



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

BOA MESA



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

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".

Rosângela 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



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.

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 Fabrício 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.

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-laboratório 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 desenvolveu 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 oportuni-



Prato turístico foi desenvolvido na cozinha-laboratório da faculdade

de 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 desenvolvendo 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 Itanhaém, 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.