a segmentação turística é estabelecida por meio de diversos critérios, tais como “geográfico, demográfico, socioeconômico, faixa etária, meio de transporte utilizado, duração, distância do mercado consumidor, tipo de grupo e sentido do fluxo turístico, entre outros”. Para a mesma autora (2002), o turismo de eventos utiliza-se do critério de motivação e/ou objetivo da viagem.

Segundo Hoeller,

o turismo de eventos é a parte do turismo que leva em consideração o critério relacionado ao objetivo da atividade turística. É praticado com interesse profissional e cultural por meio de congressos, convenções, simpósios, feiras, encontros culturais, reuniões internacionais, entre outros, e é uma das atividades econômicas que mais crescem no mundo atual. (1999, p.75).

Diante do exposto, quando se estabelece relação entre turismo e eventos, refere-se “àqueles eventos cujos participantes podem afluir de localidades diferentes daquela em que ocorre a sua realização” (TENAN, 2002, p. 67).

Esse tipo de turismo, muitas vezes realizado na baixa estação, contribui para equilibrar a balança entre oferta e demanda. Ignarra (1999, p.195) corrobora essa perspectiva, destacando que “a ocupação dos equipamentos turísticos é vantajosa em baixas estações, é vantajosa tanto para empresários quanto para os próprios turistas”.

De forma geral, a captação e promoção de eventos trazem retornos econômicos e sociais importantes para o local que os sedia. Nessa direção, muitos destinos turísticos usam eventos para promover sua imagem. Contudo, para que isso se efetive, têm primazia sua organização e seu planejamento.

Matias (2014) destaca que o processo de organização de um evento está dividido em quatro fases específicas: a primeira se refere à **concepção do projeto**, em que serão definidos os objetivos e estabelecidas as estimativas de tempo, necessidades estruturais e viabilidade financeira do projeto. A segunda é o **pré-evento**, fase de desenvolvimento das etapas necessárias para que os setores de

coordenação, controle financeiro, administrativo e social façam um detalhamento minucioso do evento. O **Transevento** é a fase onde serão colocadas em prática as determinações previstas na fase anterior, através da aplicação de um *checklist* que deve contemplar as atividades previstas em cada setor. A última fase é o **pós-evento**, quando serão avaliados os pontos positivos e negativos, confrontando os resultados esperados e resultados obtidos, por meio de uma avaliação dos setores técnicos, administrativos e dos demais participantes.

De acordo com Dorta (2015), existem alguns conceitos básicos em relação ao planejamento de serviços no setor de hospitalidade e eventos, que envolvem características peculiares tais como: **intangibilidade**, **perecibilidade**, **variabilidade**, **inseparabilidade**.

A **intangibilidade** significa que os serviços não são físicos no ato da aquisição, ou seja, não podem ser experimentados antes de serem adquiridos. A **perecibilidade** significa que os serviços são para um determinado momento e não podem ser armazenados ou estocados para usufruto futuro. A **variabilidade** se refere à qualidade do serviço e dos produtos oferecidos. Já a **inseparabilidade** se refere à relação de integração entre o fornecedor e o cliente (DORTA, 2015, p. 47).

Zanella (2012, p. 2) enfatiza que organizar um evento com eficiência “significa demonstrar arte e competência para corresponder a todos esses anseios de serviços eficientes que superem as expectativas dos participantes”. O autor ainda destaca que, entre os personagens que participam desse tipo de espetáculo, estão

agentes de turismo, promotores, receptivos, companhias de transporte, hotéis, entidades, *convention bureaux*, centro de convenções, empresas de serviços, patrocinadores, publicações especializadas, seguradoras, fornecedores de equipamentos e materiais, funcionários de hotéis, clubes, entidades e especialmente o povo: homens, mulheres e crianças (ZANELLA, 2012, p. 2).

Particularmente, com relação à organização de eventos, Canton (1997, p. 21) ressalta que o processo criativo de um evento requer a busca de soluções de problemas objetivos, tais como:

- Onde será realizado o evento?
- Há um tema?
- Que material será criado em função do tema?
- Quem participará do evento?
- Qual a duração?

- Quais as atividades que ocorrerão no local?
- De quem será a responsabilidade de coordenação de cada atividade?
- Qual o formato do evento e em que espaço será realizado?
- Qual a verba disponível para o evento?
- O que será oferecido aos participantes em geral e aos convidados vips?
- Qual a categoria de hotel e do transporte para o evento?
- Quais os recursos necessários para a viabilização do evento?

Ainda segundo a autora, as propostas devem ser originais, inovadoras, criativas e viáveis. São questões como estas que orientaram o desenvolvimento de atividades previstas para o Encontro 3: *Turismo de Evento* e o *Circuito Misturistour*, previsto para a Unidade-foco.

6.2.3 Turismo criativo

Como já referido anteriormente, a situação de aprendizagem pensada para a unidade-foco (*Circuito Misturistour*) constitui-se num evento associado ao Turismo Criativo.

Circundando a expressão Turismo Criativo, estão outras, como Economia Criativa, Cidades Criativas, Setores Criativos, Indústria Criativa, que, resguardadas suas especificidades, têm em comum uma relação direta com a cultura da criatividade.

Luciano Coutinho, presidente do Banco Nacional de Desenvolvimento (BNDES), em sua fala institucional no Plano da Secretaria da Economia Criativa: Políticas, Diretrizes e Ações – 2011 a 2014 (segunda edição revisada), observa: “As transformações nas formas de produção, consumo e convivência social nas sociedades modernas têm no conhecimento e na criatividade sua base dinamizadora” (BRASIL, 2011, p. 8). Refere que, para o desenvolvimento social, econômico e político de um país, atributos de conhecimento e criatividade constituem fator de elevada importância. Assim, ressalta: “Hoje se reconhece que quanto mais denso, diverso e rico o conteúdo cultural de uma sociedade, maiores as suas possibilidades de desenvolvimento” (BRASIL, 2011, p. 8).

O advento do Turismo Criativo insere-se nesse novo contexto. Richards (2002), trazendo a definição proposta por Richards e Raymond, em trabalho anterior (2000), apresenta o Turismo Criativo como aquele que “[...] oferece aos visitantes a

oportunidade de desenvolver seu potencial criativo através da participação ativa em cursos e experiências de aprendizagem que são características dos destinos de férias em que são realizados” (RICHARDS, 2002, p. 230, tradução nossa).

Para além dessa definição, Cayeman (2014, p. 43) constrói um quadro-síntese conceitual de Turismo Criativo, abrangendo o período de 2000 a 2013, quando apresenta propostas definitórias institucionais e de pesquisadores.

