A romantic painting depicting Romeo and Juliet in a garden. Romeo, in a white shirt and dark pants, is shown in profile, looking up at Juliet. Juliet, in a long white gown, is looking down at him. They are surrounded by lush greenery and flowers. In the background, a stone archway leads to a building with a red roof. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting a sunset or sunrise.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE ARTES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARTES-PROFARTES

FERNANDA SILVA Z Aidan

**BANQUETE “ROMEU E JULIETA”:** uma experiência estesiológica com  
Teatro e Gastronomia

São Luís - MA

2018

**FERNANDA SILVA ZAIDAN**

**BANQUETE “ROMEU E JULIETA”:** uma experiência estesiológica com Teatro e  
Gastronomia

Dissertação de Mestrado desenvolvida na Linha de Pesquisa Artes Cênicas: abordagens teórico-metodológicas das práticas docentes, do Programa de Pós-Graduação em Artes-PROFARTES da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, em cumprimento às exigências para a obtenção do título de Mestre em Arte.

Orientador: Prof. Dr. Raimundo Nonato Assunção Viana.

Linha de Pesquisa: Artes Cênicas: abordagens teórico-metodológicas das práticas docentes.

São Luís - MA

2018

Silva Zaidan, Fernanda.

BANQUETE "ROMEU E JULIETA" : uma experiência estesiológica com Teatro e Gastronomia / Fernanda Silva Zaidan. - 2018. 104 p.

Orientador(a): Raimundo Nonato Assunção Viana. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Rede - Prof-artes em Rede Nacional/cch, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2018.

1. Docência. 2. Educação Profissional, Técnica e Tecnológica. 3. Estesiologia. 4. Gastronomia. 5. Teatro. I. Nonato Assunção Viana, Raimundo. II. Título.

**FERNANDA SILVA Z Aidan**

**BANQUETE “ROMEU E JULIETA”:** uma experiência estesiológica com Teatro e  
Gastronomia

Dissertação de Mestrado desenvolvida na Linha de Pesquisa Artes Cênicas: abordagens teórico-metodológicas das práticas docentes, do Programa de Pós-Graduação em Artes-PROFARTES da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, em cumprimento às exigências para a obtenção do título de Mestre em Arte.

Aprovada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Arão Nogueira Paranaguá de Santana  
(Membro Externo)

---

Prof. Dr. Raimundo Nonato Assunção Viana  
(Orientador)

---

Profa. Dra. Gisele Soares de Vasconcelos  
(Membro Interno)

---

Profa. Dra. Karenine de Oliveira Porpino  
(Membro Suplente)

Aos meus familiares.  
Ingredientes que me definem.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, a minha família, aos amigos (as) Andreлина Leite, Ana Teresa Desterro Rabêlo, Dayse da Silva Ewerton Nunes, Karina Veloso Pinto, Fernanda Lúcia Gadelha Silva, Lucélia da Cunha Rodrigues Guimarães, Victor Alves de Carvalho, Elionardo Santos Batista, Tissiana dos Santos Carvalhêdo, Prof. Marcelo Aragão Saldanha, Christiano Jorge Campos e Suelen da Conceição Martins; ao orientador Prof. Dr. Raimundo Nonato Assunção Viana, aos professores doutores Arão Nogueira Paranaguá de Santana e Gisele Soares de Vasconcelos, aos alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, aos colegas do PROFARTES e a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram com a realização desse trabalho.

*Como é limitada a visão que exalta a  
operosidade da formiga acima do canto do  
grilo! (Gibran Kalil Gibran)*

## RESUMO

Esta dissertação descreve o percurso de uma experiência estesiológica presente no contexto de um banquete elaborado e apresentado por discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, no município de Barreirinhas—MA, que se constituiu em uma proposta pedagógica interdisciplinar cuja investigação baseou-se na noção de corporeidade e na experiência sensível, estética e cultural do aluno, como elementos importantes na constituição do ser humano e do conhecimento, no processo envolvendo o Teatro e a Gastronomia. A fundamentação dessa prática apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, portanto, descritiva, que tem na experiência vivida, uma linguagem sensível que potencializa um diálogo entre teoria e prática, identificando aspectos relevantes à experiência do sujeito. No presente trabalho utilizou-se a experiência docente fundamentada na Pedagogia do Teatro, como ponto de partida de impressões perceptivas, portanto, como inaugural para o conhecimento que se pretende apresentar, por meio dos estudos de Koudela e Almeida Júnior, sobre o Teatro e sua importância para a formação discente, assim como, das pesquisas dos teóricos Merleau-Ponty, Nóbrega e Duarte-Júnior, no campo da estesiologia e do saber sensível; Larrosa e Morin sobre o conhecimento pautado na complexidade e na experiência para o sujeito reflexivo; Franco e Strong com referência a história da Gastronomia e do banquete, dentre outros, que refletem a prática docente e o processo educativo. Por meio da revisão conceitual sobre percepção, corpo, estesia, improvisação teatral e produção humana plástica e visual do alimento, desafiou-se o conceito mecanicista e aproximou-se da concepção artística. Os núcleos interpretativos que confirmaram o argumento central da pesquisa foram coletados através de registros escritos e imagéticos como diário de bordo das experiências vividas dentro e fora da sala de aula, relatório das atividades desenvolvidas pelas equipes de trabalho composta pelos discentes na preparação desse evento, questionário avaliativo da apresentação do Banquete “Romeu e Julieta”, registro fotográfico e observação participante na dinâmica desse ritual festivo e estesiológico. Buscou-se despertar os processos cognitivos a partir do corpo e dos sentidos da audição, olfato, paladar, visão e tato, conduzindo os alunos e os convidados a uma educação sensível e afetiva harmonizando, interdisciplinarmente, os conhecimentos em Teatro e Gastronomia.

**Palavras-chave:** Teatro. Docência. Estesiologia. Gastronomia. Educação Técnica e Profissional.



## RESUMEN

Esta disertación describe el recorrido de una experiencia estesiológica presente en el contexto de un banquete elaborado y presentado por discentes del Curso Técnico em Serviços de Restaurante y Bar, en el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología del Maranhão, en el municipio de Barreirinhas-MA, que se constituyó en una propuesta pedagógica interdisciplinaria cuya investigación se basa en la noción de corporeidad y en la experiencia sensible, estética y cultural del alumno, como elementos importantes en la constitución del ser humano y del conocimiento, en el proceso envolviendo el Teatro y la Gastronomía. La fundamentación de esta práctica se apoyó en un abordaje cualitativo de carácter fenomenológico, por lo tanto, descriptiva, que tiene en la experiencia vivida, una lenguaje sensible que potencializa un diálogo entre teoría y práctica, identificando aspectos relevantes a la experiencia del sujeto. En el presente trabajo si utilizó la experiencia docente fundamentada em la Pedagogía del Teatro, como punto de partida de impresiones perceptivas, por lo tanto, como inaugural para el conocimiento que se pretende presentar, por medio de los estudios de Koudela y Almeida Júnior, sobre el Teatro y su importancia para la formación discente, así como, en las investigaciones de los teóricos Merleau-Ponty, Nóbrega y Duarte-Júnior, en el campo de la estesiología y del saber sensible; Larrosa y Morin sobre el conocimiento pautado em la complejidad y la experiencia para el sujeto reflexivo; Franco y Strong com referencia a la historia de la Gastronomía y del banquete, entre otros, que reflejan la práctica docente y el proceso educativo. Por medio de la revisión conceptual sobre percepción, cuerpo, gestos, improvisación teatral y producción humana plástica y visual del alimento, se desafió el concepto mecanicista y se aproximó a la concepción artística. Los núcleos interpretativos que confirman el argumento central de la investigación fueron colectados a través de registros escritos e imágenes como diario de bordo de las experiencias vividas dentro y fuera del salón de clases, informe de las actividades desarrolladas por los equipos de trabajo compuesta por los discentes em la preparación de ese evento, cuestionario de la presentación del Banquete “Romeo y Julieta”, registro fotográfico y observación participante, en la dinámica de ese ritual festivo y estesiológico. Se buscó despertar los procesos cognitivos a partir del cuerpo y de los sentidos de la audición, olfato, paladar, visión y tacto, conduciendo a los alumnos y a los invitados a una educación sensible y afectiva armonizando, interdisciplinariamente, los conocimientos en Teatro y Gastronomía.

**Palabras-claves:** Teatro. Docencia. Estesiología. Gastronomía. Educación Técnica y Profesional.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> – Banquete na Roma Antiga.....	25
<b>Figura 2</b> – Festim medieval na corte do Duque de Borgonha.....	36
<b>Figura 3</b> – Aluna que interpretou a personagem Julieta.....	42
<b>Figura 4</b> – Aluno apresentando músicas italianas com auxílio da flauta....	43
<b>Figura 5</b> – Personagem Ama, da peça Romeu e Julieta.....	44
<b>Figura 6</b> – Visão noturna do espaço da realização do Banquete “Romeu e Julieta” .....	47
<b>Figura 7</b> – Decoração, em mesa lateral, do Banquete “Romeu e Julieta”...	48
<b>Figura 8</b> – Cenário do Banquete “Romeu e Julieta” .....	49
<b>Figura 9</b> – Convidados do Banquete “Romeu e Julieta” .....	50
<b>Figura 10</b> – Fotografia do Café da Manhã.....	52
<b>Figura 11</b> – Fotografia do Almoço.....	53
<b>Figura 12</b> – Fotografia do Jantar.....	53
<b>Figura 13</b> – Desenho de Observação.....	55
<b>Figura 14</b> – Desenho de Memória.....	56
<b>Figura 15</b> – Rótulo do vinho típico de <i>La Morra</i> .....	57
<b>Figura 16</b> – Montagem das <i>Bruscchettas</i> e <i>Rondelli</i> .....	63
<b>Figura 17</b> – <i>Bruscchettas</i> (Entrada).....	64
<b>Figura 18</b> – <i>Rondelli</i> (Prato Principal) .....	65
<b>Figura 19</b> – Montagem da sobremesa ( <i>Tiramissu</i> ).....	66
<b>Figura 20</b> – Aluno caracterizado de garçom.....	69
<b>Figura 21</b> – Alunos e Docente responsáveis pelo Banquete “Romeu e Julieta” .....	71
<b>Figura 22</b> – Alunos, Funcionários e Diretor Geral do Campus IFMA/Barreirinhas.....	72

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>1 DOS PRAZERES À MESA AO DESPERTAR DOS SENTIDOS E DA AFETIVIDADE.....</b>	<b>20</b>
<b>2 UM ESPETÁCULO TEATRAL SABOROSO E AROMÁTICO NA RECRIAÇÃO IMAGINATIVA DE UM BANQUETE .....</b>	<b>32</b>
<b>2.1 Saberes do Teatro: o melhor que a terra pode dar .....</b>	<b>38</b>
<b>3 BANQUETE “ROMEU E JULIETA”: teatro e alimento na expressão sensível e estética do amor e da beleza.....</b>	<b>46</b>
<b>3.1 Metamorfoses alimentares com fogo, mãos e mente.....</b>	<b>64</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>73</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>76</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>80</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>86</b>

## INTRODUÇÃO

Desde a mais tenra idade, quando a criança ainda se encontra no ventre materno, a ingestão de alimentos provoca o prazer, satisfazendo uma necessidade humana. Desperta variadas sensações que remetem a lembranças, muitas vezes invisíveis, compondo a memória, história e identidade, base da vida de cada ser humano. É impossível determinar quando o alimento se transformou em prazer à mesa, mas muito do que se sabe sobre a educação, a civilidade e a cultura das pessoas é fruto do seu conhecimento. Tal informação é confirmada pelo pesquisador Strong (2004, p. 14) quando relata que “Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social”.

A refeição e, posteriormente, o Banquete,<sup>1</sup> ou festim, são rituais sociais inventados pelo homem, representando a partilha do alimento. A hospitalidade à mesa, produto dessa partilha, nasce quando a espécie humana deixa de se nutrir somente de raízes e frutas e desenvolve a capacidade de caçar e matar grandes animais. O desconhecimento de métodos de conservação, por sua vez, leva essas pessoas a ter rapidez no consumo da carne, induzindo à divisão da caça com outros grupos familiares e a espera de ações recíprocas.

Foi nesse mundo de sensorialidades, cores, aromas, odores, gestos, palavras e silêncios que a pesquisa se inseriu. Ao adentrar nesse mundo da culinária e dos costumes da fartura, proporcionado pelo estudo da Gastronomia,<sup>2</sup> a lembrança da infância se fez presente, em meio a cheiros, temperos, combinações, cores e imagens

---

<sup>1</sup> **Banquete** significa “refeição formal e solene, de que participam muitos convidados; refeição lauta e festiva” (FERREIRA, 2000, p. 87). “Almoço ou jantar de gala para muitos convidados; refeição farta” (AULETE, 2011, p. 101). Para Strong, “a palavra *Banquet* passou a ser usada na Inglaterra na década de 1530, para estabelecer a diferença entre o termo *feast*. Ela conota também o desejo humanista de reviver a arte da conversação” (2004, p. 172).

OBS: O nome banquete será escrito com a inicial minúscula “banquete”, quando abordado de maneira geral, e em itálico, quando referir-se a esta proposta pedagógica.

<sup>2</sup> **Arkestratus**, nascido na Sicília, na Grécia clássica, e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), escreveu o tratado dos prazeres chamado *Hedypatheia*. Seu trabalho foi também denominado **gastronomia**, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo – *ia*, que forma o substantivo. Assim, etimologicamente, gastronomia significa, estudo ou observância das leis do estômago. O vocábulo francês *gastronomie* apareceu em francês, em 1623 e seu uso se generalizou no século XVIII, evoluindo de estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para obter deles o máximo de satisfação. A culinária, dessa forma, passa a ser vista, principalmente, como fonte de prazer (FRANCO, 2001, p. 37;169).

que se comunicam e se completam, num espaço comum e, ao mesmo tempo sagrado, chamado cozinha.

Esse saber sensível advindo do alimento e sua materialização pela sensorialidade do corpo, também é vivenciado pelos gestos, na dimensão expressiva e poética que o ser humano experimenta ao fazer Teatro. Ambos possibilitam uma nova leitura, um novo caminho para o conhecimento do real e da linguagem sensível, expressos nas propriedades estéticas do ser humano, em constante movimento nesse mundo que é cultural, histórico e também sensível.

