UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

ASSESSORIA DE IMPRENSA
imprensa@unisantos.br
(13) 3228 1239

Jornal: **A Tribuna**
Data: **20/11/2015**
Seção/Página: **Capa e Boa Mesa- F1**

10 anos de gastrônomos profissionais

Primeiro curso de Gastronomia da região, da Unisantos, completa uma década e nesse período formou 389 pessoas

FERNANDA LOPES
EDITORA

Em 2005, a Universidade Católica de Santos (UniSantos) abriu o primeiro curso de Gastronomia da região. Na época, era um dos poucos do País. Até então, quem quisesse se especializar na área tinha de procurar opções no exterior. Hoje, segundo o Guia do Estudante, são 134 cursos abertos "Fomos pioneiros. Nosso curso contribuiu muito na Cidade. Os restaurantes passaram a absorver essa mão de obra especializada", diz a coordenadora do curso, Rosângela Bampa Schattan.

O presidente da Liga Gourmet, Felipe Cidral, concorda. "Santos, hoje, é uma referência em Gastronomia. E o curso da UniSantos vem, há anos, enriquecendo nosso ramo por meio da formação de pessoas com conhecimento técnico".

Nesses 10 anos, o curso formou 389 alunos. Muitos abriram seus restaurantes, como Salete Lui, que ainda na faculdade montou o Buteco do Chef, em São Vicente. "A universidade me proporcionou conhecimento e coragem para por em prática a montagem do meu restaurante", A chef Katia Lopes, da Casa da Villa, já tinha seu restaurante. "Mesmo já atuando na área, fazer gastronomia foi muito importante para a minha vida profissional. Me proporcionou um aprendizado enriquecedor e me incentivou a fazer muita pesquisa".

Rosangela destaca que o curso tem vivido essa transição. "Até pouco tempo a cozinha era um local para quem não tinha formação. Isso está mudando. Os profissionais devem estar treinados nas técnicas gastronômicas e também na gestão dos negócios."

Um diferencial da Gastronomia da UniSantos, é que ela é ligada à área de Saúde, o que imprimi uma preocupação com a legislação sanitária dos estabelecimentos de alimentação. "O aluno deve ter essa base forte, pois é fundamental na profissão". Além da parte teórica, as aulas são focadas na prática, dentro da cozinha-laboratório. "55% do conteúdo é prático, na cozinha ou em aula externa", diz Rosângela.

O chef Fabricio Costa, da Piccola Forneria, se formou em 2013 e destaca a importância dessa troca de ideias. "Adquiri novos conhecimentos e conheci pessoas com as quais troco ideias e conhecimento na área". O presidente do Sindicato dos Hotéis e Restaurantes, Salvador Lopes ressalta a importância da formação profissional" Muitos chefs formados, hoje trabalham nos principais restaurantes da Cidade. Alguns deles, inclusive, dão aulas na Escola de Gastronomia do sindicato".

ALEXSANDER FERRAZ

Chef Rodrigo Anunciato com os alunos na cozinha-laboratório

Jantar

No dia 30 deste mês, um jantar comemorativo será promovido dentro da disciplina de Eventos do curso. Os 53 alunos de Gastronomia serão responsáveis pelo preparo do jantar e pelo serviço do salão, com supervisão dos professores.

Ações incluem meca santista e bistrô

Nesses 10 anos do curso de Gastronomia, a UniSantos participou de ações importantes para o turismo da Cidade, área extremamente interligada. Foi na cozinha-laboratóriao do curso, que ainda estava no seu início, que foi desenvolvida a receita do prato-turístico de Santos, a meca santista.

Em 25 de outubro de 2005, em workshop promovido pela Prefeitura, Unisantos e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Baixada Santista e Vale do Ribeira (SinHoRes), foi apresentada a receita criada pelo chef e professor titular da UniSantos, Rodrigo Anunciato, que até hoje é um dos docentes do curso.

Ele desenvoveu o prato com base em uma pesquisa de opinião que apontava a pupunha, a meca e a banana como ingredientes representativos da Cidade. A meca santista caiu no gosto de moradores e turistas, entrou para o menu da maioria dos restaurantes e também dos navios de cruzeiro que passam por aqui.

Outra receita de sucesso do curso é a criação e o gerenciamento do Estação-Bistrô restaurante escola, na Estação do Valongo, inaugurado em junho de 2012.

Resultado de uma parceria entre Prefeitura de Santos, Ministério do Turismo e UniSantos, tem como objetivo a inclusão de jovens em situação de vulnerabilidade social no mercado de trabalho. Até o momento, cerca de 100 novos profissionais foram formados.

Além de oferecer oportunidade a esses jovens, o equipamento instalado em um edifício histórico em frente ao Museu Pelé, tornou-se um ponto turístico de Santos.

A área de pesquisa acadêmica também tem crescido dentro do curso. A professora Michele Leiko Uemura, está desenvovendo com participação de alunos, o doutorado que analisa o risco à saúde diante da exposição a material particulado liberado durante o processo de cocção em cozinhas comerciais.

Também receitas desenvolvidas pelos alunos com polpa de peixe, em um trabalho conjunto com o Instituto de Pesca, renderam um livro e agora estão sendo introduzidas na merenda escolar de escolas de Italhaém, onde está sendo implantada uma unidade para produção da polpa, chamada também de carne mecanicamente separada e que pode ser uma importante fonte de renda para a comunidade pesqueira. "É fundamental o fomento à pesquisa para o crescimento do setor, para a preservação da história e do patrimônio e para desenvolvimento de novas tecnologias e produtos em prol da comunidade que nos cerca", explica a coordenadora do curso de Gastronomia da UniSantos, Rosângela Bampa Schattan.

ARQUIVO

Prato turístico foi desenvolvido na cozinha-laboratório da faculdade

BOA MESA

ALEXSANDER FERRAZ

O primeiro curso de Gastronomia da região comemora dez anos. Quando foi aberto, em 2005, pela Universidade Católica de Santos (UniSantos), havia poucas opções no País. F-1