Quadro 3 – Quadro-síntese conceitual de Turismo Criativo

Datas	Autores	Definições
2000	Richards & Raymond	“É o turismo que oferece aos visitantes a oportunidade de desenvolver o seu potencial criativo através de uma participação ativa em cursos e experiências de aprendizagem que são característicos do destino de férias onde são realizadas.”
2006a	UNESCO	“É uma viagem direcionada para uma experiência marcante e autêntica, com aprendizagem participativa nas artes, no património, ou num carácter especial de um lugar, fornecendo uma conexão com aqueles que residem neste espaço e criam essa cultura viva”.
2007	Creative Tourism New Zealand [CTNZ]	“O turismo criativo envolve aprender uma habilidade, durante as férias, que faz parte da cultura do país ou comunidade a ser visitada. Os turistas criativos desenvolvem o seu potencial criativo e aproximam-se das pessoas locais, participando ativamente em <i>workshops</i> com experiências de aprendizagem intrínsecas à cultura dos seus destinos de férias.”
2007	Raymond	“Uma forma de turismo mais sustentável que proporciona uma sensação de autenticidade relativamente a uma cultura local, através de <i>workshops</i> informais com uma forte componente prática e através de experiências criativas. Os <i>workshops</i> decorrem em pequenos grupos em casa ou no local de trabalho dos formadores; estes permitem aos visitantes explorar a sua criatividade durante o processo de aproximação à comunidade local.”
2009	Smith	“Turismo desfrutando de atrações e atividades que estão ligadas às indústrias criativas e que tende a ser interativo ou experimental na natureza. Isto pode incluir indústrias, tais como: cinema e TV, moda, design e arquitetura.”
2010	Campbell	“É o turismo que oferece aos visitantes uma atividade criativa (incluindo artes, artesanato, culinária e <i>workshops</i>), com a oportunidade de ficar em alojamento de alta qualidade e de se conectar com as pessoas locais num destino distinto.”
2013	UNESCO ²²	“Turismo em que o viajante tem uma interação educativa, emocional, social e participativa com o lugar, a sua cultura e os seus residentes. Os turistas sentem esses destinos como cidadãos.”

Fonte: Cayeman (2014, p. 43).

Nessas definições, são destacados pela autora (2014, p. 43-44) alguns atributos comuns, como “[...] experiências autênticas e educativas que permitam aos turistas desenvolver o seu potencial criativo, um envolvimento participativo e pessoal do turista durante esta experiência e uma habilidade de cocriação entre a cultura, os

visitantes e a população local”. Essa conexão com o cotidiano local dos destinos turísticos está também presente no Plano do Turismo Criativo de Recife: 2019-2021 (RECIFE, 2018), o qual enfatiza a relevância da relação entre visitantes e anfitriões, que, confundindo-se, fazem trocas e criam juntos. Tem-se aí uma experiência turística diversa “[...] da ‘bolha turística’ que mantinha o turista numa realidade artificial à parte, distante da comunidade receptora e numa atitude contemplativa” – como ressalta Gonçalves (2008, p. 13), citando Urry (1990 *apud* GONÇALVES, 2008). A autora ainda chama a atenção para o fato de que “o turista quer experimentar os cheiros, os sabores, os sons, o toque de uma cultura” (p.14), como também para a constatação de que algumas atrações culturais “[...] já reorientaram a sua oferta para estes ‘novos’ públicos [...], oferecendo oportunidades de lazer associadas à escrita criativa, à produção de artesanato local, aos workshops de música, aos ateliers pedagógicos, etc.” (p. 13).

De outra parte, há que se pensar que, na base da significação dessas experiências promovidas pelo Turismo Criativo, via movimentos que se dão na direção do aprender/conhecer, estão emoções, que, segundo Perazzolo *et al.* (2013, p. 56), “[...] definem os valores e os tons das marcas mnêmicas que delas derivam e [...] a hierarquia dos processos facilitadores de aprendizagens”. Seja a partir de elementos apropriados do ambiente externo captados pelos sentidos, seja a partir de elementos internos, como pensamentos e memórias, as emoções evocadas desencadeiam novos pensamentos e lembranças. Nesse sentido – salientam as autoras (2013)

[...] a evocação de experiências vividas pelo turista faria emergir afetos que tendem a ressignificar a experiência passada e a marcar positivamente ou negativamente a nova lembrança. Memórias da infância, por exemplo, desencadeadas pelo reconhecimento de imagens, objetos, traços culturais, expressões verbais, odores, paisagens, cenários – em situações de turismo – podem remeter a fases da vida, inundando com as emoções similares às do passado a experiência vivida no presente (2013, p. 58).

Continuam as autoras:

Assim, quanto maior a emoção, maior o impacto sobre a representação mental construída sobre a experiência; maior o sentimento de prazer ou desprazer que a tonaliza; maior a intensidade dos comportamentos que levam à reaproximação ou à evitação de experiências similares futuras; maior a força das lembranças que organizarão o sistema mnêmico, relativamente ao momento vivido (IZQUIERDO; BEVILAQUA; CAMMAROTA, 2006).

Em assim sendo, o Turismo Criativo emerge como uma oportunidade de experiências pessoais, de aprendizagem a partir de atividades cotidianas repletas de significados, sentidos e emoções, em que os sujeitos da relação, visitantes/turistas e residentes, saem modificados.

Como é possível perceber, por meio das diferentes definições de Turismo Criativo, a aprendizagem é uma marca fundante e, por essa razão, optou-se por envolver esse tipo de turismo com a proposta teórico-pedagógica da dissertação, uma vez que se busca (re)pensar formas de aprendizagens por meio da pedagogia reflexiva na disciplina Coquetelaria do curso de Tecnologia em Gastronomia. Esse atributo essencial do Turismo Criativo se associa à Aprendizagem significativa, particularmente em algumas características: (1) sujeitos ativos de aprendizagem (cocriação); (2) valorização dos conhecimentos prévios dos sujeitos como sujeito único, com sua história (subsunções); (3) experiências turísticas e de aprendizagem únicas e exclusivas (significação da experiência); (4) dimensão relacional em processos interativos; (5) contextualização situacional (aspectos histórico, cultural, social, etc.) como um dos elementos fundantes de aprendizagem e da experiência turística.

6.2.4 Circuito turístico

Se, no item anterior, foram abordadas aproximações do Turismo Criativo com conceitos e práticas pedagógicos, faz-se pertinente uma incursão conceitual, mesmo que breve, sobre Circuito Turístico, o qual, integrando o universo da roteirização, dele assume algumas características que lhes são comuns, às quais se agregam outras que lhe são específicas.

Conforme o documento Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística, do Ministério do Turismo (BRASIL, 2007), esta tem como objetivo geral estruturar, ordenar, qualificar e ampliar a oferta de roteiros turísticos de forma integrada e organizada. Dentre os objetivos específicos, destacam-se: fortalecer a identidade regional; incentivar o empreendedorismo; estimular a criação de novos negócios e a expansão dos que já existem; ampliar e qualificar serviços e equipamentos turísticos; facilitar o acesso das pequenas e microempresas do mercado turístico regional, estadual, nacional e internacional; consolidar e agregar valor aos produtos turísticos; identificar e apoiar a organização de segmentos turísticos; promover o

desenvolvimento regional. Para além dos resultados oriundos da consecução desses objetivos, está a promoção de experiências genuínas por parte dos turistas. Nesse sentido, a roteirização turística passa a desempenhar importante papel no aumento do fluxo, na permanência e nos gastos de visitantes/turistas, em um determinado destino.