As sensações que o banquete proporciona são provenientes das pessoas, lugares e circunstâncias que o cercam. Além dos espetáculos de atores, músicos, dançarinos, cantores, poetas, e da decoração do espaço escolhido, esta refeição dividida em três partes, em alguns períodos da História, é semelhante ao Teatro ao oferecer comidas e entretenimento para surpreender e encantar os convivas.

Esse mundo sensível apresentado pela corporeidade, revelada na estesia do corpo, pode ser percebido por meio de gestos, sentimentos, pensamentos e falas, bem como, pela plasticidade e beleza das formas alimentares, com sabores, odores, cores, texturas e sons, que são elementos que integram o cotidiano humano.

O entrelaçamento das áreas do Teatro e da Gastronomia inspirou o caminho para esta pesquisa, que começou a ser trilhado em meados de 2017, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão-IFMA, na cidade de Barreirinhas<sup>3</sup>, no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar<sup>4</sup>, ao ministrar o componente curricular História, Arte e Cultura da Gastronomia.

A habilitação em Artes Cênicas direcionou o olhar a esse curso técnico no sentido de contribuir para o conhecimento dos elementos do Teatro, nos discentes,

---

<sup>3</sup> **Barreirinhas**, inicialmente Distrito, foi emancipada como município pela Lei Estadual nº 45, de 29 de março de 1938. Seu nome se deve às paredes de barro situadas às margens do rio Preguiças. Com a inauguração da Rodovia MA 225 e as ações de *marketing* incrementadas pela Política de Turismo do Maranhão em 1998, acelerou-se a atividade turística em Barreirinhas e demais municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM), resultando no crescimento acelerado do número de turistas, abertura de empreendimentos como agências, pousadas, rede de hotéis, restaurantes e bares, equipamentos para realização de passeios, melhoria do comércio local, aumento do artesanato, investimentos na construção civil, assim como, alterações negativas nos ambientes social e físico desse município (Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na Forma Subsequente ao Ensino Médio, IFMA, 2011, p. 7).

<sup>4</sup> O **Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**, do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente ao Ensino Médio, possui desenho curricular projetado em série/módulo. O curso totaliza 1.400 horas/aula de 45 minutos, que transformadas em horas de 60 (sessenta) minutos, correspondem a 1.50 horas/aula, conforme Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na Forma Subsequente ao Ensino Médio, 2011, Barreirinhas – MA.

em um evento gastronômico. A preparação do conteúdo da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia suscitou diversos questionamentos a respeito da condução desse processo educativo. Porém, duas proposições foram estabelecidas: a primeira, que o princípio dessa caminhada seria o ensino de Teatro e sua prática, explorado à luz do referencial teórico da disciplina, e segundo, ressaltar a estesia do corpo como aspecto principal dessa pesquisa.

Com a leitura do Projeto Pedagógico Institucional /PPI (IFMA, 2016) verificou-se que a práxis educativa dos Institutos Federais do Maranhão articula três dimensões no campo educacional, que são o ensino, a pesquisa e a extensão, e que têm como pressupostos filosóficos, antropológicos e sociais fundamentais para uma prática eficiente, três esferas características do ser humano: a esfera da prática social (sociedade), da prática produtiva (trabalho) e da prática simbolizadora.

Os fundamentos contidos no PPI (IFMA, 2016) enfatizam a prevalência do sentido essencial da educação formal e sua relação com o trabalho, para o desenvolvimento crítico e emancipatório do aluno. Nessa perspectiva, constatou-se a ausência de uma atividade prática interdisciplinar, a fim de que os discentes colocassem em ação o Teatro, entrelaçado ao conhecimento gastronômico, vivenciando no contexto escolar, uma situação real e/ou provável, do ambiente de trabalho que farão parte, após o término desse curso.

Corresponde a uma prática pedagógica voltada para uma educação transformadora, centrada na condição humana, desenvolvendo ações que articulam locais abertos e plurais às manifestações culturais, envolvendo a comunidade estudantil na construção do conhecimento de modo lúdico, inclusivo e prazeroso, sem perder a cientificidade e a relação com a esfera do trabalho e suas demandas, segundo a Política de Difusão Artístico-Cultural, Desporto e Lazer do PPI (IFMA, 2016).

A Arte que se buscou promover nesse ambiente técnico e tecnológico, vista na dimensão simbólica, cidadã, sociocultural e econômica, foi necessária para esse processo educativo, por construir espaços de aprendizagem baseados na transversalidade de relações e significações culturais, dialogando com as manifestações empreendidas pela comunidade escolar e a sociedade, de forma articulada, privilegiando “a construção de um conhecimento de natureza transdisciplinar, envolvendo as relações indivíduo-sociedade-natureza”, defendidas pelo estudioso Morin (2011, p. 13).

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar integra o Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer. Foi criado para garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, atendendo às necessidades de formação integral de jovens e adultos com capacidade de inserção no mundo do trabalho, aplicando e produzindo conhecimentos científicos e tecnológicos, e também, artísticos.

O Projeto Pedagógico (IFMA, 2011) desse curso, com ênfase na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, possui competências previstas para o aluno como: conhecer os hábitos culturais gastronômicos das diferentes sociedades ao longo dos diversos períodos históricos e compreender a Arte como elemento de suporte ao profissional de Gastronomia, partindo de observações e estudos de conceitos básicos em Arte e Decoração.

Trata-se de uma proposta curricular pautada nos princípios da interdisciplinaridade e contextualização, baseadas nas dimensões científicas, tecnológicas e técnico-operativas. Percebeu-se, nesse conteúdo disciplinar, a falta de outras áreas de conhecimento em Arte, como o Teatro, que no caso deste trabalho, além de ter sido imprescindível, interconectou-se com a literatura gastronômica em um importante ritual social, como o banquete, considerado em tempos remotos, “uma experiência estética que ia muito além do mero consumo da comida, abarcando a elegância da roupa, tipos de condutas, cerimonial e todas as formas de entretenimento teatral”, como afirma Strong (2004, p. 16).

Ressalta-se que o Teatro pode caminhar junto com a Gastronomia, ao invés de ser considerado apenas um suporte, pois promove experiências que envolvem outros sentidos, surpreendendo e estimulando a criatividade. É importante ao educando do século XXI, apreender os objetos e informações em seu contexto e complexidade, relacionando as partes e o todo, não por meio da fragmentação do conhecimento, por áreas ou disciplinas, mas pela reunião de conhecimentos diversos que ofereçam ao ser humano, sujeito principal da educação, tomar “conhecimento e consciência, ao mesmo tempo, de sua identidade complexa e de sua identidade comum a todos os outros humanos”, como escreve Morin (2011, p. 16), por meio de uma metodologia diversificada e dinâmica.

A disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, com carga-horária de 40 horas, é a única na matriz curricular desse curso que aborda conteúdos artísticos. Relacionado à Gastronomia, o conteúdo abrange: Principais características das

diferentes regiões do mundo e o contexto histórico em que se desenvolveram; a História da Gastronomia no Brasil e as influências das matrizes indígena, africana e europeia; os hábitos culturais e a relação com a evolução da Gastronomia.

Para a Arte encontram-se: A importância da Arte e suas funções no contexto gastronômico; elementos das Artes Visuais para aplicação em composições de cozinha; noções básicas em Desenho: espaço, volume, perspectiva, composição; noções sobre Cores primárias, secundárias e terciárias; a Fotografia na cozinha: noções básicas e projeto de ambientes de Gastronomia: noções em decoração.

Nos serviços de restaurantes e bares, somente os elementos das Artes Visuais não são suficientes para proporcionar uma aprendizagem que envolva, interdisciplinarmente, os elementos teatrais em um contexto gastronômico, como a produção de um banquete, pois nele observam-se elementos que pertencem também a outras áreas artísticas como, por exemplo, a Música e a Dança.

Para os idealizadores do Mestrado Profissional em Artes (PROFARTES), em que a formação e o aprofundamento nos estudos e na produção de conhecimentos é fundamental ao professor que atua na Educação Básica, buscar constantemente procedimentos teóricos e metodológicos relativos ao ensino, mediação e aprendizagem em artes, baseado nas próprias experiências artísticas e estéticas, além de enriquecer e amadurecer intelectualmente o docente, fornece subsídios para o mesmo se posicionar frente à realidade social e cultural do aluno.

Partindo desse entendimento, estruturou-se a elaboração de uma proposta pedagógica que valorizasse o ensino de Teatro no contexto gastronômico, com ênfase na experiência vivida dos discentes. A linha de atuação dessa pesquisa observou a articulação dos saberes, processos e práticas pedagógicas, permeando estudos em diferentes concepções, sejam práticas ou teóricas, formais ou não formais.

Dessa maneira, considerando a Gastronomia como uma experiência de sentidos; o Teatro, por excelência, uma experiência corporal, portanto sensível; e as competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, propôs-se, por meio das experiências corporais, sensíveis e estesiológicas<sup>5</sup>, uma reflexão sobre o lugar do corpo na educação, para além da visão

---

<sup>5</sup> A estesiologia, compreendida como ciência dos sentidos (sensações físicas) e da sensibilidade (capacidade de perceber as sensações), é um dos conceitos presente na obra do filósofo francês Maurice Merleau-Ponty (1908-1961), que tenta elucidar, fundado na tradição fenomenológica de Husserl, a relação originária do homem com o mundo, e evidenciar as camadas de sentido pré-



racionalista, ressaltando sua relação com a Arte, a afetividade, a cultura e a Gastronomia, redimensionando o pensamento e a organização do conhecimento.

Algumas proposições surgiram nesse percurso, como por exemplo: De que maneira o Teatro pode contribuir com a aprendizagem do aluno na Educação Profissional Técnica e Tecnológica (EPTT), no que diz respeito aos saberes do corpo e sua linguagem sensível? Como elaborar uma metodologia que evidencie a existência de um corpo como fonte de experiência primeira e princípio de existência no mundo? Como estabelecer um diálogo entre o Teatro e a Gastronomia enfatizando os sentidos, a subjetividade, a experiência vivida e a escuta do outro?

Levando em consideração os estudos do filósofo francês Merleau-Ponty que têm como método a fenomenologia e traz à reflexão o corpo estesiológico, o conhecimento sensível e a afetividade, ao enfatizar a corporeidade como um campo de reflexão e experiência; a obra do filósofo, antropólogo e sociólogo francês Edgar Morin que propõe no lugar da fragmentação e especialização de saberes, a elaboração de uma nova concepção do próprio conhecimento por meio do conceito de complexidade presente nas relações humanas; a pesquisa do sociólogo brasileiro Ariovaldo Franco sobre o alimento e os rituais que o cercam; o trabalho do historiador de arte inglês Roy Strong sobre a história do banquete, durante cinco milênios de refeições cerimoniais; assim como a pesquisa na área das artes cênicas organizado pela escritora Ingrid Koudela e pelo pesquisador português, Almeida Júnior, na qual são assinaladas discussões que interessam à arte-educação e ao papel do Teatro na formação crítica e cidadã do discente, buscou-se por meio da pesquisa Banquete “Romeu e Julieta”: uma experiência estesiológica com Teatro e Gastronomia, desenvolver uma proposta pedagógica de ensino de Teatro, aliada à natureza estética, espetacular e gastronômica de um banquete, que contribuísse como linguagem sensível propiciadora de conhecimento na Educação Profissional Técnica e Tecnológica do IFMA/Barreirinhas.

Os demais autores que fundamentaram este trabalho foram Nóbrega sobre o estudo do corpo como referência primeira da existência e conhecimento do ser humano no mundo, Duarte Júnior e suas investigações sobre a relação entre educação e estética, ressaltando o conhecimento inteligível e o saber sensível, e

Larrosa Bondía, referente aos escritos sobre a experiência e o sentido da educação para o sujeito reflexivo.

Para auxiliar nesta fundamentação, buscou-se em repositórios acadêmicos e banco de dissertação/teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/CAPES, trabalhos na área do Teatro, interligados com a estesia e os pressupostos teórico-filosóficos de Merleau-Ponty, e com o alimento, como unidade constitutiva de um banquete.

Sobre a temática banquete, encontrou-se uma quantidade relevante de trabalhos. Desses, uma pesquisa da autora Lisa Minari Hargreaves (2013), da Universidade de Brasília-UNB, despertou a atenção contribuindo para essa pesquisa, por refletir sobre o papel do alimento na produção artística, apontando para a criação de um espaço espetacular alimentar.

Quanto às pesquisas sobre o Teatro e o banquete, examinou-se a dissertação de Anna Teresa Rojas Molina Assumpção Gouvêa (2003), da Universidade Estadual de Campinas/São Paulo, que trata das imagens cinematográficas como associações sinestésicas repletas de memórias, cheiros, gestos, gostos e costumes e, que ao mesmo tempo em que a comida é necessidade, é também espetáculo, como analisado no filme “Vatel: um banquete para o rei”, de Roland Joffé, que valoriza o bem servir junto aos aparatos e encenações suntuosas numa estrutura teatral barroca.

Foi com base nesse filme “Vatel: um banquete para o rei”<sup>6</sup> que surgiu a possibilidade de realização de um *banquete* como proposta pedagógica de ensino com alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. Esse drama produzido na França e Inglaterra, pelo cineasta franco-britânico de origem judaica, Roland Joffé (2000), encantou os alunos com a beleza, dedicação, trabalho e esmero contidos num festim capaz de agradar a todos os sentidos e possibilitou a compreensão do significado de um banquete como representação social e cultural

---

<sup>6</sup>O filme ocorre no ano de 1671, no norte da França, onde o Príncipe de Condé (Julian Glover), nobre general francês, enterrado em dívidas, planeja uma solução para fazer com que não só ele, mas toda a província fique livre das dívidas, ao decidir convidar o rei Luís XIV (Julian Sands), que vive em Versailles, para passar um final de semana recheado de iguarias e entretenimento. François Vatel (Gerárd Depardieu), cozinheiro e mestre de cerimônias do Príncipe Condé, é o único homem capaz de preparar um banquete suntuoso e ainda cuidar da diversão real. Além de inspiradíssimo conhecedor das artes culinárias, é também um criativo aliado para a preparação de espetáculos artísticos que deveriam entreter os ilustríssimos visitantes. Disponível em: [www.teste.planetaeducação.com.br/cinema](http://www.teste.planetaeducação.com.br/cinema), <[www.adorocinema.com](http://www.adorocinema.com)> Acesso em: 05.08.2017 e Gouvêa (2003).

humana presente nas mais remotas civilizações, desde que o ser humano começou a se alimentar em comunidade.

