



XXII Seminário Nacional de
Bibliotecas Universitárias

28 de novembro a 01 de dezembro
Florianópolis - SC

Eixo 2 – Produtos e Serviços

Uma Aromateca gastronômica: a experiência do Instituto Federal do Paraná – *campus* Foz do Iguaçu

*A gastronomic Aromatheque: the experience of the Federal Institute of Paraná – Foz do
Iguaçu*

Paola Stefanutti – Instituto Federal do Paraná (IFPR)

paola.stefanutti@ifpr.edu.br

Telma Maria Viola de Souza – Instituto Federal do Paraná (IFPR)

telma.souza@ifpr.edu.br

Resumo: O presente relato de experiência descreve o processo de implementação de uma Aromateca de gastronomia na biblioteca do Instituto Federal do Paraná – *campus* Foz do Iguaçu, nascida a partir de um projeto de extensão proposto pelo colegiado do curso superior de Tecnologia em Gastronomia em parceria com a biblioteca. A ação tem por objetivo fomentar a gastronomia enquanto arte e ciência, valorizando as práticas alimentares por meio da disseminação dos saberes da área, bem como promover a biblioteca como instância ativa nos processos educacionais de sua comunidade.

Palavras-chave: Biblioteca. Gastronomia. Educação alimentar e do gosto. IFPR.

Abstract: This experience report describes the implementation process of a gastronomy Aromatheque in the library of the Federal Institute of Paraná - Foz do Iguaçu *campus*, born from an extension project proposed by the collegiate of the superior course of Technology in Gastronomy in partnership with the library. The action aims to promote gastronomy as art and science, valuing food practices through the dissemination of knowledge in the area, as well as promoting the library as an active instance in the formation processes of its community.

Keywords: Library. Gastronomy. Food and taste education. IFPR.



1 INTRODUÇÃO

A partir do entendimento de que os Institutos Federais são instituições de Ensino Profissional e Tecnológico inéditas dentro do quadro da Educação brasileira (Pacheco, 2011), é válido declarar que suas bibliotecas também o são (Moutinho; Lustosa, 2011). Mantidas com recursos públicos, essas unidades de informação nascem para suprir as necessidades de ensino, pesquisa e extensão das entidades às quais estão subordinadas (Veiga; Pimenta, 2019). Assim, as bibliotecas dos Institutos Federais – Ifs são direcionadas para o atendimento das demandas informacionais, educacionais e culturais de toda a comunidade acadêmica.

A biblioteca do Instituto Federal do Paraná (IFPR) – *campus* Foz do Iguaçu existe desde 2010 e foi criada para dar suporte aos cursos técnicos e superiores oferecidos pela unidade. Ela atende diretamente cerca de mil alunos regularmente matriculados e é aberta a toda comunidade externa, formada pelas diferentes populações da tríplice fronteira (Brasil, Paraguai e Argentina). Atualmente conta com uma estrutura de aproximadamente 640m² e possui um acervo especializado nos diferentes eixos formativos do *campus* com mais de 16 mil exemplares.

A gastronomia é um campo fundamental para o desenvolvimento regional, especialmente em cidades turísticas como Foz do Iguaçu, localizada no Oeste do Paraná. Desde 2011 o *campus* oferta cursos na área em diversas modalidades: técnico subsequente, formação inicial e continuada (FIC) e especialização de nível técnico. No início de 2019 foi inaugurado o Laboratório de Gastronomia, que conta com uma cozinha quente e fria, uma cozinha de panificação e confeitaria, uma cozinha demonstrativa e um restaurante pedagógico. Esta nova infraestrutura possibilitou que antigos planos pudessem ser realizados, como a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no início de 2020 (Stefanutti; Simões; Castro Neto, 2020). Vale ressaltar que este é o primeiro curso de graduação na área ofertado por uma instituição pública no estado do Paraná, o qual recentemente passou pelo processo de reconhecimento pelo Ministério da Educação e recebeu a nota máxima da avaliação: conceito 5.

A partir da experiência de um projeto realizado no ano de 2022 intitulado “Cozinha literária: entre panelas e palavras”, realizado por uma docente do curso de

gastronomia, percebeu-se o potencial para desenvolvimento de novos produtos e ações que relacionassem a área da gastronomia com a atuação da biblioteca no contexto do IFPR em Foz do Iguaçu. Os conhecimentos ali acumulados despertaram novos interesses, levando à proposição da instalação de uma Aromateca de ingredientes da área da gastronomia nas dependências da biblioteca.