No escopo da roteirização, encontram-se conceitos e respectivas formas de concretização, tais que roteiro, itinerário, circuito, *tour*, caminho e outros, que lhes são correlatos, como visita, traslado, *transfer*, percurso, excursão, cruzeiro. *Roteiro*, por sua amplitude definitiva, tem sido entendido e utilizado com frequência como aquele que subsume os demais em detrimento de especificidades destes, a exemplo da menção a circuito no seguinte fragmento: “Geralmente, a organização dos ‘circuitos’ (que na verdade são roteiros turísticos) fica a cargo de agências de turismo que reúnem os diversos atrativos de municípios contíguos, formatam um pacote e oferecem aos turistas” (SANTOS, 2004, p. 27). Perspectiva semelhante identifica-se nos termos do documento do Ministério do Turismo antes referido: “[...] é um itinerário caracterizado por um ou mais elementos que lhe conferem identidade, definido e estruturado para fins de planejamento, gestão, promoção e comercialização turística das localidades que formam o roteiro” (BRASIL, 2007, p. 13).

Segundo Bahl (2004, p. 42), roteiro consiste em: “[...] descrição pormenorizada de uma viagem ou de seu itinerário. Ainda, indicação de uma sequência de atrativos existentes numa localidade e merecedores de serem visitados”. No entanto, ao abordar o termo “circuito”, evidencia características que lhe são diferenciadoras:

Circuito: corresponde à proposição de itinerários com uma temática vinculada, ou assim denominados pelo seu formato, como percurso circular de uma programação turística não passando duas vezes pela mesma cidade [ou mesmos pontos], com retorno ao ponto de partida (BAHL, 2004, p. 40).

É com esse sentido de circuito que se concebeu e se planejou, para o desenvolvimento da unidade-foco, o circuito *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*, conforme descrição no item correspondente.

6.3 PLANO DE DESENVOLVIMENTO DO CIRCUITO

ENCONTRO 1

Contextualização da situação-problema

Objeto de aprendizagem: Identificação de elementos contextualizadores da situação-problema e inserção do circuito no processo de roteirização

Objetivo: contextualizar a situação-problema, para que os alunos dela se apropriem e tenham condições de construir a atividade, que se propõe à consecução da unidade-foco.

A situação-problema constitui-se na realização de um evento turístico denominado *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*. Esse evento será aberto ao público e apresenta-se na forma de circuito, no qual o público participante circulará por espaços criados de interação em uma vinícola – uma vez que a base dos coquetéis será a uva –, oferecendo aos participantes “doses de conhecimento” por meio de coquetéis alcoólicos e não alcoólicos. Nesse contexto, os alunos serão os responsáveis pela criação do circuito que destacará, sobretudo, as diferentes formas de preparação de coquetéis elaborados exclusivamente com bebidas oriundas da uva, tendo como base a classificação estabelecida pela Coquetelaria Clássica, no que diz respeito a categorias, modalidades, finalidades e grupos. Com vistas a levantar os subçunçores, a primeira atividade será feita através de perguntas abertas a todo grupo, quando todos poderão responder. O objetivo não é o de encontrar a resposta correta, mas, sim, inserir os alunos no universo da proposta.

Atividade 1 – Questões contextualizadoras

- Você já ouviu falar em circuito? Em que situações?
- Que características o circuito, nessas situações, tem em comum? (Ex.: *começa e termina no mesmo ponto; tem um itinerário demarcado; tem um período de tempo estabelecido para ser completado, etc.*).
- Agora, retomando o título proposto para o evento, *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*, que relações você identifica com o universo

da coquetelaria? (*Ex.: Mistura de bebidas, que é a origem dos coquetéis; doses*).

- Uma vez que estamos falando em um circuito, com as características elencadas, envolvendo coquetéis alcoólicos e não alcoólicos, o que estaria subentendido no subtítulo “doses de conhecimento pelo coquetel”? (*Os conhecimentos sobre a classificação da Coquelelaria Clássica terão de ser apresentados aos poucos aos participantes*).
- O que você sabe a respeito do tema “UVA e bebidas dela decorrentes”, levando em conta aspectos históricos, culturais, econômicos, regiões de produção, características de variedades da uva, por ex.?

Sugestões de produção bibliográfica para leitura. Poderão ser consultados outros textos:

CAMARGO, U. A.; TONETTO. J., HOFFMANN. TONETTO. PROGRESSOS NA VITICULTURA BRASILEIRA. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal, v. 33, n.spe1, oct. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452011000500017. Acesso em: 22 jul. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo – **Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 Roteirização Turística**. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização. Brasília, 2007.

GOBBATO, C. **Manual do viti-vinicultor brasileiro**. 2. ed. Porto Alegre: Oficinas Graphicas da Escola de Engenharia, [19--]. 356 p.

MUNICIPIO DE BENTO GONÇALVES. **História do vinho**. Site. Disponível em <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historia-da-uva-e-do-vinho>. Acesso em: 22 jul. 2019.

SANTOS, A. A. **A importância do circuito turístico para o fomento da economia e da preservação ambiental: caso São Roque de Minas**. 2004. Dissertação (Mestrado) – UFLA, Lavras, 2004. p. 103.

VALDUGA, V. El enoturismo en Brasil: un análisis territorial en el Estado de Rio Grande do Sul (Brasil) desde 1870 hasta 1970. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, n. 23, p. 278-304, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/302992862_El_enoturismo_en_Brasil_Un_analisis_territorial_en_el_Estado_de_Rio_Grande_do_Sul_Brasil_desde_1870_hasta_1970. Acesso em: 22 jul. 2019.

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. O Enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade. **Territoires du vin** [En ligne], n. 9, 2018, mis en ligne le 13 septembre 2018, consulté le 29 novembre 2019. Disponível em : URL: <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635>. Acesso em: 22 jul. 2019.

Atividade 2 – Divisão dos alunos em grupos e formulação de tarefas

Como o circuito terá início com uma atividade, em que os participantes aprenderão sobre o contexto histórico-cultural do Estado do Rio Grande do Sul, em relação à produção da uva e de bebidas dela derivadas (desde a chegada ao estado até a evolução da indústria de Vitivinicultura), um dos grupos em que será dividida a turma, realizará uma pesquisa sobre esses aspectos.

Como sugestões de produção bibliográfica para leitura, poderão ser acessados outros textos.

Quatro dos demais grupos retomarão uma das classes da Coquetelaria Clássica (Categorias, Grupos, Finalidades, Modalidades), relacionando-a com a temática do evento, incluindo seleção de coquetéis alcoólicos e não alcoólicos, com base em uva. As referências bibliográficas são aquelas já trabalhadas em unidades anteriores.