A realização de algo similar, porém mais simples, com os discentes da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia do Campus IFMA/Barreirinhas, ofereceu uma visão humanizada e artística do fazer teatral em um evento como um *banquete*, em que o convívio entre as pessoas foi o elemento principal.

Esse *banquete* recebeu o nome de “Romeu e Julieta”, após os alunos pesquisarem a culinária de vários países e apresentá-las por meio de seminários, em sala de aula. A preferência pela exaltação do amor ocorreu em virtude da peça Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare, ter sido a escolhida para ser representada nesse dia, assim como, a culinária italiana, para compor o cardápio.

Na visão desses estudantes, a culinária italiana era a mais indicada para o *banquete*, primeiro porque o tempo para sua realização era escasso; segundo, porque esta era a que oferecia maior praticidade para adquirir os ingredientes necessários ao menu, e terceiro, por ser uma alimentação saborosa, atrativa e de grande aceitação ao paladar brasileiro.

A abordagem italiana originou duas temáticas para este *banquete*. A primeira, exaltar a cultura romana com seus costumes à mesa, por meio do *convívium*, que naquele período, “era desfrutado somente por homens, cidadãos livres, sendo realizado em salas exclusivas e tradicionalmente mobiliadas com divãs, tendo-se em vista o hábito de comer reclinado” Gimenes (2005, p. 178), denominado triclinio<sup>7</sup>.

Mesmo sendo um ritual pomposo e rico para as tradições daquela sociedade, a oportunidade de representar a cultura romana num *banquete*, não obteve aceitação unânime dos discentes, por considerarem-na muito austera e pesada para a noite almejada, não combinando com o propósito de encantar os comensais em um ambiente leve e afetivo.

A segunda abordagem, de produzir um evento mais agradável e afetuoso, enaltecendo o amor com uma culinária italiana e a encenação da tragédia Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare, foi a escolhida pela maioria. Essa peça do período medieval celebra uma história de amor impossível entre duas pessoas de famílias ricas e poderosas de Verona, reavivando uma velha inimizade que resultou em sangue.

---

<sup>7</sup> Triclinio correspondia a uma sala de refeições com três leitos em torno de uma mesa, com a possibilidade de acomodar até nove pessoas (FRANCO, 2001).

Tratou-se, portanto, de um trabalho com uma abordagem inédita para a localidade em que foi realizado, pois valorizou a interdisciplinaridade entre áreas de conhecimento que se inter-relacionam criativamente, como o Teatro e a Gastronomia, evitando um racionalismo que Morin afirma ignorar “os seres, a subjetividade, a afetividade e a vida [...]” (2011, p. 23), necessitando de metodologias de ensino que auxiliem sua compreensão.

A importância desse trabalho, em que o convívio à mesa evidencia, ora um fator de unidade social, de status e hierarquia, ora de distinção, separação ou exclusão, demonstra a necessidade de conhecer mais o papel da culinária como habilidade inicial e básica do ser humano, acompanhada de uma representação festiva em que o Teatro, assim como os outros componentes artísticos, estimulem, através dos sentidos, a percepção de sensações que funcionam como uma forma de encontrar prazer e diversão face às preocupações e monotonia cotidianas. O orador Cícero ressalta que “[...] foi uma boa ideia de nossos ancestrais a presença de convidados numa mesa de jantar – pois isto implicava uma comunidade de prazeres – de *convivium*, ‘viver em conjunto’” (STRONG, 2004, p. 28).

Este trabalho, com ênfase na linha de pesquisa em Artes Cênicas: abordagens teórico-metodológicas das práticas docentes, tornou-se relevante para o meio acadêmico e para a Educação Profissional Técnica e Tecnológica, no município de Barreirinhas – MA, porque fortaleceu a linguagem sensível por meio do Teatro, colocando a percepção como possibilidade de conhecimento de mundo e contribuindo para o exercício da afetividade e solidariedade entre as pessoas, contrapondo a visão racional predominante na educação ocidental, principalmente nas instituições com ênfase no desenvolvimento técnico-científico.

Esta pesquisa apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, portanto, descritiva, que tem na experiência vivida e no saber sensível, elementos que viabilizam um diálogo entre teoria e prática, identificando aspectos relevantes no que diz respeito à experiência do sujeito.

Os núcleos interpretativos foram obtidos por meio de diários de bordo, relatórios, questionários, registro fotográfico e observação participante do processo de preparação e apresentação do *banquete*.

Dessa maneira, ao percorrer os caminhos que perpassaram os conhecimentos sobre fenomenologia, sentidos, estesia, percepção, complexidade, sujeito reflexivo e suas relações com o Teatro e o alimento, por meio dos saberes do corpo no contexto

educativo profissional, técnico e tecnológico, elencou-se os capítulos constituintes deste trabalho.

No primeiro capítulo, **“DOS PRAZERES À MESA AO DESPERTAR DOS SENTIDOS E DA AFETIVIDADE”** refletiu-se, à luz da fenomenologia do filósofo Merleau-Ponty, sobre os conceitos de estesiologia, estesia, consciência corporal, experiência artística e sensibilidade estética, que fundamentaram a pesquisa e fizeram parte da estrutura do *banquete*. Tal reflexão retomou a valorização do sensível na construção do conhecimento, contrapondo a objetivação e instrumentalidade do ensino, herança dos pressupostos cartesianos, sem descartar a importância da técnica, afinal, para o referido filósofo, ela era entendida como atividade reflexiva, imanente ao corpo, reivindicando a necessária ressignificação da visão sobre o corpo e sua relação com o conhecimento.

No segundo capítulo, **“UM ESPETÁCULO TEATRAL SABOROSO E AROMÁTICO NA RECRIAÇÃO IMAGINATIVA DE UM BANQUETE**, traçou-se um panorama sobre a importância do Teatro como experiência sensível, na educação profissional, técnica e tecnológica e como a experiência do corpo ampliou a percepção dos sentidos, por meio do gestual e da fala, contribuindo para a comunicação entre Arte e Gastronomia. Descreveu-se, também, a encenação do fragmento da peça trágica Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare, e os relatos dos alunos a respeito dessa apresentação.

No último capítulo, **BANQUETE “ROMEU E JULIETA”**: teatro e alimento na expressão sensível e estética do amor e da beleza, fez-se uma análise descritiva do **BANQUETE “ROMEU E JULIETA”**, desde a concepção inicial até a culminância do trabalho, pontuando os conteúdos ministrados e os elementos artísticos que compuseram o *banquete*, revelando as impressões dos alunos por meio de alguns relatos de experiência extraídos dos diários de bordo e relatórios. As perguntas do questionário aplicado aos alunos e convidados, após a realização do *banquete*, encontram-se no final dessa pesquisa (APÊNDICE B).

Configurou uma proposta pedagógica em conformidade com os estudos de Merleau-Ponty (2011), por reconhecer no corpo operante e atual, um campo de criação permanente, demonstrando que pela experiência artística é possível criar e recriar o mundo através de um saber incorporado de expressividade sensível, não podendo, dessa forma, ser negado, ou colocado em segundo plano, no contexto educacional.

## **1 DOS PRAZERES À MESA AO DESPERTAR DOS SENTIDOS E DA AFETIVIDADE**

O banquete, nas civilizações mais remotas, era um dos principais acontecimentos da vida social que bem poucos convivas tinham o prazer de desfrutar. Compreendido como uma produção teatral, em que tudo em termos de decoração, iguarias figurativas e entretenimentos lhes estão submetidos, um evento nesses moldes simbolizava um verdadeiro banquete para os sentidos. Rememorado pela opulência das composições comestíveis e das apresentações artísticas vistas no palco, esse ritual de hospitalidade abrangia canções, poesias e danças relacionadas aos serviços festivos (STRONG, 2004).

Constitui-se uma experiência pessoal, única e intransferível do sujeito com o conhecimento do Teatro e dos prazeres à mesa, sendo, portanto, difícil sua identificação. Uma experiência que Larrosa (2014) afirma pertencer aos próprios fundamentos da vida passando, inevitavelmente, pela sabedoria do corpo, condição de existência de todo ser humano.

Nas entrelinhas desse ambiente teatral e gastronômico, deparou-se com questões existenciais humanas que fazem parte da experiência vivida de cada aluno, com suas incertezas, contradições, diversidades culturais e relações afetivas, que ultrapassam a racionalização, a fragmentação e a disciplinarização dominantes nas políticas de ensino e pesquisa.

Em busca de um conhecimento pautado na experiência do corpo, na afetividade e na linguagem poética, considerou-se o contexto da criação e da ação humana no qual tais informações foram adquiridas, relacionando o todo e as partes, que estão inseridas “em cada indivíduo, na sua linguagem, em seu saber, em suas obrigações e em suas normas” (MORIN, 2011, p. 35).

Compreender que as pessoas e o ambiente em que vivem são multidimensionais, faz com que o conhecimento produzido seja capaz de enfrentar os desafios da complexidade, superando a cultura do conhecimento especializado em prol do uso da inteligência geral, considerando novas alternativas de pensar a educação por meio do corpo sensível.

Neste processo, em que estiveram presentes o corpo, os sentidos, a afetividade e o alimento, descreveu-se a experiência vivida pelos alunos, tal como ela se apresentou.

Um dos responsáveis pela abertura de novas possibilidades para a produção do conhecimento científico pautado na corporeidade, experiência vivida, reflexão sobre o ser humano, afetividade e tantos outros campos do saber, como a arte, a estética, a cultura, a ciência, a educação e a própria filosofia foi o filósofo Merleau-Ponty (1908-1961).

Seguindo os passos de Edmund Husserl<sup>8</sup> (1859-1938), formulador inicial da fenomenologia como filosofia e método, no final do século XIX, Merleau-Ponty foi considerado um pensador central do século XX, questionando a filosofia ensinada nos liceus e universidades e detendo-se na formulação de uma fenomenologia relacionada à filosofia do corpo, subjetividade, liberdade, política e estética.

Fenomenologia que causou grande impacto na intelectualidade francesa e em outras partes do mundo por descrever fenômenos que põe em ação um espírito contemplativo, indiferente a ilusão da verdade, mas empenhado em se manter sempre em movimento, evitando uma versão final para coisas e pessoas (NÓBREGA, 2011).

Contrária à filosofia positivista que procura garantir um conhecimento científico neutro, desprovido de subjetividade e distante do ser humano, a fenomenologia busca humanizar a ciência, relacionando o homem com o mundo em que vive, ou seja, fazendo uma nova relação entre sujeito e objeto, considerados elementos inseparáveis.

A fenomenologia não incute nas pessoas uma visão objetiva dos fatos pretendida pelo behaviorismo<sup>9</sup>. Para ela o mundo não é desprovido de significados. Ele possui valores que são percebidos pelos sentidos, por isso sua importância. Valores que são produzidos por indivíduos pensantes e afetivos, buscando um retorno ao mundo vivido, já que nele se experiencia e compreende as limitações do mundo objetivo. Um sentir que é “comunicação vital com o mundo que o torna presente para

---

<sup>8</sup> Criador da fenomenologia, Husserl desenvolveu sua teoria inicialmente como uma reação contra o psicologismo e o naturalismo, largamente dominantes nos meios acadêmicos alemães. Para ele, os objetos se definem precisamente como correlatos dos estados mentais, não havendo distinção possível entre aquilo que é percebido e nossa percepção. A filosofia de Husserl é, assim, uma tentativa de descrição fenomenológica da subjetividade transcendental, dos modos de operar a consciência (JAPIASSÚ; MARCONDES, 1996).

<sup>9</sup> Behaviorismo é o método da psicologia experimental que consiste em fazer um estudo científico do homem e do animal, limitando-se à investigação de seus comportamentos (conjunto das reações sensoriais, nervosas, musculares e glandulares determinadas por um estímulo) como resposta a um estímulo externo, sem nenhuma referência à consciência. Em outras palavras, trata-se de um método que consiste essencialmente em observar estímulos e em extrair deles as leis que o reúnem (JAPIASSÚ; MARCONDES, 1996).

nós como lugar familiar de nossa vida. É a ele que o objeto percebido e o sujeito que percebe devem sua espessura” (MERLEAU-PONTY, 2011, p. 84)

Esse é o grande desafio do sistema educacional predominante. Aprender e ensinar saberes e métodos que valorizem e facilitem o vínculo afetivo e cultural entre educadores, educandos, pais, comunidade e escola, a procura de um diálogo que favoreça a construção do conhecimento (PACHECO, 2006).

Muitos estudiosos adotaram em suas pesquisas as reflexões disseminadas pelo método fenomenológico. Um desses pesquisadores foi o francês Jean-Paul Sartre<sup>10</sup>, que acreditava que a liberdade, foco do seu trabalho, era o componente que diferenciava o homem do animal.

Para ele, o homem nasce, descobre-se, surge no mundo para somente então se definir pelas ações que realiza. Por isso, a importância de se considerar a construção da própria existência, buscando viver de acordo com valores escolhidos e não conforme os que lhes são dados, a fim de evitar uma vida sem sentido e sem autenticidade. Deve-se, segundo Aranha (2006), enfrentar o desafio de construir o próprio destino.

Quando essa atividade prática teatral e gastronômica foi proposta e realizada em um contexto educacional profissional, técnico e tecnológico que privilegia um conhecimento compartimentado e dificulta sua contextualização, como alerta Morin (2011), ficou comprovada a necessidade de se compreender melhor a fenomenologia, por tratar os objetos do conhecimento como se apresentam à consciência, não se restringindo ao mero conhecimento intelectual, mas também, afetivo.

