4ª REUNIÃO DA CÂMARA TEMÁTICA DE GESTÃO E GOVERNANÇA

Dia: 26/09/2022
Formato: online (Google Meets)
Coordenação: Flávio Dornas (Fórum de Cultura e Gastronomia)
Participantes: Eduardo Cruvinel (Gerente de Inovação Turística - Belotur), Marcos Vinícius Boffa (Diretor de Políticas de Turismo e Inovação – Belotur), Neusa Fonseca (Secretaria de Administração Regional Pampulha), Rosângela Mendonça (Professora da UEMG), Maria Thereza Magalhães (Observatório do Turismo - Belotur), Gisele Mafra (Gerente de Uso Público e Eventos - Fundação de Parques Municipais e Zoobotânica), Idelaine Capanema (Diretoria de Políticas de Turismo e Inovação - Belotur), Juliana Barcelos (Diretoria de Políticas de Turismo e Inovação - Belotur), Vani Maria Fonseca Pedrosa (Senac), Renato Lana (Sebrae), Márcia Lousada (subcoordenadora do curso de Turismo da UFMG), Rafael Teixeira Mattos (coordenador do curso de Gastronomia do SENAC)

Pauta proposta para a reunião:

9h00 - 9h10 - Boas-vindas e orientações aos participantes

9h10 - 9h20 - Aprovação da ata da 3a Reunião da câmara temática de Gestão e Governança.

9h20- 9h50 - Apresentação das coordenações de cursos das instituições convidadas, que aderiram ao convite para participar da Câmara Temática de Gestão e Governança.

9h50 - 10h20 - Apresentação sobre a Sistematização de técnicas da gastronomia mineira etapa Belo Horizonte | Vani Fonseca - SENAC MG

10h20 - 10h30 - Mensagens finais

10h30 - Encerramento

Flávio pediu aos novos participantes para se apresentarem.

Apresentou-se a profa. Márcia Lousada, subcoordenadora do curso de Turismo da UFMG, que é coordenado pela profa. Fabiana Almeida, e que completa 20 anos em 2022. Convidou a todos a participarem da Semana do Turismo, no final do ano, em comemoração aos 20 anos do curso. O curso está sediado no Instituto de Geociência e compõe o Departamento de Geografia, e por essa característica, adota como unidade de planejamento e gestão do turismo, o território. Tem uma perspectiva mais ampliada enquanto a unidade de planejamento. Não tem foco estritamente em administração de empresas. A abordagem territorial envolve as variáveis de mercado (demanda e oferta turística), e também as relações de poder, conflitos, diversidades de interesses, identidades, relações de pertencimento. Informou que um projeto que tem sido apoiado pelo curso é o dos quilombos em contextos urbanos em Belo Horizonte. Ajudaram na organização do encontro de quilombos realizado em 2022, contribuiu para organização do dossiê de estudos para reconhecimento do quilombo Souza, no Santa Tereza, compôs o comitê de salvaguarda junto com a Diretoria de Patrimônio da PBH. Têm usado essa temática como tema de pesquisa, estágio, monografia, e como forma de reparação social. Não dar visibilidade a essa questão é uma postura racista e para mudar é preciso reconhecer, e a UFMG vinha tendo uma postura racista por não pesquisar, dialogar com esse tema. Essas comunidades desejam o turismo e querem construir propostas

diferenciadas, de turismo como instrumento de resistência, luta, promoção de suas identidades, de contar sua própria narrativa, de dar visibilidade a essas comunidades.

Flávio Dornas informou que Márcia propôs dialogar com as lideranças dos quilombos e trazê-los para a Câmara. Essa conversa já foi iniciada.

Boffa reforçou que tem muita coisa a ser construída a respeito desse tema, e convidou a UFMG a participar das oficinas preparatórias da 1ª Conferência Municipal de Turismo, que ocorrerá em dezembro. Lembrou que Frederico participa do Comtur, substituindo a Daniele que era titular, mas que está de licença. Sugeriu que UFMG avalie se seria interessante colocar alguém no lugar da Daniela, junto com o Frederico, pois é muito importante que o curso de Turismo esteja próximo do Comtur e das Câmaras Temáticas para construção de uma política pública mais abrangente, inclusiva, generosa.