O sexto e último grupo buscará informações compreendendo: estética, sustentabilidade e harmonização de coquetéis, particularmente considerada a uva e as bebidas dela derivadas.

Sugestões de leituras em *sites* especializados:

- 5 dicas para harmonizar drinks e pratos²⁷
- Em perfeita harmonia²⁸
- Alquimia de sabores²⁹

ENCONTRO 2

Relação com o Mercado turístico

Objeto de aprendizagem: Segmentação do mercado turístico e sua relação com o Circuito.

²⁷ Disponível em: <https://destemperados.clicrbs.com.br/bebidas/5-dicas-para-harmonizar-drinks-e-pratos>.

²⁸ Disponível em: <https://www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/563/br/cocktails>.

²⁹ Disponível em: <https://gq.globo.com/Prazeres/Bebidas/noticia/2014/04/alquimia-de-sabores.html>.

Objetivo: Contribuir para que o aluno se situe no contexto mercadológico do turismo, tendo em conta que o referido circuito envolverá o Turismo de Eventos e o Turismo Criativo).

Atividade 1 – Levantamento de subsunçores através de questionamentos sobre segmentos turísticos

Exemplos de questões orientadoras:

- Quando você escolhe seus destinos turísticos, o que o motiva? (*Ex.: Sol e praia, campo, descanso, agito, compras, negócios, evento, aventura, lua de mel, etc.*)
- Se estamos percebendo que são várias as motivações que levam a diferentes destinos, todos necessitam dos mesmos serviços? Frequentam os mesmos períodos? Buscam e realizam as mesmas atividades? (*Ex.: Não, idosos necessitam de serviços diferentes dos que os jovens precisam ou gostariam; Os períodos podem ser diferentes, como férias, feriadão, dias da semana, viagens só de um dia, poucos ou muitos dias; Acampamento, spas, templos, tirolesa, parques aquáticos, empresas, encontros empresariais, evento acadêmico, feiras, festas, etc.*)
- Todos que experienciam essas atividades formam um único público consumidor? (*Como já foi dito, não. Os públicos são diferentes.*)
- É importante entender as características desses públicos para melhor satisfazê-los em suas demandas? Por quê? (*Para gerar uma boa imagem, para oferecer serviços mais qualificados, proporcionar maior satisfação ao cliente, torná-lo ou mantê-lo fiel, para divulgar, etc.*).

Obs.: Todos esses e outros questionamentos orientadores têm o objetivo de conduzir à reflexão para que cheguem à ideia de segmentação do mercado turístico e, posteriormente, às respectivas definições.

Atividade 2 – Disponibilização de referências bibliográficas na área e constituição de grupos, com a tarefa de identificar critérios de segmentação e dar exemplos atrelados a atrativos, destinos, serviços

Referências bibliográficas sugeridas para as Atividades 1 e 2:

BARRETTO, M.; REJOWSKI, M. **Considerações epistemológicas sobre segmentação**: das tipologias turísticas à segmentação de mercado. [S.l: s.n.], 2009.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo**: marcos conceituais. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

HOELLER, E. H. Turismo de incentivos. *In*: ANSARAH, M. G. R. (org.). **Turismo**: segmentação de mercado. São Paulo: Futura, 1999.

PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. Segmentação em turismo: panorama atual. *In*: **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. [S.l: s.n.], 2009.

Atividade 3 – Apresentação pelos grupos das pesquisas realizadas para posterior sistematização teórico-prática (autores + exemplos), utilizando mapas conceituais (processo já desenvolvido ao longo das quatro unidades anteriores).

Atividade 4 – Articulação, pelo professor, com o Encontro seguinte: *Com o intuito de aprofundar, dentro desse conjunto, inicialmente, será abordado o Turismo de Eventos com suas respectivas características. Por quê teria sido selecionado o estudo desse segmento?*

ENCONTRO 3

Turismo de Eventos e o circuito *Misturistour*

Objeto de aprendizagem: Caracterização do Turismo de Eventos

Objetivo: Contribuir para que o aluno compreenda os conceitos básicos sobre Turismo de Eventos e sua aplicabilidade na elaboração do circuito *Misturistour*.

Atividade 1 – O professor levará para a aula imagens e/ou vídeos de eventos diversos, dentre os quais um circuito esportivo (Rali Dakar, circuitos de *skate*, Tour de France, Fórmula 1, Moto GP, por exemplo).

- A que correspondem essas imagens e vídeos selecionados? (*eventos*).
- Você poderia agrupá-los em diferentes modalidades? Indique-as assim como os critérios utilizados para agrupá-los. (Ex.: *eventos sociais, religiosos, culturais, esportivos, corporativos, acadêmicos, etc.*)
- Você já participou de algumas dessas modalidades de evento? E, por acaso, já organizou algum evento dentre essas modalidades?
- Em caso afirmativo, com que aspectos se preocupou na organização do evento, para que pudesse dar tudo certo? (*pré-evento, evento e pós-evento*).
- Em caso negativo, se fôssemos pensar na organização de um evento, quais os elementos que seriam considerados essenciais para concretizá-lo?

Atividade 2 – Cada um dos grupos em que a turma será dividida, receberá a indicação de texto de um autor, tendo por objeto Turismo de Eventos, suas características e processos de organização. O grupo deverá sintetizar esquematicamente o texto lido, com foco principal nos elementos constitutivos da organização do evento.

Referências bibliográficas

DORTA, L. O. **Fundamentos em técnicas de eventos**. Barueri, SP. Manole, 2014.

CANTON, A. M. Evento: da proposta ao planejamento. **Revista Turismo e Análise**, São Paulo/SP, Universidade de São Paulo (USP), p. 19-30, 1997.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

MATIAS. M. **A arte de receber em eventos**. Barueri, SP: Manoele, 2014.

TENAN, I. P. S. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de evento: planejamento e operacionalização**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Atividade 3 – Apresentação pelos grupos dos esquemas elaborados, comparação entre eles e construção coletiva de um esboço de modelo de organização, tendo em vista o *Misturistour*. (Ex.: *Data, horário, local do circuito, apoiadores e patrocinadores, atividades, contratações, compras, público-alvo, número mínimo e máximo de participantes, meios de divulgação, tempo de percurso no circuito, logotipia, ambientações, etc.*).

ENCONTRO 4

Turismo Criativo na composição do Circuito *Misturistour*

Objeto de aprendizagem: Caracterização do Turismo Criativo

Objetivo: Contribuir para que o aluno compreenda os conceitos básicos sobre Turismo Criativo e sua aplicabilidade na elaboração do Circuito *Misturistour*.

1 Oficina de coquetéis

Serão propostas duas atividades simultâneas a serem realizadas pelos alunos, divididos em dois grupos.

Atividades para o grupo 1:

- Selecionar um coquetel não alcoólico dentro da Coquetelaria Clássica, já estudado na disciplina.
- Apresentar ao grupo 2 o coquetel escolhido, componentes, características, processo de elaboração, estética e outros destaques julgados importantes pelo grupo. No final, este poderá experimentar o coquetel.