Para esse entendimento fenomenológico, procurou-se desvendar os escritos de Merleau-Ponty, no campo filosófico da consciência perceptiva, por meio de algumas obras, como *Fenomenologia da Percepção* (1994; 2011), *Textos selecionados* (1989), *Conversas, 1948* (2004), dentre outros, que contribuíram para

---

<sup>10</sup> Principal representante do chamado existencialismo francês, Sartre foi um dos pensadores mais famosos deste século, destacando-se não só como filósofo, mas como romancista, autor de peças teatrais de grande sucesso e militante político. Após dedicar-se às obras “A imaginação” (1936), “Esboço de uma teoria das emoções” (1939) e “O imaginário” (1940), desenvolve sua filosofia da existência, a partir de uma análise da condição humana, do homem como “um ser em que a existência precede a essência”. Para Sartre, cujo pensamento é ateuísta, a descoberta do absurdo da vida pelo homem que toma consciência de sua condição de ser finito, marcado pela morte, deve levar à busca de uma justificativa, de um sentido para a existência humana. Sartre defende a liberdade como uma das características mais fundamentais da existência humana. Segundo ele, paradoxalmente, “o homem está condenado a ser livre”, e precisa assumir essa liberdade vivendo autenticamente seu projeto de vida recusando os papéis sociais que lhe são impostos pelas normas convencionais da sociedade (JAPIASSÚ; MARCONDES, 1996).



uma reflexão sobre o corpo e sua experiência cinestésica, na qual a estesia será expressiva de uma nova filosofia, como ressalta Nóbrega (2010).

Os escritos sobre o corpo aguçaram a busca por mais conhecimentos, primeiro porque o corpo é a condição primeira de existência, não apenas biológica mais histórica e social do ser humano e, segundo, porque aprofunda a compreensão do processo estesiológico, que estuda os sentidos e as sensações, encontrando nesse corpo capaz de sensação, uma condição de existência, consigo, com o outro e com o mundo, pelo sentir e pelas possibilidades de afeto.

É um conhecimento que ultrapassa a fenomenologia da percepção, pois contém uma teoria filosófica do corpo como carne do mundo, que é o próprio sentir, contrária às representações da consciência, abrindo espaço para além dos sentidos perceptivos (NÓBREGA, 2014).

Para Merleau-Ponty (2011), as sensações revelam um universo rico e misterioso que aproximam e apresentam para o mundo, um corpo que é, ao mesmo tempo, vidente e visível. Diz respeito à experiência que o ser humano tem de si mesmo e como isso o afeta. Sensações que não podem ser dissociadas da percepção, sendo verificadas tanto nas apresentações artísticas como nas composições alimentares do Banquete “Romeu e Julieta”.

Os sentidos proporcionam a percepção de uma variedade de sensações presentes no meio interno e externo. Exercitados desde o nascimento, um momento especial de encantamento entre mãe e filho, evocam as primeiras sensações e trocas de afeto que ficarão gravadas para sempre na memória, por meio da percepção, que interpreta os estímulos sensoriais sem diferenciar-se do pensamento.

Foi baseado nessa visibilidade percebida pelos sentidos, que acompanham a vida do ser humano desde o início, mas que é pouco valorizada no meio educacional, que surgiu o desejo de juntar essência e existência, imaginário e real, visível e invisível no Banquete “Romeu e Julieta”.

Ponderou-se sobre uma atividade educativa na qual a noção de reversibilidade do corpo fosse visível na experiência do movimento de cada discente, na comunicação dos sentidos despertados, individual e coletivamente, realçando aquele que vê e aquilo que é visto. Referiu-se a um corpo que, na visão de Merleau-Ponty (1989, p. 11), “é o visível que se vê, um tocado que se toca, um sentido que se sente”.

Foi na ação desses corpos, no movimento de novas estruturas corporais da existência, que se buscou a estesia. É existindo e vivenciando os acontecimentos da

vida, que os eventos passam a ter significados no corpo. Essa prática pedagógica envolvendo o Teatro e a Gastronomia, imprescindível para quem faz um Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, ofereceu uma reflexão sobre a importância dos elementos constituintes de ambas as áreas, além de preparar profissionalmente o aluno para exercer uma profissão com mais eficiência, conhecimento e segurança.

O corpo, na visão fenomenológica, não é um objeto composto por partes isoladas. Ele tem um modo singular de ocupar um espaço e um tempo, seja na ciência, na arte, na filosofia, como em qualquer área do conhecimento. Para Nóbrega, “O corpo é condição de vida, de existência e conhecimento” (2010, p. 19), que traz novas reflexões para a metodologia das ciências humanas, na contemporaneidade. Ponderações que Merleau-Ponty (1989) afirmava reportar-se as origens da própria reflexão, ao mesmo tempo que é responsável por ela.

Levando em consideração que o corpo é condição de vida e de conhecimento, esta proposta pedagógica envolveu anseios por uma educação voltada para a compreensão da condição humana como componente essencial do ensino, cabendo ao educador, a tarefa de despertar o exercício da liberdade combatendo os ditames de uma cultura, por vezes alienante, que afasta o educando do reconhecimento de que ele é o próprio criador de sua essência.

Quando esta pesquisa convergiu para a ontologia como área pré-reflexiva, “‘logos do mundo estético’, isto é, do mundo sensível, unidade indivisa do mundo e das coisas que desconhece a ruptura reflexiva entre sujeito e objeto” (MERLEAU-PONTY, 1989, p. 8), buscou-se a interioridade e identidade absolutas do indivíduo consigo mesmo.

Significa que “cada pessoa é única, deve se fazer a si mesma em comunicação com as outras, com as quais estabelece a intersubjetividade” (ARANHA, 2006, p. 259), associando o corpo à motricidade, à percepção do sensível e às relações consigo e com o outro, caminho que revelará o sujeito que percebe, bem como, o mundo percebido (MERLEAU-PONTY, 1994).

Um corpo valorizado pelo olhar sensível que envolve a todos e ao mundo, em um único sentido, pois “tudo aquilo que é imediatamente acessível a nós através dos órgãos dos sentidos, tudo aquilo captado de maneira sensível pelo corpo, já carrega em si uma organização, um significado, um sentido” (DUARTE JÚNIOR, 2001, p. 12).

Nessa dimensão estética, em que o corpo é a referência principal para a reflexão do ser humano com o saber sensível, é que esse encontro pode acontecer.

Em um banquete (Figura 1), além de uma boa conversa e pessoas interessantes, busca-se o prazer, a diversão e o gosto pelos complementos da vida civilizada que envolvem poesia, música e leitura, cultivando a crença, proveniente da cultura grega, de que “os prazeres de alimentar o corpo não deviam separar-se dos prazeres mais elevados de alimentar o espírito” (STRONG, 2004, p. 36-37).



**Figura 1:** Banquete na Roma Antiga  
**Fonte:** Revista Mundo Estranho (2017)<sup>11</sup>

Nesses eventos envolvendo refeições e entretenimento, promovidos desde a Grécia Antiga, como a sociedade romana ilustrada acima, o alimento não era visto somente como um mero combustível para o corpo humano. O homem, interessado em aprimorar suas técnicas culinárias e preocupado com a saúde, combinava uma variedade de matérias-primas em receitas saborosas, criando, dessa forma, a arte da Gastronomia, ao estabelecer um diálogo entre o cozinheiro e o artista.

---

<sup>11</sup> Disponível em: <<https://mundoestranho.abril.com.br/historia/como-era-um-banquete-romano/>>. Acesso em 24/05/2018.

Vinculadas principalmente às classes dominantes, a Gastronomia possibilitava experiências prazerosas que envolviam outros sentidos além do paladar, a procura de um prazer que pressupunha “cuidados com o preparo da refeição, com a arrumação do local onde será servida e com o número e tipo de convivas” (FRANCO, 2001, p. 23).

Está na origem das civilizações, a procura por alimentos, com seus rituais e costumes no cultivo e preparação da comida, bem como o prazer em comer. A refeição, sinônimo de preparação e partilha do alimento, começou a existir quando o ser humano deixou de ser um mero coletor de raízes e frutas. Ao desenvolver a capacidade de caçar grandes animais, surgiu a necessidade de partilhar o produto do seu trabalho, dando origem às relações de hospitalidade.

Hospitalidade que abrangia não somente relações sociais, políticas, econômicas, dinâmicas de serviço e condutas à mesa, mas também, os afetos que fazem parte da natureza humana. Dessa forma, Franco afirma:

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade (2001, p. 24).

Esses vínculos afetivos, despertados e consolidados no banquete, são provenientes de um corpo que se comunica de forma sensível, por meio da estesia e que, pela percepção, é colocado como sujeito da experiência, ao invés de objeto. Um corpo sensível e atuante que pode conduzir à consciência, considerando que “existe uma inteligência do movimento fora do trajeto clássico que subordina o motor à “ideia””, segundo Corbin; Courtine e Vigarello (2010, p. 10). Enfim, é uma maneira diferente de estudar as práticas e os modos do fazer e experimentar, enfatizando sentidos que parecem não existir.

A estesia, para os gregos antigos, referia-se à emoção sentida perante algo, e isso ocorria porque a pessoa encontrava-se em estado de estesia, ou seja, aberta à poesia e propícia a sentir. Para Nóbrega (2010, p. 99), corresponde “a um corpo que é capaz de sensação, mas também de expressão, de comunicação, de criação”.

Comunicação sensível do corpo na qual a estesia pode e precisa ser vivenciada, a fim de imprimir novos sentidos ao conhecimento e ao processo ensino-aprendizagem, possibilitando que novas experiências sejam problematizadas,

sistematizadas, sem deixar de lado a subjetividade, a escuta do outro, os afetos e as experiências vividas.

Essa experiência vivida, originária de sentidos e significações é “em primeiro lugar um encontro ou uma relação com algo que se experimenta, que se prova” (LARROSA, 2014, p. 26), em que o sujeito da experiência, aberto à sua própria transformação, é capaz de pensar, sentir e se expor às incertezas da caminhada. Um pensamento que corrobora o entendimento de Merleau-Ponty ao valorizar a verdade corporal humana em sua subjetividade e a percepção como processos de conhecimento.

A sensibilidade do corpo, no momento em que atua no espaço cênico, é conhecimento. Um conhecimento incapaz de manipulação pelo intelecto, pois “o que existe é uma experiência corporal, na qual os gestos do ator nos dão a ver e a pensar sobre a linguagem e a comunicação sensível do corpo, oferecendo-nos processos sensíveis e modos criativos de aprendizagem” (MOURA, 2011, p. 4) ou seja, ocorre uma comunicação estesiológica com o mundo através dos movimentos realizados pelo corpo, no qual o sensível é o campo onde se estabelecem.

Comunicação que auxilia o corpo em seu modo de ser no mundo, em busca da “origem das relações corpo-mundo, corpo-linguagem, mundo sensível-mundo cultural” (MERLEAU-PONTY, 1989, p. 8), refletindo sobre uma linguagem que cria sentidos possibilitando novas interpretações mediadas entre o eu e o outro, rumo ao surgimento de um *logos* cultural originado pelo *logos* do mundo estético.

Saberes, crenças, valores, mitos, transmitidos de geração em geração, que se propagam na vida do ser humano regulando a existência psicológica e social de uma sociedade complexa que, sendo arcaica ou moderna, não é desprovida de cultura (MORIN, 2011).

Cada cultura tem sua singularidade, assim como, cada indivíduo tem a liberdade para escolher o caminho que o levará a desenvolver a si próprio. Um caminho que se coliga “ao sentido implicado que sempre quer mais, sempre ama aquilo que cresce, sempre procura pelo *envio sábio* e pela realização de si mesmo, no ultrapassamento de si mesmo” (GALEFFI, 2007, p. 101), a procura da realização desse ser sensível, no sentido mais radical da existência humana.

Autorrealização que pode ser estimulada, mesmo vivendo-se em um mundo globalizado e com uma velocidade de informações que dificultam as pessoas de reabilitarem seus sentimentos a novas percepções e sensibilidades.

Na tradição racionalista ocidental, fundada no esquema mecanicista estímulo-resposta, a sensibilidade é associada, em sua origem, ao mundo animado da *aisthesis*<sup>12</sup>, ou seja, à percepção das formas no momento em que aparecem, o que faz supor um ser capaz de adotar gestos e formas físicas, mimetizando ações vivenciadas em sua forma mesma. Galeffi segue esse raciocínio, ao dizer que:

A sensibilidade é definitivamente uma primeira linguagem: uma origem comum. Sensível é o que é afetado em seu modo de ser e aparecer. Sensível é tudo o que pode ser tocado e modificado em sua gênese primordial. Sensível é tudo aquilo que é tocado pelo acontecimento da linguagem: uma invenção muito antiga, um acontecimento muito recente. Todo sensível corresponde à corporalidade do manifesto. Sem corpo não há sensibilidade, sem sensibilidade não há corpo. Toda sensibilidade, assim, é corpo vivente: *modo de ser do que é em seu acontecimento anímico* (2007, p. 98).

Dessa maneira, a sensibilidade precisa fazer parte da aprendizagem do educando que, para ser significativa e proporcionar experiências relevantes, não necessita de informações demasiadas e muito menos de excessivos aparatos educacionais, científicos e tecnológicos.

Entretanto, com a falta de tempo e o excesso de trabalho, a experiência é pouco vivenciada, não somente no meio educacional, como em outros ambientes, tornando-se mais escassa. Advém, assim, a necessidade de se evocar os conhecimentos provenientes das ciências naturais e humanas e situá-los no contexto mundial. Ao ressaltar a multidimensionalidade e a complexidade como pertencentes à natureza humana, integra-se o ensino à educação do futuro, numa “contribuição inestimável das humanidades, não somente a filosofia e a história, mas também a literatura, a poesia, as artes [...]”, segundo Morin (2011, p. 44).

As linhas de pensamento de Merleau-Ponty, Galeffi, Morin, Larrosa, dentre outros pesquisadores, são trajetórias de conhecimentos que permitem diálogos entre diferentes áreas do conhecimento, como a ciência, a filosofia e a arte, fazendo com que a racionalidade presente nessas esferas do saber seja percebida pela estesia do corpo, graduando sentidos amplos para a expressão e comunicação próprias do ser humano.