A ideia inicial foi a construção de um acervo de especiarias e condimentos utilizados na área da gastronomia, disponibilizados para acesso e interação de toda a comunidade que utiliza a biblioteca, seja ela interna ou externa. O desenvolvimento do projeto pretende estimular a educação alimentar, promovendo a gastronomia enquanto campo científico e estimulando o diálogo desta prática cotidiana com alunos de diferentes áreas de conhecimento. Ainda, busca promover a biblioteca enquanto um espaço de trocas e construção de conhecimento e uma instância educativa, que participa ativamente do processo formativo de sua comunidade.

A criação da Aromateca se deu via projeto de extensão, numa articulação entre o colegiado do curso de gastronomia e a biblioteca do *campus*. A proposta se encontra em execução durante o ano de 2023 e conta com diversas etapas desde seu planejamento até sua concretização. Este relato de experiência vem descrever como se deu essa implementação, que pode ser replicado em outras instituições.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As bibliotecas são comumente reconhecidas como espaço de saber. O conceito mais difundido se refere à biblioteca como um lugar para guarda e armazenamento de livros. Essa definição, no entanto, não cabe mais nas demandas do nosso tempo, que impõe a necessidade de ampliação do seu escopo de atuação. As bibliotecas precisam ser defendidas hoje como um local de cultura, de encontro e discussão, um espaço onde é possível se aproximar do conhecimento por meio de conteúdos que tenham uma relação direta com a coletividade, onde os sujeitos consigam relacioná-los com a sua vida (Milanesi, 1983).

Dentro de instituições de ensino formal, como é o caso do IFPR, compete às bibliotecas serem centros de atividades informativas e formativas, que trabalham

ativamente com ações que contribuam para a elevação da qualidade dos processos de ensino-aprendizagem (Souza, 2022).

O conhecimento produzido pela humanidade não está restrito ao formato de livros físicos. A incorporação de outros objetos portadores de informação e conhecimento nas bibliotecas começou no século XX e vem ganhando diferentes formas. Ao inserirmos uma biblioteca de aromas – a Aromateca – dentro do espaço da biblioteca estamos não apenas ampliando o seu campo de atuação, mas criando novas possibilidades de aprendizagem, construção e compartilhamento do conhecimento. Nesse sentido, Silva (1986, p. 72) reitera que “não basta que a biblioteca execute somente tarefas técnicas de difusão da informação; é necessário que ela exerça influência ativa e dinâmica no contexto envolvente”.

O conceito de Aromateca adotado por este projeto passa pelo entendimento de que diferentes saberes podem ser produzidos a partir das sensações despertadas por aromas específicos (Prado *et al.*, 2016). O sistema sensorial é social, como afirmam Montanari (2008) e Cascudo (2011), sendo que este último reforça a importância da questão olfativa na formação do gosto nos sujeitos. Aprendemos a gostar e desgostar. Cheiro bom ou cheiro ruim também são ativados no social.

Segundo Barzanò (2016) a percepção de sabor deriva 90% do olfato e somente 10% das papilas gustativas. Portanto, os traços aromáticos dos alimentos representam uma orientação importante para a memória do gosto. Um dos objetivos específicos deste projeto é fomentar a educação alimentar e do gosto por meio da aproximação com determinados ingredientes. Os aromas podem instigar os usuários da biblioteca a refletirem sobre sua própria alimentação e, quiçá, incorporarem em suas práticas uma ou outra especiaria, corroborando com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), que convida as pessoas a cozinhareem mais, sendo este um dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável, desenvolvendo, exercitando e partilhando habilidades culinárias.

3 A CONSTRUÇÃO DA AROMATECA: UM TRABALHO METODOLÓGICO

Optou-se como formato para desenvolvimento da ação o de projeto de extensão, devidamente inscrito no Comitê de Pesquisa e Extensão institucional e

vinculado ao Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA)¹. O rigor metodológico envolvido nesse modelo formal de desenvolvimento de pesquisa foi a principal motivação para a escolha dessa organização.

O projeto, coordenado por uma docente do curso de gastronomia e pela bibliotecária do *campus*, foi inicialmente desenvolvido com duas alunas do curso que atuaram como voluntárias. Em junho de 2023 a proposta foi submetida a editais de seleção de programas de financiamento, sendo aprovado no Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Pibex Graduação) e no Programa Institucional de Apoio ao Extensionista (Piae), ambos em primeiro lugar, possibilitando, assim, a seleção de um aluno que atuará como bolsista no projeto, bem como o financiamento dos insumos necessários à implementação da Aromateca.