Obs.: A apresentação deverá ser interativa, envolvendo os colegas na experiência mediante questões, relatos e outras formas de interação, tendo por referente a vivência das atividades anteriores. Este já se constitui um exercício-treino de como seria feita a interação com participantes do evento.

Atividades para o grupo 2:

- Selecionar um coquetel não alcoólico dentro da Coquetelaria Clássica, já estudado na disciplina.
- Envolver o outro grupo de alunos na elaboração conjunta do coquetel selecionado, mediante: questões sobre conhecimentos prévios em relação a: componentes, características, processo de elaboração,

elementos sensoriais, estética, perspectiva histórico-cultural e outros destaques trazidos na interação com os participantes do grupo 1.

Obs.: Como no caso precedente, a apresentação deverá ser interativa, envolvendo os colegas na experiência, mediante questões, relatos e outras formas de interação, tendo por referente a vivência das atividades anteriores. Este já se constitui um exercício-treino de como seria feita a interação com participantes do evento.

- 2 Exposição pelo professor de conceitos sobre Turismo Criativo, utilizando, sempre que possível, as oficinas como *cases* de estudo.

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo. **Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 Roteirização Turística**/ Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização. Brasília, 2007.

CAYEMAN. C. **A importância do turismo criativo para a sustentabilidade da atividade turística nas grandes cidades, o exemplo de Barcelona para o estudo de caso de Lisboa**. 2014. Dissertação (Mestrado) – Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Lisboa – PT, 2014. p 134.

PERAZZOLO, O.; CAPPELLANO, M. S.; PEREIRA, S.; FERREIRA, L. Significação da experiência estética no turismo: da sensorialidade ao acolhimento. **PASOS** Revista **de turismo y patrimonio cultural**, n. 11, p. 155-162, 2013. 10.25145/j.pasos.

RICHARDS, G. From cultural tourism to creative tourism: european perspectives. **Tourism**, v. 50, n. 3, p. 225-234, 2002.

RECIFE. Secretaria de Turismo, Esportes e Lazer. **Recife: plano de turismo criativo (2019-2021)**. Recife, 2018.

SANTOS, A. A. **A importância do circuito turístico para o fomento da economia e da preservação ambiental: caso “São Roque de Minas”**. 2004. Dissertação (Mestrado) – UFLA, Lavras, 2004. p. 103.

3. Aproximação das atividades da oficina a elementos básicos da Aprendizagem Significativa (abertura para aprendizagem, conhecimento prévio, interação relacional com o Outro, aprendizagens decorrentes (cognitivas, afetivas e relacionais), ressignificações, modificações, etc.

4. Releitura/avaliação das oficinas

Questionamento: *Como avaliam essas duas experiências tendo como referente o Circuito Misturistour a ser realizado e sua organização como evento? Vantagens? Desvantagens? (Ex.: número de pessoas, tempo necessário, postura interativa, espaço requerido, equipamentos, insumos, envolvimento/interesse, custos, etc.).*

ENCONTROS 5 AO 7

Planejamento e Organização do Circuito *Misturistour*

As atividades que seguem estarão distribuídas nos três encontros, observado o ritmo da turma e os elementos advindos das pesquisas.

Atividade 1 – Revisão interativa e reflexiva das pesquisas realizadas pelos grupos

Com perguntas aos colegas sobre conhecimentos e experiências prévias, conexões com as demais “doses de conhecimento”, etc., cada grupo dará a conhecer aos demais os resultados de sua pesquisa. Esta será uma prévia de interação.

Obs.: O mediador retomará, com o auxílio do diagrama Classificação da Coquetelaria Clássica, conexões entre as “doses de conhecimento”.

Atividade 2 – Definições prévias

Coletivamente, os alunos farão a seleção de um coquetel alcoólico e um não alcoólico, que será a base para o Circuito.

Atividade 3 – Elaboração do projeto do evento *Misturistour*

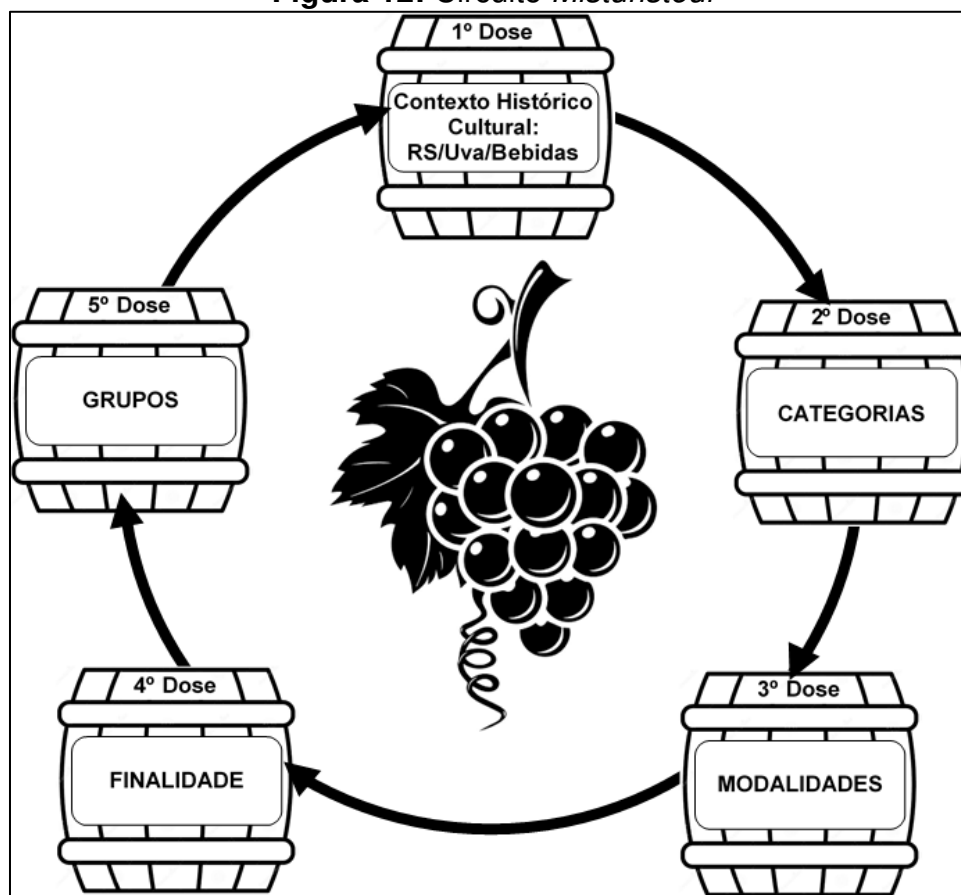
Tendo por referência esboço de modelo de organização construído na Atividade 3 do Encontro 3 (Turismo de Eventos), na perspectiva do evento *Misturistour*, a turma será dividida em dois grupos: (a) para o coquetel alcoólico; (b) para o coquetel não alcoólico.