Pesquisas que têm o corpo como temática, perpassam toda a história do conhecimento humano, explicando, ora as maneiras de fazer e de sentir, ora os investimentos técnicos e as relações vivenciadas no mundo por esse corpo, por meio

---

<sup>12</sup> *Aisthesis* corresponde à raiz grega da palavra estética indicando primariamente a capacidade do ser humano sentir a si próprio e ao mundo em um todo integrado (DUARTE JR., 2001).

das condições materiais, dos modos de habitar, de garantir as trocas, de fabricar utensílios etc.

Um corpo que aciona sensações como sede, fome, calor, frio, medo, sono, dor, que fazem parte da natureza humana e são determinantes nos relacionamentos com os outros e com o mundo (SILVA; BARRENECHEA, 2015). Sensações e percepções que não são inferiores ao racionalismo científico, aos conceitos lógicos-matemáticos; pelo contrário, são imprescindíveis ao processo de conhecimento (NÓBREGA, 2010).

O corpo é condição de existência biológica, social e histórica. E mesmo que a racionalidade moderna e o desenvolvimento científico, técnico e tecnológico tentem silenciá-lo, controlá-lo, ou discipliná-lo, ainda assim, ele continuará ativo. Isso porque a vida é um processo cognitivo, e a cognição só emerge dos processos corporais.

O ser humano não está acostumado a pensar o corpo como “um eu com uma identidade tão complexa quanto nosso eu cognitivo” (VARELA, 1999, p. 72). Porém, esse mesmo autor, chama a atenção para o fato de que é assim que o ser humano funciona, embora não seja possível rotulá-lo linguisticamente.

A existência que se procura por meio do gestual, expressada na estesia do corpo, pode ser compreendida por meio do imaginário, das representações sociais e culturais do indivíduo. E numa obra teatral e alimentar como um banquete, estão presentes, além do alimento com seus nutrientes, os elementos simbólicos e contextuais que participam desse processo de nutrição e construção corporal.

O banquete evoca prazeres que possuem o dom de equilibrar os rigores do intelecto por meio de uma resposta às delícias dos sentidos. Em um convívio harmonioso em devoção à mente e ao espírito, o verbo encenar constituiu-se no termo mais apropriado para definir esse ritual da comida, uma vez que descreve, de acordo com Strong:

[...] os lugares, os convivas e todos os detalhes da decoração e dos ornamentos de mesa, indica as iguarias servidas, especificando as qualidades, e faz um relato da música e dos entretenimentos apresentados enquanto os convivas comiam ou entre os serviços (2004, p. 118).

Dessa maneira, não se pode considerar a experiência de um banquete como simplesmente fisiológica. Na realidade, ela é mais simbólica do que nutricional, na medida em que todos os sentidos, conhecidos e desconhecidos, estão envolvidos em sua produção ritualística, tornando-se fundamentais para o crescimento do ser humano, ao alimentar-se coletivamente (HARGREAVES, 2013).

Consiste em um evento no qual o ser interage o tempo inteiro com o mundo que o cerca e que ele ajuda a criar, quer seja por meio do seu próprio corpo ou do corpo do outro. O importante é saber que, na perspectiva fenomenológica, não há outra forma de conhecer o corpo humano senão vivendo. Vivência que faz o ser humano definir-se pelo corpo, “sou meu corpo”, afirmação feita pelo próprio filósofo Merleau-Ponty (1994), abreviando o encontro entre o sujeito e o corpo, ou seja, subjetividade e processos corporais.

É fundamental celebrar a vida e a convivência entre os pares, que o prazer desfrutado à mesa proporciona. E quando essa convivência está pautada na afetividade, as emoções, sensações e sentimentos representam o combustível indispensável para que ocorra o processo de criação (VIRGOLIM et al.,1999). Processos criativos que se alimentam de um corpo, de afeto e linguagem que, para Nóbrega (2010), são fundamentais na organização da condição humana, da percepção sensorial e histórica, ao fornecer sentidos aos acontecimentos vividos.

Esses novos sentidos agregados pela linguagem sensível possibilitaram a compreensão da corporeidade frente aos múltiplos saberes do conhecimento e da educação, proporcionando ao ser humano apreender os próprios pensamentos, quando fala e escuta o outro.

Ressalta-se que, além da afetividade ser importante para esse processo, a experiência vivida e a sensibilidade estética também o são porque:

Ao colocar a experiência vivida como referência para qualquer sistematização teórica, a fenomenologia rompe com o principal postulado da modernidade: o racionalismo. O predomínio da razão excludente, linear, é substituído radicalmente pelo mundo vivido, englobando o refletido e o irrefletido, a razão e a não-razão, o visível e o invisível (NÓBREGA, 2010, p. 38).

Abordar a experiência sensível, na Arte e em outras áreas do conhecimento, na contemporaneidade, como um logos estético onde a razão e o corpo se comunicam e se entrelaçam na percepção de cada um, significa construir “um logos estético, definindo uma nova racionalidade por meio da corporeidade como fundamento de uma epistemologia” (NÓBREGA, 2010, p. 83).

A sensibilidade estética, despertada ao longo do processo pedagógico, não se limitou a momentos lúdicos no contexto escolar e extraescolar. Ela compreendeu o cuidar da sensibilidade que cada aluno almejou no mais profundo do seu eu, questão pouco desenvolvida no meio educacional, ainda prisioneiro de seu próprio formalismo



curricular, desconsiderando o potencial corporal, sensível e criativo do estudante, que somente poderá ser compreendida com o desejo de ser pleno (GALEFFI, 2007).

O conhecimento produzido por meio dessa prática pedagógica envolvendo o Teatro e Gastronomia respondeu ao compromisso do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, pois ofereceu ao educando o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, retratando uma situação hipotética que muitos farão parte, ao se formarem, oportunizando a aplicação de saberes científicos, artísticos, estéticos e estesiológicos, além da inserção desses jovens e adultos no mercado de trabalho.

## **2 UM ESPETÁCULO TEATRAL SABOROSO E AROMÁTICO NA RECRIAÇÃO IMAGINATIVA DE UM BANQUETE**

O Teatro possibilita que o indivíduo observe a si mesmo em ação. A descoberta dos meandros desse campo de expressão e conhecimento é um grande desafio, pois requer que o educando esteja disponível a descobertas dos limites e possibilidades que seu corpo é capaz de fazer como materialidade expressiva. Precisa ter disponibilidade para aprender e vivenciar emoções que só o Teatro pode propiciar, podendo ser agradáveis, como também, estranhas e/ou incômodas. É o que os gregos chamam de estar em estado de estesia.

Conhecer o Teatro é o mesmo que sentir e descobrir o inesperado envolvido em uma atmosfera poética. O Teatro provoca pensamentos, sentimentos e sensações, sem a pretensão de oferecer respostas prontas e verdades absolutas.

Para Boal, a essência teatral ocorre por meio do estabelecimento de uma tríade: o EU observador, o EU em situação e o NÃO – EU, isto é, o OUTRO. Ou seja, acontece quando o indivíduo descobre que “pode observar-se a si mesmo: ver-se em ação. [...] Ao ver-se, percebe o que é, descobre o que não é, e imagina o que pode vir a ser” (BOAL, 2002, p. 27).

Para aprender a fazer Teatro, o ser humano necessita utilizar os mecanismos de percepção, direcionando-os a um aprofundamento racional, bem como, emocional e intuitivo, como elementos constitutivos das improvisações, que o aproximam dessa arte (FARIAS, 2015).

Mas a verdade é que todas as potencialidades humanas são indispensáveis para a construção do conhecimento teatral, pois trata-se “de um jogo (dialético) entre o que é sentido (vivido) e o que é simbolizado (transformado em palavras ou outros símbolos)” como ressalta Duarte Júnior (2012, p. 21).

Nesse arcabouço em que o Teatro se alia à Gastronomia, em um exercício prático interdisciplinar e transdisciplinar, o corpo sensível, os afetos, a técnica e o alimento constituem elementos essenciais a uma educação estética voltada para o futuro, fortalecendo o ensino de Teatro e evitando o desenvolvimento de práticas pedagógicas que se limitem “apenas à aplicação de técnicas desvinculadas de uma justificativa teórica” (KOUDELA; SANTANA, 2015, p. 177).

Uma educação estética importante para o contexto educacional por estimular relações afetivas e amorosas consigo, com o outro e o mundo, além de propiciar o

aprendizado do aluno no ser, no conhecer, no viver junto e no fazer próprio “a partir do sentimento de pertença e de harmonização de todo o sentido-ser” (GALEFFI, 2007, p. 108).

Trata-se de construir uma ciência com consciência, com destaque para a relação entre a experiência estética e a estesia, como uma maneira de gerar sentido ao mundo, proporcionando o reaprender a aprender com “a plena consciência de que todo conhecimento traz em si mesmo e de forma ineliminável a marca da incerteza” (MORIN; CURANA; MOTTA, 2007, p. 55-56), que é a base do pensamento complexo.

O Teatro é fundamental para uma vivência mais íntegra e plena no sentido de uma experiência sensível. Dessa maneira, considera-se esse saber sensível imprescindível para a educação, pois corresponde a um saber “direto, corporal, anterior às representações simbólicas que permitem os nossos processos de raciocínio e reflexão” (DUARTE JR, 2001, p. 12).

Nesta prática, o foco principal foi preparar os alunos para representarem uma situação não cotidiana para eles, não pela conotação de requinte e sofisticação que o evento suscita, mas pela ausência de atividades práticas interdisciplinares relevantes para o exercício da profissão, especialmente, na cidade em que vivem com redes de hotéis e restaurantes que não se furtam em oferecer entretenimento para a satisfação dos hóspedes.

Neste trabalho, considerou-se os objetivos e o perfil profissional do aluno do Curso Técnico em Serviços de Restaurante Bar, previstos no Projeto Pedagógico (IFMA, 2011, p. 10), como eixos norteadores para a realização do Banquete “Romeu e Julieta”.

As orientações previstas neste documento determinam que o curso deve proporcionar: a formação de profissionais aptos a atuar com responsabilidade socioambiental na coordenação e operação de serviços de restaurantes, bares e similares; a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionados para a prestação de serviços de alimentos e bebidas; condições favoráveis para a aplicação de conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de restaurantes, bares e similares; uma formação profissional com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

As prerrogativas para a construção do perfil profissional dos alunos, da mesma maneira, determinam que os mesmos sejam capazes de: desenvolver relações interpessoais necessárias a um bom convívio profissional e social; gerenciar e

operacionalizar eventos gastronômicos; compreender a etiqueta dos serviços de restaurantes; realizar serviços de mesa e coquetelaria; avaliar e controlar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos e sua harmonização com bebidas, e desempenhar eficientemente suas ações, oferecendo uma excelente recepção e acolhimento aos clientes, nos restaurantes, bares, salões e similares.

Assim, o Teatro correspondeu a um caminho propício à modificação dos gestos e posturas cotidianas desses alunos, pois representou uma experiência coletiva em que o respeito às diferenças foi fundamental para um convívio profissional e pessoal, bem como, para a concretização desse *banquete*.

De posse desse saber entrelaçado de significados, adquiridos por meio do conhecimento inteligível e do saber sensível, os indivíduos se descobriram como seres históricos capazes de transformar o mundo, “seres inacabados, inconclusos, em e com uma realidade, que, sendo histórica também, é igualmente inacabada” (ARANHA, 2006, p. 339).

Essa incompletude humana ampliou o entendimento de que o processo ensino-aprendizagem, tanto para a área teatral como para os demais campos do conhecimento, não cessa. Aperfeiçoa-se, constantemente, por meio de propostas artístico-pedagógicas, com o intuito de melhorar a realidade dos estudantes e aprimorá-los frente ao próprio desenvolvimento artístico, cultural e científico.

Considerado a primeira invenção humana, o Teatro possibilita grandes descobertas por meio de um espelho imaginário que se concretiza pela composição de elementos necessários à realização do espetáculo teatral. E o banquete, que há muito tempo reflete o cotidiano de uma sociedade, caracterizou-se como um bom exemplo a ser transformado em prática pedagógica, por ser um ritual que transmite valores, reforça laços entre membros de um grupo, promove a solidariedade, fraternidade, amizade, obrigações mútuas, atribuindo uma função social à refeição e à arte de bem comer (FRANCO, 2001).

Há dois milênios, antes do nascimento de Cristo, os babilônios costumavam partilhar a comida e o vinho como “contraponto social para um contrato escrito – como ocorre num casamento ou num tratado”, assim como, os monarcas mesopotâmicos, que realizavam “banquetes estupendos para acontecimentos importantes, como uma vitória militar, a chegada de uma embaixada, a inauguração de um palácio ou templo” (STRONG, 2004, p. 15).

No Antigo Egito, o banquete era considerado um importante ritual social, podendo ser comprovado nas pinturas realizadas nas paredes tumulares, nas quais se veem “convidados oferecendo flores, provavelmente ao chegar, a comida servida em procissão, inúmeros servos, música e dança” (STRONG, 2004, p. 15).

Mesmo naqueles tempos distantes, o banquete e o prazer advindo dele, já era considerado “uma experiência estética que ia muito além do mero consumo da comida, abarcando a elegância da roupa, tipos de condutas, cerimonial e todas as formas de entretenimento teatral” (STRONG, 2004, p. 15-16).

Na Grécia Antiga, o banquete ou *symposium*, começava sempre depois de um sacrifício cruel, constituído pelas fases em que se comia e se bebia (FRANCO, 2001). Sustentava a ordem política da cidade estado e, apesar de representar a igualdade entre membros de grupos diferentes que compartilhavam dos mesmos valores e poder político, comer e beber em comunhão era um ritual extremamente masculino, não havendo espaço para mulheres, crianças, estrangeiros e escravos (STRONG, 2004).

Em Roma, o banquete ou jantar de gala, chamado *convivium*, era visto como pedra angular da civilização. Era o que diferenciava o homem civilizado do semisselvagem. Acima de tudo, para os convidados que se reuniam em torno da partilha dos prazeres à mesa, podia ser um meio de agregação e unidade social; mas podia, também, “encorajar distinções sociais, separando as pessoas em categorias pela colocação dos lugares, ou, pior ainda, pela exclusão” (STRONG, 2004, p. 14).