No que se refere às etapas práticas, a primeira delas diz respeito a escolha dos ingredientes para compor o acervo. Foram selecionadas 32 especiarias que serão adquiridas em empórios, casas de produtos naturais e mercados da cidade de Foz do Iguaçu. A seleção das espécies foi baseada na lógica de agrupar ervas aromáticas e condimentos desidratados que fazem parte: (i) do cotidiano alimentar brasileiro, tais como louro, orégano e pimenta do reino preta; (ii) da preparação de pratos da cozinha clássica como tomilho, noz moscada e ervas de Provence; (iii) da preparação de pratos das cozinhas étnicas, como cardamomo, curry, garam massala e zathar; (iv) da preparação de sobremesas como anis estrelado, baunilha e canela. O objetivo de trazer essa mescla de produtos familiares e outros menos comuns era não causar uma estranheza total frente aos insumos, possibilitando um reconhecimento e, ao mesmo tempo, despertando o interesse e a curiosidade do público.

O próximo passo foi o processo de seleção e aquisição de frascos próprios para acondicionamento dos ingredientes. Após a realização de pesquisas bibliográficas e testes, concluiu-se que os recipientes mais adequados seriam os de vidro, pois possibilitam a visualização do conteúdo sem que os produtos percam suas características nem transfiram odores para o ambiente, ajudando na sua conservação. Além disso, eles deveriam ser de fácil manipulação e abertura, pois o público precisa

1 Diretório de grupos de pesquisa - Plataforma Lattes – CNPQ. Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA). Disponível em: <http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6266198064568508> Acesso em: 10 maio 2023.

abrir as embalagens para interagir. Esse processo resultou na escolha de frascos de vidro de 150 ml com fechamento em rolha.

Os alunos participantes do projeto realizaram uma revisão bibliográfica acerca dos ingredientes selecionados, os quais foram catalogados segundo seu nome popular, nome científico, origem, parte da planta utilizada, propriedades nutricionais e funcionais, suas aplicações na gastronomia e referências bibliográficas. Abaixo é possível observar um dos exemplos da catalogação realizada:

Quadro 1 – Caracterização do Anis-estrelado

Nome popular	Anis-Estrelado (Anis-da-china)
Nome científico	<i>Illicium Verum</i> (Magnoliácea)
Origem	Sul da China e Norte do Vietnã, cultivado nos trópicos (China, Indonésia, Japão e Filipinas, etc).
Parte da planta utilizada	Fruto composto (constituído por folículos) seco, utilizando suas sementes.
Propriedades nutricionais e funcionais	Utilizado como condimento e na perfumaria, apresentando o (E)- anetol como constituinte majoritário (cerca de 90%), além do (Z) – anetol metil-chavecol e anisaldeído. Suas propriedades são atribuídas principalmente ao (E) – anetol que possui ação fungicida contra dermatófitos e ação inseticida.
Aplicações na gastronomia	Inteiro ou em pedaços, está nos pratos asiáticos, de peixes e carnes ensopadas, na carne de panela, no frango com molho de soja, nas frutas assadas e cozidas, leites, doces, cremes, mingaus e chás. Nos licores como o Chartreuse e também no absinto. Reduzido a pó, compõe as <i>garam masalas indianas</i> .
Referência bibliográfica	ANIS Estrelado: <i>Illicium verum</i> . [S. l.], 27 dez. 2019. Disponível em: https://hortodidatico.ufsc.br/anis-estrelado/ . Acesso em: 2 fev. 2023. LIMA, R. K. et al. Composição dos Óleos Essenciais de Anis-estrelado (<i>Illicium verum</i> L.) e de Capim-limão (<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf): Avaliação do Efeito Repelente sobre <i>Brevicoryne brassicae</i> (L.) (Hemiptera: Aphididae). <i>BioAssay</i> , 3,8, 2008. Disponível em: http://www.bioassay.org.br/articles/3.8/ . Acesso em: 02 fevereiro 2023. NEPOMUCENO, Rosa. Viagem ao Fabuloso Mundo das Especiarias . 6. ed. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 2014.

Fonte: elaborado pelas autoras

As especiarias ficarão dispostas em duas estantes devidamente sinalizadas com placas de identificação da Aromateca, que seguirá o mesmo modelo de placas dos demais espaços do *campus*. Os vidros com as especiarias serão acompanhados por um display de acrílico formato “T” de 10x20cm vertical acoplado ao porta frasco (peça única) contendo os dados dos condimentos, os quais foram organizados em um material gráfico colorido e visualmente atrativo.