Em cada grupo deverá haver, no mínimo, um representante de cada “dose de conhecimento”.

Obs.: Atentar para o fato de que se trata de um evento de Coquetelaria/Gastronomia e que, portanto, tem características específicas a serem levadas em conta no projeto. Ao professor mediador competirá levantar questionamentos sobre desdobramentos não contemplados eventualmente no esboço inicial do evento (*Ex.: sondagem, em sites, sobre cidades, vinícolas passíveis de serem locais para o evento; nos custos, elementos estéticos para os coquetéis; representação gráfica do circuito, observada a ordem de itinerário e conexões entre as “doses de conhecimento”, etc.*).

A Figura 12, a título ilustrativo para o leitor, traz uma representação gráfica com a ordem do itinerário final coerente com as especificidades das “doses de conhecimento”.

Figura 12: Circuito *Misturistour*



Fonte: Elaboração do autor.

Obs.: Alguns aspectos para os quais o professor mediador deverá conduzir a reflexão, uma vez que se tem a Aprendizagem Significativa como referencial teórico-

pedagógico, são as atividades do Circuito, *Misturistour* além de sua ordem. A contextualização da Uva e de suas bebidas derivadas, sua origem no país, regiões produtoras, etc., serão temas de interação com os participantes da proposta ao iniciar o Circuito. Em cada dose, elementos teóricos serão trazidos de forma a estimular a participação dos envolvidos, ressaltando a cocriação, característica essencial do Turismo Criativo. O coquetel escolhido para a atividade será elaborado gradualmente em cada uma das “doses de conhecimento” do *Misturistour*, em uma mistura de teoria-prática/prática-teoria, assim como a atividade de fechamento do circuito (mesmo lugar da origem do referido), que intenciona contribuir para uma ressignificação pelo participante das características e conexões da coquetelaria Clássica, nelas incluído o Coquetel-base para o evento. A Figura 12 poderá servir como um recurso de potencialização de aprendizagem e gerar, num ciclo espiralizado, novas inquietações e buscas de outras experiências.

ENCONTRO 8

Apresentação interativa e discussão do projeto do Circuito *Misturistour*

Nesse Encontro, com a mediação do professor, cada grupo apresentará de forma interativa seu projeto do Circuito, com simulação de interações nas “doses de conhecimento”, com vistas a qualificar os projetos elaborados.

ENCONTRO 9

Revisão coletiva do projeto do Circuito *Misturistour*

Esse encontro será reservado para macro e microajustes finais, com a mediação do professor.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na medida em que este trabalho caminha na direção das considerações finais, entende-se ser este o momento de retomá-lo em alguns pontos, enfatizando aspectos que se mostram relevantes quanto ao processo teórico-metodológico desenvolvido na pesquisa como um todo e à concepção da unidade-foco.

A grande área da Hospitalidade compreende as subáreas Turismo, Gastronomia, Hotelaria e Eventos e subáreas consideradas afins (como o Lazer, por exemplo), as quais, guardadas suas especificidades, permeiam-se umas às outras, quer do ponto de vista curricular ou do Projeto Pedagógico dos cursos correspondentes, quer do ponto de vista da práxis profissional.

Documentos orientativos e normativos, em âmbito nacional, apontam direta e/ou indiretamente para essa aproximação, conforme consta textualmente das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico (2002) e o próprio Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) – ambos considerando demandas da sociedade atual e a dinâmica do setor produtivo. Como antes referido, almeja-se a formação de profissionais tecnólogos aptos a “[...] utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade” (BRASIL, 2016, p. 8). Os objetos de estudo apresentados a cada um dos grupos a serem constituídos, em conformidade com o planejado para o Encontro 1 (o contexto histórico-cultural do Estado do Rio Grande do Sul, em relação à produção da uva e de bebidas dela derivadas, desde a chegada ao estado até a evolução da indústria de vitivinicultura, as classes da Coquetelaria Clássica, elementos relativos à estética, à sustentabilidade, à harmonização dos coquetéis), mostram-se congruentes com a compreensão crítica mencionada nos referidos documentos, como também com a abordagem reflexiva da coquetelaria pretendida para esta pesquisa.

Entretanto, essa aproximação claramente posta no texto formal nem sempre parece ocorrer no cotidiano do Ensino Superior em Hospitalidade, estando aquém das possibilidades de concretização, cada uma das subáreas muitas vezes correndo em “raia” própria, mesmo quando estruturas curriculares propõem disciplinas de formação geral ou básica comuns. Eis onde o presente trabalho encerra um primeiro

ponto a destacar: aproxima a Coquetelaria, disciplina do curso de Tecnologia em Gastronomia, ao Turismo de Eventos e ao Turismo Criativo.

Nessa conjunção de subáreas, há que se ressaltar a oportunidade que o trabalho entrevê de atender à almejada indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, tendo em conta o processo investigativo realizado, a temática voltada ao ensino e a proposta de desenvolvimento do projeto de um evento, cujas etapas compõem a unidade-foco. Particularmente com relação a essa unidade, ela assume propriedade específica: traz para o transcorrer da disciplina a perspectiva de inserção profissional na aplicabilidade dos estudos realizados. Dito de outro modo, com a referida proposta, são pensados, discutidos, avaliados, cocriados, sob o prisma do Turismo Criativo e do Turismo de Eventos, todos os elementos que poderão, efetivamente, vir a constituir um projeto de evento – no caso, o circuito delineado – passível de ser implementado e de gerar um produto turístico alternativo.

Entretanto, se há um aspecto que se distingue dos demais neste trabalho, é a busca de levar à prática docente a ótica de uma aprendizagem reflexiva, em consonância com o perfil de tecnólogo ao qual se referem os citados documentos legais. Contrariamente a um contexto em que a Gastronomia vem sendo revestida do “charme televisivo” privilegiando aspectos técnicos de modos de fazer – e isso com evidente ênfase na coquetelaria –, são esperadas do gastrólogo práticas profissionais efetivamente inovadoras, criativas, responsáveis, para o que se faz imprescindível uma formação tecnológica alicerçada em patamares de conhecimento que, ciclicamente, venham a reconfigurar a compreensão da multidimensionalidade da própria área e de suas repercussões, com os fazeres técnicos igualmente reconfigurados ou redimensionados por esses saberes.

É sob esse ângulo que aqui se aborda o ensino reflexivo da Coquetelaria – objeto de estudo em disciplina específica do curso –, pautado pelos pressupostos teórico-metodológicos da Aprendizagem Significativa, que, conforme descrito nos itens 4 e 5 (*processos e práticas pedagógicas: bases teórico-metodológicas e na perspectiva da prática pedagógica em Aprendizagem Significativa*, respectivamente), se contrapõe à aprendizagem mecânica, em que ocorre a incorporação de um conhecimento novo de forma arbitrária, sem conexão com subsunções da estrutura cognitiva. Lembre-se de que, na Aprendizagem Significativa, conceitos que interagem com o novo conhecimento servem de base para a atribuição de novos

significados, sendo modificados em função dessa interação e estando forçosamente aí presente o componente idiossincrático. Mais ainda: os conceitos mobilizados na elaboração do Projeto do Circuito, pela carga significativa que a perspectiva de inserção profissional lhes confere, vêm ao encontro do princípio da relevância, adquirindo grau maior de potencial significativo.