Era um acontecimento tão determinante para a sociedade romana que a refeição, dividida em três partes, parecia um espetáculo teatral, com músicos, cantores, dançarinos, acrobatas, atores e “um grande elenco de servos cantando em coro enquanto serviam lavando mãos e pés, cortando as unhas dos pés dos convivas e distribuindo guirlandas” (STRONG, 2004, p. 14).

Nesse breve panorama da origem dos festins, verificou-se que, na segunda metade do século III a. C, o banquete como Teatro já estava, nas palavras de Strong (2004), inteiramente consolidado. A presença do Teatro comprova a relevância de sua inserção como um componente artístico que fornece elementos importantes para uma das funções mais nobres do ator, assim como do *chef*<sup>13</sup> de cozinha, que é “tornar visível o invisível” (KAISERMAN, 2015, p. 20).

---

<sup>13</sup> George Auguste Escoffier, francês, filho de um ferreiro da Provença, nasceu em 1846, e foi um dos grandes expoentes da boa mesa na Europa. Inovou na organização da cozinha profissional ao colocar como objetivos a especialização, em setores, da atividade culinária, estreita interdependência entre os

Relaciona-se à necessidade humana de construir significados que estruturam sua vida terrena, por meio da arte teatral e da culinária, buscando um sentido para a vida, por meio de um mundo simbólico coerente, num contínuo jogo dialético entre o sentir, o pensar e o fazer.



**Figura 2:** Festim medieval na corte do Duque de Borgonha  
**Fonte:** Dufaur (2012)<sup>14</sup>

Nesses eventos, os artistas profissionais distraíam os convidados desempenhando números diversificados que incluíam Teatro, canto, dança, acrobacias, conversas, leitura de prosa e poesia, costumes que originariam os *entremets* ou *intermezze* da Idade Média (Franco, 2001), (Figura 2).

---

componentes das equipes e abreviação do tempo de preparação dos pratos. Seu livro *Guide culinaire* tornou-se indispensável na *haute cuisine*, especialmente para o treinamento de cozinheiros profissionais. De acordo com seu vasto conhecimento culinário, define a diferença entre *chef* e cozinheiro. Para ele, o cozinheiro não possui as qualidades de um chef, mesmo sendo capacitado e experiente. Um *chef* é ao mesmo tempo, um artista e um administrador. Possui obrigações cotidianas como determinar as compras, planejar os *menus*, distribuir as tarefas entre o pessoal da cozinha, que pode chegar a dezenas de pessoas, supervisionar a elaboração dos pratos, trocar ideias com o *maître d'hôtel*, ou seja, somente dirige e executa trabalhos que seja capaz. “Necessita, portanto, além de sensibilidade artística e paladar apurado, de conhecimento amplo de tudo o que se relacione com a cozinha. Só quem faz da cozinha o seu supremo interesse, dedicando-lhe anos de estudo e de trabalho, torna-se um *chef*” (FRANCO, 2001, p. 233-234).

<sup>14</sup> Disponível em: <<https://cidademedieval.blogspot.com.br/2012/11/festim-medieval-na-corte-do-duque-de.html>>. Acesso em 24/05/2018.

Considerado um intervalo que antecedia a apresentação da sobremesa, a palavra *entremet* significa atualmente, em francês, sobremesa ou o próprio serviço de doces. Entretanto, no período medieval, o *entremet*, ou “entre pratos”, referia-se a uma “série de espetáculos que pontuavam uma festa. Isso podia envolver carros alegóricos, músicos, cantores, atores, dançarinos – em suma, qualquer tipo de efeito visual” (STRONG, 2004, p. 102), como comprova a figura acima, que exhibe um banquete regado a muita comida e música.

O *entremet* sugeria, também, no século XIV, o gosto culinário por moldar os alimentos em formas figurativas estranhas. Como espetáculo, era só mais um aspecto da grande expansão de espécies de entretenimentos, como músicas e canções que há muito faziam parte de qualquer banquete e que também estavam associados aos jantares de gala (FRANCO, 2001). Strong acrescenta:

Com isso fica claro que por volta de 1400 a palavra *entremet* referia-se a várias manifestações que tinham lugar nos intervalos entre os serviços nos grandes banquetes. Havia, por exemplo, o prato solitário trazido em triunfo, e também coleções de pratos, reunidos como parte de um prato triunfal sobre rodas que às vezes incluía cantores e atores. E finalmente um evento puramente teatral, em que a comida desempenhava um papel pequeno, ou mesmo papel algum. E esses tipos de *entremets* se misturavam e sobrepunham (2004, p. 104).

Verificou-se, nessa citação, o quanto o Teatro foi e continua sendo valioso para um espetáculo gastronômico, pois além de estimular a educação da sensibilidade por meio do corpo sensível, também cuida para que o jogo da apropriação significativa de conhecimentos ocorra através do autodesenvolvimento pleno do educando. Galeffi complementa:

A educação estética, começa assim, como *educação de si mesmo* e de suas relações com os outros e o mundo em sua abrangência e infinitude. Educação estética não é apenas aprender a ouvir uma música, a cantar uma cantiga, a observar uma pintura, a dançar, a fazer Teatro, a ler literatura. Tudo bem, tudo isso cabe em uma educação estética pensada como cultura erudita; entretanto, o estético é aquilo que cada um é em sua superfície existencial, porque o importante é o *como* são desafiadas eafiadas as cordas do tempo e da transformação inevitável (2007, p. 104).

Despertar essa sensibilidade corresponde a “aprender a fazer com arte e saber-fazer com arte simultaneamente” (GALEFFI, 2007, p. 103), uma representação teatral que dialoga de maneira interdisciplinar e transdisciplinar com a arte da mesa para, juntos, contribuírem para a produção e compreensão de um novo processo pedagógico de aprendizagem, por meio de um banquete.

## 2.1 Saberes do Teatro: o melhor que a terra pode dar

As apresentações artísticas que compuseram o Banquete “Romeu e Julieta”, com ênfase para a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare<sup>15</sup>, obedeceu ao cronograma realizado pela equipe do cerimonial (ANEXO A). O *banquete* contou com o recital de duas poesias sobre o amor, a encenação de um fragmento da referida peça e a apresentação de músicas italianas instrumentais ao vivo.

Das poesias apresentadas, apenas uma intitulada “Despedida de Romeu a Julieta<sup>16</sup>” (ANEXO B) foi descrita neste trabalho. A outra poesia, infelizmente, foi perdida pela aluna que a recitou. As músicas, cuja seleção será especificada no terceiro capítulo, foram tocadas por um discente<sup>17</sup>, que também exerceu o papel de Mestre de Cerimônias e de Romeu, no *banquete*.

A apresentação da dança italiana *Tarantella* foi cancelada porque a equipe responsável em preparar a coreografia e a confecção das roupas não dispôs de condições para a execução.

Para a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta foi escolhido o Ato 2, Cena 2 (ANEXO C), correspondente ao momento da famosa cena da varanda em que Romeu e Julieta trocam juras de amor e prometem se casar logo e ficarem juntos para sempre. Esse texto dramático, adaptado para uma linguagem coloquial, a pedido dos alunos, por encontrarem dificuldade em memorizar as falas rebuscadas do texto

---

<sup>15</sup> William Shakespeare (1564-1616) é considerado o dramaturgo mais famoso do mundo, apesar de haver poucos registros que comprovem sua existência. Além de viver plenamente a vida de seu tempo, retratou a vida humana e resgatou a história da Inglaterra em seus textos. Dedicado a leitura, foi um profundo conhecedor do grego, latim e inglês (LIMA JÚNIOR, 2002). A trágica história de amor de Romeu e Julieta, uma de suas peças mais conhecidas, é uma adaptação de uma história já existente. A primeira versão de Romeu e Julieta foi escrita por volta de 1460, por Masuccio Salernitano. Sua história serviu de inspiração para a versão *Giulietta e Romeo* de Luigi da Porto que a ambientou em Verona, em dois castelos pertencentes a famílias diferentes – os *Capuleti* e os *Montecchi* -, introduzindo a questão da inimizade entre as famílias. Em 1554, o escritor italiano Matteo Bandello publicou a versão de *Giulietta e Romeo* mas conhecida entre todas. Foi traduzida para o inglês e tornou-se um poema de 3.020 versos, escritos por Arthur Brooke em 1562, como “A trágica História de Romeu e Julieta” (*The Tragicall Historye of Romeus and Juliet*). Grande parte das ações presentes no texto de Shakespeare, são encontradas nesse poema. Shakespeare adicionou à história sua linguagem única resumindo em apenas cinco dias os nove meses de acontecimentos do poema, além de acrescentar tensão à peça para uma melhor adaptação ao palco (SHAKESPEARE, 2010).

<sup>16</sup>Disponível em: <<https://www.luso-poemas.net/modules/news/article.php?storyid=110020>>. Acesso em: 25.04.2018.

<sup>17</sup> A identificação dos discentes que realizaram o Banquete “Romeu e Julieta”, citados nesta pesquisa, ocorrerá por meio das iniciais de seus respectivos nomes.



original de Shakespeare, facilitou um entendimento mais rápido do contexto histórico, dispensando o seu uso no momento da encenação.

O equilíbrio, com relação à condução desse processo, ocorreu de forma natural e democrática em virtude do bom convívio entre ambas as partes, docente e discentes, da consciência de que o trabalho partilhado teria melhor êxito do que se estivesse concentrado nas mãos de poucos e da coordenação dos elementos do espetáculo, a fim de concretizar o conjunto artístico.

Na organização, três alunos se responsabilizaram pela encenação teatral: um aluno no personagem de Romeu (I.S.C.), uma aluna na personagem de Julieta (S.M.S.) e outra aluna como Ama (D.N.L.). Com relação às falas e movimentos, a ordenação da atuação compreendeu a utilização de gestos, atitudes e ações, a cargo dos próprios discentes.

O trabalho corporal pensado sob o aspecto físico, sensível e afetivo, ocorreu por meio de exercícios de alongamento, aquecimento, respiração, jogos e improvisações teatrais, no decorrer do mês de maio de 2017. Na busca pelo autoconhecimento e pela descoberta de si e da própria corporeidade, os jogos e improvisações teatrais desempenharam uma função primordial a fim de despertar os alunos da latência em que se encontravam, fator que persiste no ambiente escolar e influencia no baixo rendimento do processo ensino-aprendizagem.

São discentes que, em sua maioria, trabalham o dia inteiro em pousadas, bares, restaurantes, comércio, agências de viagem, casas de família e que, quando chegam ao Campus/Barreirinhas, estão cansados e apáticos, com vontade apenas de se recostarem e voltarem logo para casa a fim de descansar.

Os jogos e os exercícios de improvisação realizados foram motivo de alegria, descontração, espontaneidade e fortalecimento dos afetos pouco cultivados na atualidade. Foram selecionados do fichário de Viola Spolin (2001) por apresentarem um caráter interacionista favorecendo “o estabelecimento do acordo de grupo, por meio de regras livremente consentidas entre os parceiros” (KOUDELA, 2015, p. 110), ou seja, ao mesmo tempo em que o lúdico fosse usufruído, serviria de base para os discentes, dentro das regras propostas, produzirem livremente seu próprio processo criativo.

Foram jogos que mobilizaram uma série de capacidades colocadas em segundo plano, estimulando aspectos físicos e sensoriais necessários à capacidade improvisacional, auxiliando na organização e preparação da atividade teatral.

A cada término das sessões de jogos, o humor melhorava, proporcionando mais leveza aos alunos e ao ambiente, com uma atmosfera de alegria e tranquilidade, e com disposição renovada para aprender, considerando-se que o lúdico é a atividade que melhor direciona a ação do ser humano.

Procurou-se, por meio desses momentos criativos em que a experiência com a ludicidade se fizeram presentes, refletir sobre um corpo físico e estesiológico que se mostra nos movimentos mais simples e naturais manifestados no dia a dia de cada pessoa, frente aos desafios do mundo em que vive.

Buscou-se o encontro de um corpo como instrumento expressivo que dialogasse com a diversidade de mecanismos que a sociedade contemporânea possui a fim de estimular o corpo sensível, a percepção e os sentidos, bem como, as formas de pensar e atuar.

A improvisação, reconhecida como inerente ao jogo cênico, está presente no cenário teatral ocidental desde as representações dionisiacas, perpassando os *mimos* ou *atelanas* do Teatro romano e a *Commedia dell'Arte*, em um momento em que foi reverenciada pelo exímio preparo do ator que atuava de improviso, livre de amarras e preconceitos, a ponto de ultrapassar a preferência textual (CHACRA, 2010). Para Pupo (2015), ela também integrou a prática de grandes encenadores do século XX, como Stanislávski, Meierhold, Copeau e Grotowski, servindo de alicerce para a preparação teatral que comporia este trabalho.

Considerada importante para o desenvolvimento pessoal dos alunos, ao fazê-los pensar o corpo como instrumento de expressão e estimulá-los a ter um bom relacionamento com o outro, a improvisação tornou-se um meio de exploração do imaginário e das percepções sensoriais, como evidenciam os relatos dos alunos, a seguir.

Ao revelar o bem-estar que os exercícios corporais e improvisacionais proporcionaram para cada um, em termos de comunicação e interação com o próximo, o relato, abaixo, esclarece:

“Gostei muito dos exercícios. É uma forma de nos exercitarmos e nos sentirmos bem em qualquer ambiente. Dinâmica teatral muito legal; é uma maneira de nos comunicarmos com outras pessoas, onde podemos ser submetidos a ter percepções sobre os outros dependendo da situação” (M. J. S. S.).

O segundo relato revela a participação de todos nas atividades propostas como articulação da fala, a interpretação de situações cotidianas e a descontração advinda

desse momento. “Nesta aula fizemos um momento mais descontraído com alongamentos e aquecimentos. Um momento de dinâmica, que foi bem interessante. Todos participaram. Além de exercícios de articulação da fala e de interpretação” (G. P. S.).

O relato, a seguir, ressalta o prazer e a alegria que foi participar das dinâmicas envolvendo o corpo, o ato de brincar e ri de si mesmo, em situações de aprendizagem e descontração, e da espontaneidade proporcionada, facilitando a exposição de si perante os demais colegas.