A instalação física da Aromateca está prevista para acontecer no segundo semestre de 2023. A determinação do espaço dentro da biblioteca onde ela será montada levou em consideração o contato do público com os materiais e a necessidade de supervisão desse processo. Também foi considerado o fato de que

esses ingredientes deveriam estar a uma distância segura do acervo tradicional para evitar o contato e contaminação dos livros. Diante disso, ela ficará em estantes posicionadas próximas ao balcão de atendimento e ao lado das janelas com circulação de ar, evitando assim emanções que porventura possam se espalhar ao abrir os recipientes.

Após a conclusão da instalação, em uma segunda etapa do projeto, serão realizadas ações de sensibilização com a comunidade de usuários da biblioteca, que serão orientados sobre a correta manipulação dos frascos e seus conteúdos. Além disso, planeja-se disponibilizar QRcodes nos displays dos ingredientes que contarão com maiores informações sobre os produtos como receitas e curiosidades, podendo ser atualizado sempre que necessário.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Aromateca ficará permanentemente exposta na biblioteca do *campus*, compondo o acervo da instituição. Ela ajudará a fomentar a gastronomia enquanto arte, ciência e uma forma de expressão cultural, estimulando o diálogo com toda a comunidade, seja ela interna ou externa. Essa interação resultará diretamente na promoção da biblioteca como espaço de trocas e construção de conhecimento, atraindo públicos diferentes dos que habitualmente frequentam o local ao se identificarem com a proposta.

Ainda, espera-se com este serviço estimular a educação alimentar, promovendo práticas que resultem na melhoria da produção e do consumo de alimentos, em consonâncias com boas práticas nutricionais. Nesse sentido, a biblioteca terá a oportunidade de participar na integração, promoção e renovação do conhecimento, num processo de articulação permanente que busca superar as paredes físicas do seu espaço.

O desenvolvimento de projetos como este dentro do espaço físico da biblioteca busca ampliar sua atuação, trabalhando na dinamização do conhecimento coletivo, indo ao encontro dos interesses e necessidades da comunidade local, demarcando, assim, a função educacional da biblioteca e reafirmando aquela que tem se tornado a

marca dos Institutos Federais: a oferta de Educação Profissional e Tecnológica, pública, gratuita e de qualidade.

REFERÊNCIAS

- BARZANÒ, C. **Il gusto di mangiare insieme**: Dal cibo alla tavola: un'educazione alimentare in dieci tappe. Bra: Slow Food Editore, 2016.
- BRASIL. Ministério da saúde, Secretaria de atenção à saúde, Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.
- MILANESI, L. **O que é biblioteca**. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MOUTINHO, S. O. M.; LUSTOSA, I. T. As bibliotecas dos institutos federais frente às novas demandas gerenciais e informacionais causadas pela Lei 11892/2008. In: FÓRUM NACIONAL DE BIBLIOTECÁRIOS DOS INSTITUTOS FEDERAIS, 6., 2011, Petrolina. **Anais [...]**. Petrolina: Instituto Federal do Sertão Pernambucano, 2011. CD-ROM.
- PACHECO, E. M. **Institutos Federais**: uma revolução na educação profissional e tecnológica. São Paulo: Moderna, 2011.
- PRADO, J. M. K. et al. Aromas como fonte de informação: uma aromateca para a Faculdade Senac Florianópolis. **Revista Brasileira de Biblioteconomia e Documentação**, [S. l.], v. 11, p. 99–113, 2016. Disponível em: <https://rbbd.febab.org.br/rbbd/article/view/497>. Acesso em: 31 abr. 2023.
- SILVA, E. T. **Leitura na escola e na biblioteca**. 2. ed. Campinas: Papyrus, 1986.
- SOUZA, T. M. V. **Biblioteca e educação profissional: um estudo das bibliotecas dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia**. 2022. Dissertação - Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022. Acesso em: 31 abr. 2022. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27151/tde-12012023-185633/pt-br.php>.
- STEFANUTTI, P.; SIMÕES, G. S.; CASTRO NETO, N. A implementação do grupo de pesquisa em gastronomia e ciência dos alimentos (GPGCA) no IFPR - *Campus Foz do Iguaçu*. In: 1º Encontro de pesquisadores em Gastronomia do Brasil, 2020. **Anais encontro de gastronomia, cultura e memória**, 2020. p. 308-312.
- VEIGA, M. S.; PIMENTA, J. S. Educação e bibliotecas multiníveis: um olhar sobre os documentos norteadores das bibliotecas da rede federal de educação profissional e tecnológica em Rondônia. **Biblionline**, João Pessoa, v. 15, n. 2, p. 73-98, 2019.

Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/v/120570>. Acesso em: 16 nov. 2021.