Coerentemente com esses pressupostos, é apresentado o Plano de Desenvolvimento do projeto do Circuito *Misturistour – doses de conhecimento pelo coquetel*, segundo o qual os conhecimentos desenvolvidos nas atividades anteriores à da unidade-foco são tomadas como subsunçores. Na sequência de encontros, sempre a partir da apreensão de subsunçores, vão sendo fomentadas articulações e ressignificações conceituais e, com elas, novos olhares e desenho progressivo de práticas que comporiam o Circuito *Misturistour*. Buscam-se, por exemplo, conhecimentos prévios sobre circuito, uva e bebidas dela derivadas, levando em conta aspectos históricos, culturais, econômicos, regiões de produção, características de variedades do fruto (Encontro 1), assim como conhecimentos prévios sobre segmentos turísticos (Encontro 2) e organização de eventos (Encontro 3).

Cabe também assinalar a congruência da Aprendizagem Significativa com os princípios do Turismo Criativo, ambos alicerçados em processos ativos e interativos nas experiências de aprendizagem, estas afetando, respectivamente, a estrutura cognitiva e o desenvolvimento do potencial criativo do visitante ou turista. Nessa direção, são propostos exercícios-treino de interação com participantes do evento, como previsto no Encontro 4.

Finalmente, caberia observar que essa proposição da unidade-foco contém em si elementos teórico-metodológicos e pragmáticos que poderão repercutir na ressignificação da disciplina Coquetelaria, no curso de Gastronomia e, ao mesmo tempo, aportar subsídios para revisões curriculares que transcendam a busca de formações cada vez mais rápidas como um dos principais objetivos a serem alcançados.

De outra parte, se a contextualização do tema e os objetivos aqui estabelecidos, juntamente com os supostos teóricos tomados como de referência, parecem configurar racionalidade suficiente para balizar a proposta de desenvolvimento da unidade-foco, não se pode ter como encerrado o presente trabalho. Se, numa perspectiva contemporânea de ciência, a atitude científica

passou a ser a atitude crítica, há que submetê-lo à leitura crítica intersubjetiva para corrigir rumos, questionar eventuais conclusões. Nessa direção, abrem-se outros caminhos a percorrer e, dentre eles, o desenvolvimento de um teste exploratório-qualitativo que poderia corresponder à implementação e consequente avaliação do projeto do Circuito *Misturistour – doses de conhecimento pelo coquetel*. No horizonte, não o intento comprobatório, mas a possibilidade de obtenção de novos dados relidos sob outras/novas interpretações teóricas, as quais, por sua vez, encaminharão a nova submissão à crítica intersubjetiva. Isso se faz tanto mais relevante na medida em que se trata de pesquisa com imbricações em processos de formação profissional de nível superior, cujas repercussões se estendem para além do tempo e do espaço acadêmicos.

REFERÊNCIAS

- ASSMANN, H. **Reencantar a educação**: rumo à sociedade aprendente. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- AUSUBEL, D. P. **Aquisição e retenção de conhecimentos**: uma perspectiva cognitiva. Trad. de Lígia Teopisto. Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 2000.
- AUSUBEL, D. P.; NOVAK, J. D.; HANESIAN, H. **Psicologia educacional**. Trad. de Eva Nick e outros. Rio de Janeiro: Interamericana, 1980.
- AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Ed. Mescla, 2015.
- ANTUNES, C. **Como desenvolver as competências em sala de aula**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.
- BAHL, M. **Viagens e roteiros turísticos**. Curitiba: Protexito, 2004.
- BARRETTO, M.; REJOWSKI, M. **Considerações epistemológicas sobre segmentação**: das tipologias turísticas à segmentação de mercado. [S.l: s.n.], 2009.
- BELLUZZO, R. C. B. O uso de mapas conceituais e mentais como tecnologia de apoio à gestão da informação e da comunicação: uma área interdisciplinar da competência em informação. **Revista Brasileira de Biblioteconomia e Documentação**: Nova Série, São Paulo, v. 2, n. 2, p.78-89, dez. 2006.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF: MEC, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 3 set. 2017.
- BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Lei n. 9394, 20 de dezembro de 1996. Disponível em: http://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/529732/lei_de_diretrizes_e_bases_1ed.pdf. Acesso em: 3 set. 2017.
- BRASIL. **Plano da Secretaria da Economia Criativa**: políticas, diretrizes e ações, 2011-2014. 2. ed. Brasília: Ministério da Cultura, 2011.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo**: Marcos Conceituais. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo. **Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7** Roteirização Turística. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização. Brasília, 2007.

BRASIL. Resolução CNE/CP3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. **Diário Oficial da União, de 23 de dezembro de 2002**, Seção 1, p. 162. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2017.

BUZAN, Tony. **Mapas mentais: métodos Criativos para estimular o raciocínio e usar ao máximo o potencial do seu cérebro**. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.

CAMARGO, U. A.; TONNETTO. J., HOFFMANN. TONNETTO. PROGRESSOS NA VITICULTURA BRASILEIRA. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal, v. 33, n.spe1, oct. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452011000500017. Acesso em: 22 jul. 2019.

CANTON, A. M. Evento: da Proposta ao Planejamento. **Revista Turismo e Análise**, São Paulo/SP, Universidade de São Paulo (USP), p. 19-30, 1997.

CAYEMAN. C. **A importância do turismo criativo para a sustentabilidade da atividade turística nas grandes cidades o exemplo de Barcelona para o estudo de caso de Lisboa**. 2014. Dissertação (Mestrado) – Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Lisboa – PT, 2014. p 134.

CENTRO DE INFORMAÇÕES SOBRE SAÚDE E ÁLCOOL (CISA). **Relatório global sobre álcool e saúde – 2018**. Site. Disponível em: <http://www.cisa.org.br/artigo/10049/relatorio-global-sobre-alcool-saude-2018.php>. Acesso em: 22 jul. 2019.

DAMBREVILLE, S. C. Les cartes mentales: un changement de paradigme dans les apprentissages. **Communication, technologie et développement**, n. 1, p. 71-88, Septembre 2014, Disponível em: <http://www.cmtedev.com>>. Acesso em: 10 nov. 2018.

DAYAN, E. L. **Restaurante: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

DORTA, L. O. **Fundamentos em técnicas de eventos**. Porto Alegre Bookman 2015.

EXAME. **Uma maneira diferente de beber: três tendências vão brilhar no newsfeed** em 2019, de acordo com o WORLD CLASS. São Paulo: Ed. Abril, 2018.

FREITAS, A.; NOVAKOSKI, D.; FREUND, F. T. **Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro – RJ: Senac Nacional, 2005.