“A dinâmica com os alunos, para mim, foi a melhor aula onde todos participaram; pudemos brincar juntos e mostrar um pouco de si em algumas situações. Não lembro das frases citadas no dia pelos alunos, mas ri muito de alguns deles falando, até de mim mesma eu sorrir. Pena que foram poucos horários, pois queria ter falado todas as frases, que não eram poucas” (S. P. M. M.).

O último relato ressalta a importância dos exercícios, não somente para relaxar o corpo como para despertar os sentidos, em especial, a visão. “Achei a aula maravilhosa e interessante. O alongamento para o aquecimento do corpo foi relaxante e a sensibilização da visão foi um exercício muito importante para treinar esse sentido” (S. M. S.).

Na procura por uma corporeidade cênica atuante, cada discente participou espontaneamente dos exercícios corporais e jogos improvisacionais, como destacado acima. Nesse processo de recepção estética, a corporeidade foi o principal responsável por essa transformação, a partir do momento em que os alunos aprenderam a se conhecer melhor exercitando a observação de si e do outro, que é a essência dessa mudança.

A capacidade de tornar-se espectador de si mesmo faz com que o ser humano sinta a necessidade de criar símbolos que preencham o espaço daquilo que é, mas não existe, cuja percepção e leitura dependerá da apreensão e apreciação de cada indivíduo que participa da cena (AZEVEDO, 2015).

Acrescenta-se, que um fato artístico se completa com a participação criativa do espectador na cena teatral, ou seja, na relação: autor, contemplador e obra, “contido completamente no objeto, nem no psiquismo do criador, nem do receptor, mas na relação destes três elementos” (DESGRANGES, 2010, p. 28).

Esse entendimento permitiu mudanças salutaras na construção das cenas, como neste *banquete*, pois assim como a produção do alimento, o Teatro pode valer-

se de diversos elementos para produzir signos visuais e sonoros que despertaram a imaginação do espectador.

A criatividade comum a todos os seres humanos, fez-se presente a todo o momento, por tratar-se da elaboração de algo original, inesperado, útil e adaptável ao contexto em que a prática pedagógica se inseriu, despertando grande interesse nos discentes. Criatividade capaz de estimular a imaginação dos convivas, ao produzir imagens por meio do Teatro, do alimento e do coletivo afetivo e pessoal discente, que invariavelmente auxiliaram na construção do saber e na relação sujeito-mundo, por meio de um corpo sensível e racional.

Com relação ao figurino, a ausência de recursos financeiros para a confecção de trajes elegantes, fez com que os adereços corporais dos atores, usados durante a cena, fossem condizentes com a capacidade orçamentária do evento.

A personagem Julieta vestiu uma saia azul longa, blusa de mangas compridas e bordados nas laterais, numa tonalidade azul, mais claro que a saia, sandálias com altura média, também, com adornos azuis, brincos grandes e coloridos, cabelos negros, lisos e soltos, e uma maquiagem suave, como na imagem abaixo (Figura 3).



**Figura 3:** Aluna que interpretou a personagem Julieta  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F (2017)

Os adereços corporais do Romeu foram uma calça comprida (jeans) e uma camisa branca. O único adereço extra corporal que fez parte da cena, complementando sua atuação, foi o violão utilizado para apresentar a música “*Green Sleeves*”, da banda finlandesa de *power metal*, *Stratovarius*, iniciando a apresentação do fragmento da peça Romeu e Julieta.

Não há registros fotográficos dos alunos no momento da encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta. A imagem visualizada, adiante, corresponde ao mesmo aluno que interpretou Romeu, tocando músicas italianas, com a flauta, após a referida peça.



**Figura 4:** Aluno apresentando músicas italianas com auxílio da flauta  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Observa-se alguns convidados do *banquete*, funcionários terceirizados da limpeza e da cantina, apreciando as músicas instrumentais italianas interpretadas por um dos alunos (Figura 4) com o auxílio de uma flauta. A Ama, terceira personagem da peça Romeu e Julieta, não alterou a vestimenta usada no *banquete* porque não apareceu em cena, apenas sua voz foi ouvida pelo público.

Na Figura 5, a aluna da esquerda, encontrava-se em estado avançado de gravidez e foi poupada dos serviços preparatórios do *banquete*, tendo como função, apreciar, como convidada, o trabalho dos colegas, e relatar, posteriormente, suas impressões. À direita, encontra-se a aluna que fez a personagem Ama, com um vestido vermelho enfeitado com detalhes pretos e cabelos arrumados, em forma de trança, em uma das mesas do evento.



**Figura 5:** Personagem Ama, da peça Romeu e Julieta (à direita)  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

A área externa ao bloco A, do Campus IFMA/Barreirinhas, onde fica a maioria das salas de aula, alguns setores técnicos e proximidade à lanchonete, foi destinado à encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta por ser o local mais adequado à realização das apresentações artísticas, como alimentares, sem prejuízo na execução do processo.

A escolha da localidade não foi aleatória. Próximo ao espaço em que as mesas foram dispostas existem janelas, tanto no térreo como no primeiro pavimento, que contribuíram para a apresentação teatral. Na janela do primeiro pavimento, decorada com flores e a bandeira italiana, a personagem Julieta ficou recostada para ser vista pelos espectadores enquanto trocava juras de amor com Romeu.

Utilizando espaços alternativos ao auditório, ou à sala de aula, deu-se um passo importante no aumento das possibilidades de fazer com que o Teatro se torne um evento recorrente no cotidiano escolar, despertando a sensibilidade artística e estética dos indivíduos que integram esse corpo social acadêmico, por meio de um belo espetáculo teatral e alimentar, em um espaço com iluminação agradável, decoração aconchegante, percepções sensoriais, de dar água na boca, e afetividades aguçadas ao sabor do ventos.

### 3 BANQUETE “ROMEU E JULIETA”: teatro e alimento na expressão sensível e estética do amor e da beleza

Neste capítulo, descreveu-se, em suas minúcias, a realização do Banquete “Romeu e Julieta”, pelos discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, com 35 (trinta e cinco) estudantes no total, remetendo às fases iniciais do processo, que incluíram o pensar e o fazer, utilizando experiências e exercícios corporais, sensoriais, artísticos e alimentares.

Aplicou-se um questionário direcionando o olhar do aluno para si mesmo, auxiliando a docente, a partir da compilação das respostas, a compreender melhor os desejos e habilidades de cada educando, posicionando os integrantes, posteriormente, nas equipes que realizaram o *banquete*, de acordo com a singularidade e aptidão de cada um.

Esse dispositivo caracterizou-se como um mecanismo de autoconhecimento, na busca de uma essência, assim como, exercitou o potencial cognitivo, criativo e psicológico, que são as bases para uma ação múltipla e complexa manifestada em cada ser humano, que é a habilidade de criar (VIRGOLIM et.al., 1999).

O planejamento do *banquete* exigiu a organização dos alunos em equipes, responsáveis pelas seguintes etapas de trabalho: Comidas; Bebidas; Poesias; Dança; Teatro; Músicas; Decoração, Serviços e Utensílios; Cerimonial e Fotografia. A distribuição dos grupos ocorreu de forma espontânea e democrática, alocando cada aluno na equipe que melhor se sentisse adaptado e disposto a colaborar, na busca por um fazer teatral repleto de oportunidades, no contexto educativo de ensino e aprendizagem.

Na primeira etapa da arrumação do cenário, a equipe de Decoração, Serviços e Utensílios iniciou os trabalhos de limpeza do espaço, posicionando as mesas e cadeiras nos locais destinados aos convidados e à ornamentação do local indicado para a encenação teatral.

A cenografia do *banquete*, de uma forma geral, contou com um perímetro ornamentado por fotografias dos próprios alunos intercaladas por círculos nas cores verde, branco e vermelho, pertencentes à bandeira italiana<sup>18</sup>, mesas grandes e

---

<sup>18</sup> Adotada oficialmente em 1948, a bandeira italiana é composta por três faixas verticais nas cores verde, branca e vermelha. Não há um consenso universal sobre o significado das cores da bandeira da Itália, porém, alguns historiadores atribuem como significados para a cor verde, as planícies e colinas



pequenas com toalhas nas cores da bandeira da Itália, assim como, flores e velas (Figura 6).



**Figura 6:** Visão noturna do espaço da realização do Banquete “Romeu e Julieta”

**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Como a imagem acima revela, as mesas menores foram cobertas por toalhas verdes, pequenas flores vermelhas dispostas dentro de uma taça no centro da mesa e velas em formato de coração sobre a mesma taça. Os alunos, visíveis nessa foto, estavam incumbidos na preparação das refeições e da montagem dos pratos, acertando os últimos acabamentos.

O espaço contou, também, com duas mesas maiores cobertas com toalhas brancas e vermelhas, posicionadas ao lado das menores, com o menu (ANEXO D), taças com flores, em seu interior, e encimadas por velas, além de dois jarros preenchidos por macarrões em dois formatos: espaguete e parafuso (Figura 7).

---

do país; a cor branca, as geleiras dos Alpes, no norte do país, e a cor vermelha, o sangue dos heróis derramado durante as guerras da Independência da Itália. Do ponto de vista religioso, as cores possuem um significado diferente representando, a cor verde, a esperança; a cor branca, a fé e a cor vermelha, a caridade. Do ponto de vista histórico, o verde simboliza a liberdade; o branco, a igualdade e o vermelho, a fraternidade, numa clara alusão à bandeira francesa e à Revolução Francesa, que tem como lema “Liberdade, Igualdade e Fraternidade”. Disponível em: <[https://m.suapesquisa.com/bandeira Itália](https://m.suapesquisa.com/bandeira+Itália) e <https://www.significados.com.br/bandeira>>. Acesso em: 24.04.2018.



**Figura 7:** Decoração, em mesa lateral, do Banquete “Romeu e Julieta”  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

As fotografias utilizadas para compor o cenário e enaltecer o trabalho de composição criativa dos alunos, podem ser observadas com mais nitidez na Figura 8, que deixa à vista, os círculos coloridos nas cores da bandeira italiana, intercalando as fotografias, no perímetro em que as mesas estavam dispostas, e o local em que Julieta ficou posicionada, no primeiro andar, na janela destacada com a bandeira italiana e flores vermelhas, para trocar juras de amor com o personagem Romeu.



**Figura 8:** Cenário do Banquete “Romeu e Julieta”  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Os círculos coloridos<sup>19</sup> foram confeccionados em cartolinas e coladas em barbantes. As fotografias realizadas em atividade extraclasse foram executadas com o auxílio de mídia eletrônica (telefone celular), e, posteriormente, reveladas e expostas no *banquete*.

O número de convivas, em virtude do cardápio programado, poderia totalizar até 16 (dezesseis) pessoas, entre professores, técnicos administrativos, colaboradores terceirizados dos serviços de limpeza, segurança, cantina e alunos (as) com maior idade, grávida ou que tivessem finalizado suas participações nos serviços do *banquete*. A quantidade ultrapassou o que determinava as regras de etiqueta dos banquetes realizados em Roma, em que o número de convidados variava de três a nove “Não menos que as Graças, e não mais que as Musas” (FRANCO, 2001, p. 45).

Por se tratar de convidados que ocupavam as mais diversas posições na hierarquia do Campus/ Barreirinhas, não havia um lugar de destaque para convidados de honra, como acontecia no triclinio romano, em que “O anfitrião reclinava-se no leito

<sup>19</sup> Sugestão da docente em Arte, do Campus IFMA/Barreirinhas, que colaborou também com a decoração, bibliografias e sugestões de filmes sobre Gastronomia.

central – *lectus medius* – e, à sua direita, o convidado de honra como ainda hoje é de praxe em nossas mesas. [...] Os outros comensais dispunham-se no leito da direita – *lectus sumus* – e no da esquerda – *lectus imus*” (FRANCO, 2001, p. 45-46).



**Figura 9:** Convidados do Banquete “Romeu e Julieta”  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Na Figura 9, encontram-se os convidados do Banquete “Romeu e Julieta”, dispostos em seus lugares, aguardando o início das apresentações. O fundamental foi oferecer o devido valor simbólico ao evento, exaltando o amor e a igualdade entre as pessoas que colaboram com seu trabalho para o bom desempenho dessa Instituição, o trabalho em equipe e a harmonia e as delícias importantes para a estimulação dos sentidos e do intelecto, por meio do Teatro e do alimento.

Um jantar de convívio civilizado, que se aproximou dos banquetes, nos moldes renascentistas, que eram “um modelo pelo qual a sociedade ligava os homens aos deuses, demonstrava seu lugar no mundo natural e reforçava a interdependência social” (STRONG, 2004, p. 136).

Antes de adentrar o universo da História da Gastronomia, foi necessário conhecer o universo culinário dos alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. A partir desse diálogo, ocorreram experimentações sensoriais importantes, não somente em relação ao alimento, mas também aos elementos



teatrais. Afinal, Coronato; Franzoni (2013, p. 146), afirmam que “[...] todos os sentidos estavam presentes nos banquetes, um dos tipos de festas comuns na Renascença, que nada mais eram do que uma fusão de música, poesia, comida, pintura, escultura, moda e arquitetura”.

Por ser considerada uma técnica artística que permite registrar de forma autônoma e expressiva a realidade circundante e despertar novos sentidos e olhares ao alimento consumido diariamente, solicitou-se aos estudantes, que fotografassem seu cotidiano alimentar, ou seja, café da manhã, almoço e jantar, observando a organização do ambiente, o posicionamento dos objetos à mesa, a harmonia das cores na montagem nos pratos e na decoração do espaço, assim como, a iluminação. Uma atividade bastante apreciada pelos alunos, como se observou em alguns relatos.

Quando o aluno descreveu “Achei essa atividade interessante, pois foi com ela que aprendemos a montagem de um prato observando as cores dos alimentos que contribuíram para fazer uma boa apresentação” (S.M.S.), evidenciou o interesse despertado pela atividade fotográfica na observação das cores presentes no alimento e a contribuição na montagem de um prato, como realizaram no Banquete “Romeu e Julieta”.

Nas duas narrativas seguintes, o encantamento com a criatividade e imaginação que a atividade foi capaz de despertar, ficou evidente, assim como, a percepção da presença da Arte e a experiência estética advinda desse processo artístico, presentes em seu cotidiano.