Márcia informou que vão se organizar para participar do evento do dia 06/10, avaliar a possibilidade de substituição da profa. Daniela no Comtur, já que ela está no pós-doutorado na Espanha, pois querem participar da construção da política pública de turismo em BH.

Apresentou-se Rafael Teixeira, do Curso de Gastronomia do SENAC. Está como coordenador do curso há 2 anos. A gastronomia está na histórica do SENAC desde a sua fundação. O curso tem objetivo de oferecer ensino alinhado às demandas do setor, e à tradição educacional em hospitalidade e turismo. Dividido em 3 eixos: formação essencial (história da alimentação, nutrição, pesquisa), formação gerencial (pessoas, produtos, controles, financeiro), e formação tecnológica (mais de 50% da carga horária, com aulas práticas). Senac também fomenta pesquisa e extensão, e tem em média 10 projetos anuais, com publicações nacionais e internacionais, e destacou o programa Primórdios da Gastronomia Mineira.

Flávio sugeriu que esses trabalhos relacionados a BH possam ser reunidos em um acervo com fácil acesso.

Vani Fonseca destacou a importância dos projetos de pesquisa e extensão citados por Rafael. Há cerca de 2 meses, Vani mediou um debate no Fartura, em Inhotim, sobre a internacionalização da cozinha brasileira. Essa apresentação da cozinha nacional no exterior tem sido feita especialmente por SP. No projeto desenvolvido a partir do evento, um representante de cada região do país irá apresentar a cozinha da região em 5 embaixadas do Brasil no exterior, onde haverá 10 chefs locais que replicarão as receitas da cozinha brasileira. Tem como tema a mandioca, que perpassa todas as regiões. O representante do Sudeste é São Paulo, que está levando também a comida mineira. Há críticas quanto ao uso das técnicas da sistematização da cozinha local, e não da cozinha brasileira, o que faz com que não leve exatamente o nosso modo de fazer. Em função dessas dificuldades, foi sugerido que seja feita uma publicação com as técnicas básicas da nossa cozinha, para ser divulgada junto com a nossa cozinha, e, assim, não seja apenas a divulgação das nossas receitas. Há uma conversa com o Ministério do Comércio Exterior para difusão desse conhecimento, e outra possibilidade é via cidades criativas. Na França, esse tipo de estudo sobre a cozinha local foi feito no século XVIII. No Peru, foi feito algo semelhante em 2016, usando nomenclatura internacional e também criando novos termos. Vani convidou a todos os interessados, cozinheiros, escolas de gastronomia para se envolverem nesse trabalho. É importante a participação do SENAC nesse projeto por ser uma instituição nacional que pode distribuir esse projeto no restante do país, a partir do piloto em Minas. Haverá uma reunião ainda esse ano para iniciar o trabalho.

Boffa complementou que esse deve ser o primeiro termo do Chamamento Público para parceria entre Belotur e instituições de ensino.

Rafael reforçou a necessidade de unir forças para materializar o projeto: universo privado, público e instituições de ensino. A importância da experiência da Vani, suas metodologias validadas e replicadas facilitam o desenvolvimento do projeto e a projeção da cozinha mineira e brasileira, atrelada ao turismo. É preciso entender a gastronomia como um ecossistema, que trabalha o desenvolvimento econômico e social, pautado na gestão associada à gastronomia e técnicas.

Vani reforçou o convite para a participação de outras escolas de gastronomia e de todos aqueles que acreditam que possam colaborar na construção desse projeto.

Flávio levantou outra pauta do setor que é a dificuldade de contratação de mão de obra, que precisa ser discutida para uma construção futura.

Rosângela manifestou interesse em se inteirar mais do projeto, pois acredita que a metodologia que utiliza na escola de design, design sistêmico, pode contribuir no estudo do ecossistema da gastronomia e suas várias conexões. Sugeriu o desenvolvimento, na disciplina que leciona, de projetos da graduação aplicados ao tema.

Vani concordou com a sugestão.

Flávio informou que nas próximas reuniões tentará ampliar a participação da sociedade civil para ter representatividade mais equilibrada e multiplicar as informações das construções feitas do grupo.

Boffa reforçou o convite para as oficinas preparatórias da Conferência Municipal de Turismo.