GATELY, I. **Drink: a cultural of alcohol**. New York, NY: Gotham Books, 2008.

GOBBATO, C. **Manual do viti-vinicultor brasileiro**. 2. ed. Porto Alegre: Oficinas Graphics da Escola de Engenharia, [19--]. 356 p.

GONÇALVES, A. R. As comunidades criativas, o turismo e a cultura: dos Algarves. **A Multidisciplinary e-Journal**, Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo (ESGHT) da Universidade do Algarve (PT), n. 17, 2008.

HAMPSON, T. **O grande livro da cerveja**: informações atualizadas sobre cerveja e as grandes cervejarias em todo o mundo. São Paulo: Publifolha, 2014.

HENDERSON, J. P.; REX, D. **Sobre vinhos**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

HOELLER, E. H. Turismo de incentivos. *In*: ANSARAH, M. G. R (org.). **Turismo**: segmentação de mercado. São Paulo: Futura, 1999.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

JACKSON, M. **Guia internacional do bar**. São Paulo: Ed. Abril, 1980.

LOBO, L. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.

LIBÂNEO, J. C. **Didática**. São Paulo: Cortez, 1994.

MARTÍNEZ, V.; PÉREZ, D. Mapas conceptuales, mapas mentales y líneas temporales: objetos de aprendizaje y para el aprendizaje. **Ruralnet, Revista Latinoamericana de Tecnología Educativa RELATEC**, v. 9, N. 1, 2010. Disponível em: <http://campusvirtual.unex.es/cal/editio/>. Acesso em: 11 nov. 2018.

MATIAS, M. **A arte de receber em eventos**. Barueri, SP: Manole, 2014.

MAZZARO, R. A. **Caipirinha**: o coquetel como signo do patrimônio. 2005. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2005.

MAZZOTTI, A. J. A.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais**: pesquisa quantitativa e qualitativa. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

MORANO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

MOREIRA, M. A.; MASINI, E. F. S **Aprendizagem significativa**: a teoria de David Ausubel. São Paulo: Centauro, 2006.

MOREIRA, M. A. **Aprendizagem significativa e suas implicações em sala de aula**. Brasília: Editora da UnB. 1998.

MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES. **História do vinho**. Site. Disponível em <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historia-da-uva-e-do-vinho>. Acesso em: 22 jul. 2019.

NOVAK, J. D. **La théorie qui sous-tend les cartes conceptuelles et la façon de les construire**. Trad. Souleymane Barry. (s.d). 2009. Disponível em: https://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/bachelor_74111/Cours%202009-10/M%E9diatisation_semioconitives_cartes_conceptuelles/cartes_novak.pdf. Acesso em: 11 nov. 2018.

OKADA, A.; ZELIGER, R. The building of knowledge through virtual maps in collaborative learning environments. **Proceedings of EDMEDIA**, Hawaii USA, p. 1625-1628, 2003.

OLIVEIRA, C.P.; NUMES, J.M.G. A influência dos blogs de culinária nos sistemas social e cultural de representação dos mercados: participação, compartilhamento e novos modos de usos dos alimentos. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO; ENCONTRO LUSO-BRASILEIRO DE ESTUDOS DO CONSUMO; ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DO CONSUMO COMIDA E ALIMENTAÇÃO NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA, 8., 4., 2., 2016, Universidade Federal Fluminense. Niteroi – RJ. **Anais [...]**, Niterói, 2016.

OLIVEIRA, C. C. **Dos modelos televisuais em vídeos na web: desdobramentos midiáticos do programa de receita culinária**. Rumores [recurso eletrônico]: **revista online de comunicação, linguagem e mídias** / MidiAto – Grupo de Estudos de Linguagem e Práticas Midiáticas, Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, v.10, n.1, p. 246-261, 2016. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/Rumores/article/view/105043>. Acesso em: 22 jul. 2019.

PACHECO, A. O. **Manual do bar**. 4. ed. São Paulo: Ed. do Senac, 2008.

PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. Segmentação em turismo: panorama atual. *In*: **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas** [S.l: s.n.], 2009.

PERAZZOLO, O.; CAPPELLANO, M. S.; PEREIRA, S.; FERREIRA, L. Significação da experiência estética no turismo: da sensorialidade ao acolhimento. **PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural**, n. 11, p. 155-162, 2013. 10.25145/j.pasos.

RECIFE. Secretaria de Turismo, Esportes e Lazer. **Recife: plano de turismo criativo (2019-2021)**. Recife, 2018.

RICHARDS, G.; RAYMOND, C. Creative tourism. **Atlas News**, n. 23, p. 16-20, 2000.

RICHARDS, G. From Cultural Tourism to Creative Tourism: european perspectives. **Tourism**, v. 50, n. 3, p. 225-234, 2002.

SACRISTÁN, J. G. **Educar e conviver na cultura global: as exigências da cidadania**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SANTOS, A. A. **A importância do circuito turístico para o fomento da economia e da preservação ambiental: caso “São Roque de Minas”**. 2004. Dissertação (Mestrado) – UFLA, Lavras, 2004. p. 103.

SANTOS, J. I. C. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. São Paulo: Ed. do Senac, 2013.

SENAC.DN. **Barman**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. reimp. org. de Armando Freitas Deise Kovaroski e Francisco Freund. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

SOUSA, G.; SILVA, S.; SOUZA, C.; SANTOS, M. A interdisciplinariedade em operações de bebidas e língua inglesa. **Cadernos de Educação, Tecnologia e Sociedade**, v. 2, 2011. 10.14571/cets.v2i1.107.

TENAN, I. P. S. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

TEODORO, V.D. Prefácio. *In*: AUSUBEL, D.P. **Aquisição e retenção de conhecimentos**: uma perspectiva cognitiva. Lisboa- PT: Plátano, 2003.

TOSCANO, F. O. **Técnico em restaurante e bar**: estudo das bebidas e coquetelaria. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esportes, 2014.

VALDUGA, V. El enoturismo en Brasil: un análisis territorial en el Estado de Rio Grande do Sul (Brasil) desde 1870 hasta 1970. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, n. 23, p. 278-304, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/302992862_El_enoturismo_en_Brasil_Un_analisis_territorial_en_el_Estado_de_Rio_Grande_do_Sul_Brasil_desde_1870_hasta_1970. Acesso em: 22 jul. 2019.

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. O Enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade. **Territoires du vin** [En ligne], n. 9, 2018, mis en ligne le 13 septembre 2018, consulté le 29 novembre 2019. Disponível em : URL: <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635>. Acesso em: 22 jul. 2019.

VEIT, E. A; ARAUJO, A. S.; MOREIRA, M. A. **Revista chilena de educación científica**: modelado computacional en la enseñanza de ciencias, v. 7, n. 2, p. 23-30, 2008. Revisado em 2012. ISSN 0717-9618.

ZAHAR. Guia Ilustrado Zahar: **Cerveja**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de evento**: planejamento e operacionalização. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.