“Foi uma atividade super criativa e inovadora aplicada em sala de aula. Foi muito bacana, ao mesmo tempo; um conhecimento a mais em relação às fotografias tiradas do nosso café, almoço e jantar. No começo achei nada a ver, mas depois só de observar como uma simples fotografia pode, sim, se tornar arte, fiquei encantado” (A.S.S.).

“Com esse trabalho pude perceber que a arte está presente em nossas refeições, pois há um artista em cada pessoa. A arrumação de um prato é uma arte porque cada detalhe deve ser feito com muita precisão. Nem muito, nem pouco. Tudo na medida certa (F.C.S.).”

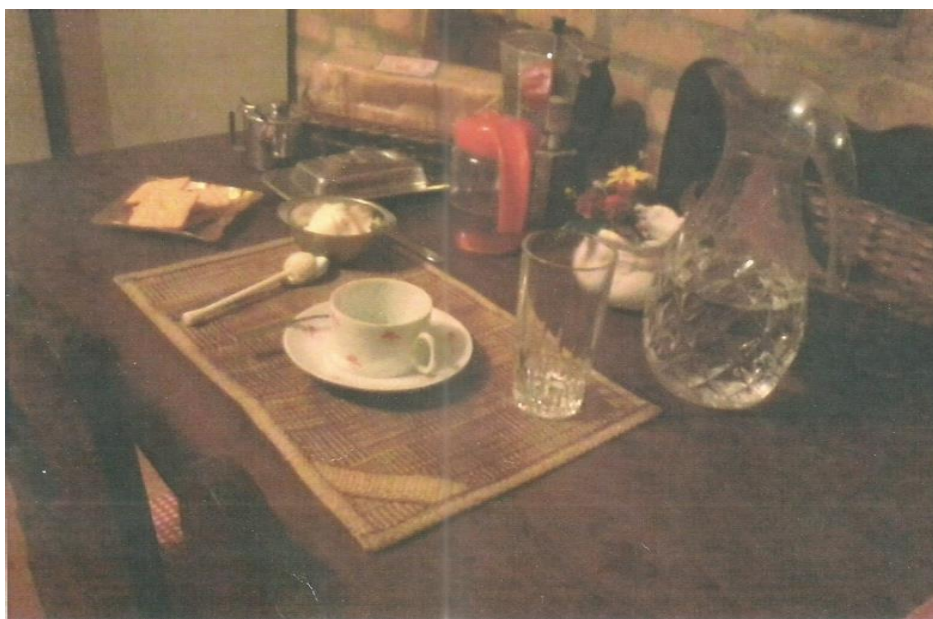
A importância do relato, abaixo, está na relevância dessa atividade para o exercício profissional, principalmente, quando se almeja estabelecer um empreendimento por conta própria nessa área.

“Gostei dessa sugestão; particularmente tive uma preocupação em como organizar a mesa: o que vou fazer para dá um toque mais simples porém elegante? Criei algumas percepções, porém as fotos foram importantes pois tive que pensar em algo criativo. Isso é importantíssimo quando queremos estabelecer o nosso próprio negócio” (M. J. S. S.).

A última descrição evidencia a experiência enriquecedora e inovadora possibilitada por essa atividade e que não foi preciso dispor de ingredientes caros e muitos recursos financeiros para dar vida a composição de uma refeição.

“Posso dizer que foi uma experiência nova, achei uma ideia bem *bacana* (grifo do aluno) e um tanto inovadora para ministrar em aula, nunca tinha pensado em fotografar o que como no dia a dia e apresentar a classe; ótima experiência. Aprendi a harmonizar a comida, misturando cores no prato e o que é mais importante, sem ter dificuldades na hora de comer. Ah! E não esquecendo de que aprendi também que podemos harmonizar os pratos com ingredientes fáceis de encontra na nossa cozinha, onde uma simples folha de cheiro-verde pode dá vida a um prato” (G. V. S.).

A fotografia do café da manhã (Figura 10) revelou uma alimentação simples e sem exageros, representando o gosto culinário e cultural da aluna. Composta, basicamente, por biscoitos salgados, manteiga, iogurte, mel, leite, um bule de café e uma jarra com água, a refeição tem sua composição equilibrada com um jarro branco com flores naturais, nas cores vermelho, lilás e amarelo.



**Figura 10:** Fotografia do Café da Manhã  
**Fonte:** Arquivo Pessoal da Aluna M.S.G. (2017)

A Fotografia do almoço evidenciou o cuidado com a alimentação e a organização dos objetos (Figura 11). A jarra com água à frente da cesta com raízes, em tonalidades diferentes, o recipiente com grãos de feijão e o jarro branco com flores naturais harmonizaram com a travessa principal contendo uma salada de pepinos, em rodela, cenouras, em pequenos filetes e enroladas, em formato de flores, temperados com ervas aromáticas, batata doce em forma de bolas pequenas e uma porção de

feijão cozido, tendo como toque final, uma folha de vinagreira disposta na lateral esquerda do prato.



**Figura 11:** Fotografia do Almoço  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno M.S.G. (2017)



**Figura 12:** Fotografia do Jantar  
**Fonte:** Arquivo pessoal do Aluno M.S.G. (2017)

Assim como no almoço, a fotografia do jantar, (Figura 12), contou com uma refeição simples, porém, diferente de muitos alimentos consumidos à noite. A tigela com pipocas foi acompanhada de uma porção de rodela de banana, encobertas com

granola e mel. A decoração contou com um jarro branco com flores naturais, nas cores amarelo, branco e lilás, uma cesta com raízes e recipientes com mel e cereais, ao lado.

Além das fotografias, outro conteúdo abordado em sala de aula, a fim de harmonizar o ambiente e a composição do alimento, foi o estudo das cores primárias e secundárias, por intermédio da prática de desenhos de observação e de memória. Por falta de tempo hábil, não foi possível estudar as cores terciárias.

Viu-se que a cor nunca nos abandona, a não ser que falte luz, natural ou artificial, afinal, esta é a grande responsável pela existência da cor, parceiras inseparáveis. Sob o prisma da Arte e da Gastronomia, as cores correspondem a um mundo fascinante que produzem verdadeiros códigos de comunicação visual e de expressão artísticos e estéticos.

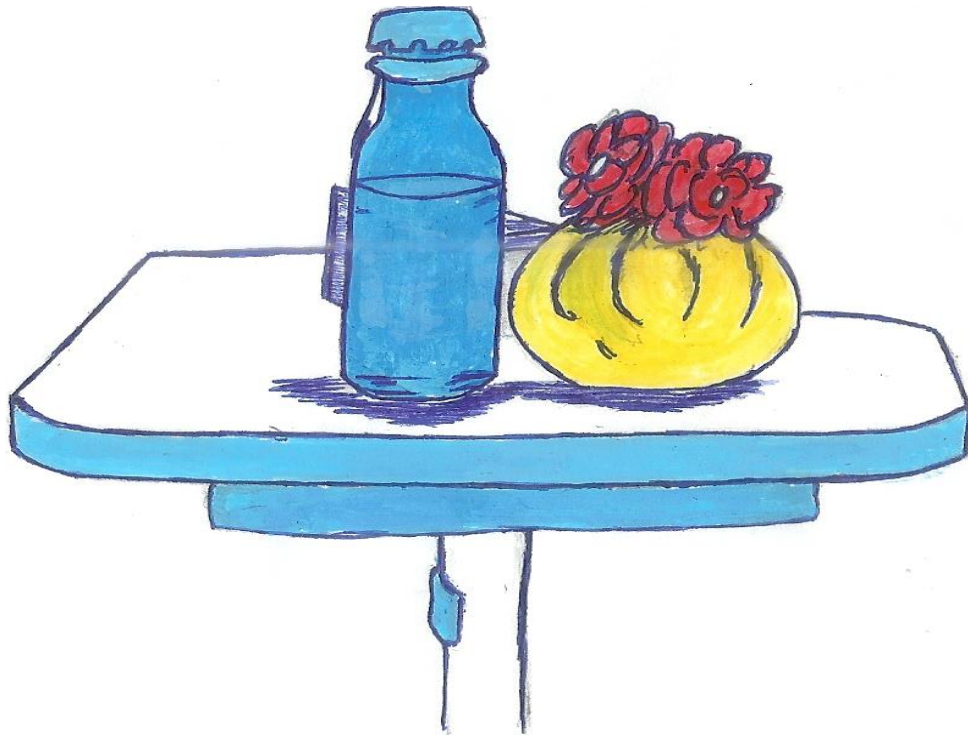
Por fazerem parte da vida do ser humano, as cores podem modificar diferentes composições visuais, pinturas, desenhos, fotografias. Sua manipulação perpassa pelas mãos de diversos profissionais como publicitários, teóricos das cores, artistas, decoradores, cineastas, fotógrafos, que as utilizam para expressar e transmitir pensamentos e sentimentos.

Nas artes visuais, a cor, além de ser um elemento decorativo, artístico e estético, é também expressão. Sua compreensão corresponde a uma das maiores dificuldades que o indivíduo apresenta em relação aos fenômenos físicos, pois não se pode “perceber a cor por meio do tato, do odor ou do sabor. [...] apenas visualmente. Sua aplicação ou utilização na Arte proporciona uma relação entre o apreciar, o sentir e o pensar” (VENTRELLA; JACQUELINE, 2010, p. 48-49).

Merleau-Ponty (1994, p. 212) convidando a tomar parte nesse mundo colorido de percepções e sensações afirmou: “A apreensão das significações se faz pelo corpo: aprender a ver as coisas é adquirir um certo estilo de visão, um novo uso do corpo próprio, é enriquecer e reorganizar o esquema corporal”.

Para o desenho de observação, alguns objetos foram expostos, como uma garrafa azul com água, um pequeno jarro com flores coloridas e uma pequena caixa de madeira, utilizando para colori-los, as cores primárias. O ângulo em que o desenho foi registrado revela a localização em que o aluno se encontrava na sala de aula (Figura 13).





**Figura 13** – Desenho de Observação  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do aluno F.R.S. (2017)

O desenho de memória foi uma atividade extraclasse, um exercício de rememoração de fatos importantes que marcaram a vida do aluno, que deveria ser colorido somente com as cores secundárias.

Consistiu numa atividade que deixou os alunos livres para experimentar, criativamente, algo inerente ao universo simbólico de cada um, sem a exigência de possuir habilidade técnica ou não. Mesmo com a relutância de alguns em executá-la, por afirmarem não ter capacidade, incentivou-se a disponibilidade em realizar a atividade, mesmo que o resultado não os agradasse, como uma forma de superar barreiras, às vezes, impostas pela própria pessoa.

A imagem, abaixo, (Figura 14) corresponde a um desenho de memória no qual o aluno representou a vegetação exuberante que a região dos Lençóis Maranhenses possui, com as lagoas e rios limpos e convidativos.



**Figura 14:** Desenho de Memória  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.C.S. (2017)

Os relatos, a seguir, demonstraram o quanto essa prática foi prazerosa. Os alunos escreveram “[...] foi bem dinâmico, divertido. Lembrei da minha infância. Rsrs...” (O.S.S); “A análise dos objetos como suporte para os desenhos foi sublime, pois exercitamos a criatividade a estimulação do cérebro” (S.M.S) e “Foi uma das melhores aulas que tivemos em sala; divertida e com muita criatividade envolvida” (A.S.S). Revelaram a diversão e criatividade envolvidas, favorecendo a percepção das cores, importante para a Arte e a Gastronomia.

Verificou-se, também, a interatividade que essa prática proporcionou, obtendo a dedicação e empenho de todos, como o relato abaixo:

“A aula hoje foi excepcional. Trabalhamos com as cores e isso pode trazer percepções ao ambiente em que nos relacionamos. Pintamos os nossos desenhos de observação, e o melhor, a classe toda interagiu, todos se dedicaram, atenciosamente, à tarefa aplicada. Os desenhos de observação são muito importantes, pois na gastronomia devemos ter uma percepção de cada cor, detalhes estabelecidos no ambiente. A gastronomia relaciona-se com a arte e a cultura pois com esses aspectos estabelecemos requisitos mais detalhistas’ (M.J.S.S.).

O uso das cores primárias e secundárias, nas técnicas de desenhos de observação e de memória, fez com que os alunos tomassem conhecimento de alguns

significados históricos associados às mesmas, bem como, sua existência desde os primórdios da humanidade e as influências nos gostos, sentimentos e sensações percebidas por cada um.

Finalizado os estudos teóricos e práticos com as cores, prosseguiu-se os preparativos para o Banquete “Romeu e Julieta”. As equipes responsáveis pelos utensílios foram a campo para conseguir toalhas brancas, verdes e vermelhas para as mesas, além de talheres, guardanapos de tecido e louças para as comidas.

A equipe encarregada de preparar a sobremesa foi em busca dos ingredientes necessários para o preparo do *Tiramissu*, como licor de café, ovos, leite fresco, açúcar, chocolate em pó etc. Não precisaram se preocupar com o creme *cheese* e o biscoito champanhe, pois já tinham sido comprados pela docente, em São Luís – MA.

Os integrantes da equipe das bebidas, reuniram-se para comprar um bom suco de uva, para os convidados, e garrafas vazias de vidro, esterilizadas, para colar rótulos de vinhos e colocar o suco de uva, para servirem no *banquete*. As equipes das bebidas, sobremesa e comidas foram auxiliadas por um Técnico em Laboratório do IFMA/Barreirinhas, que também tem formação em Gastronomia.

Indicado pela Diretora do Departamento de Ensino, este, além de ajudar no deslocamento dos estudantes com utensílios e sobremesa, também assessorou no aquecimento, transporte e montagem das refeições, em virtude de o laboratório de cozinha localizar-se em outro bloco.

O suco de uva foi envasado em garrafas de vidro com o rótulo de um vinho típico da cidade de *La Morra*, na Itália (Figura15).



**Figura 15:** Rótulo do vinho típico de *La Morra*  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno R.S.C. (2017)

Com o espaço arrumado, os utensílios higienizados e as bebidas resfriando, faltava iniciar a montagem dos pratos. Ressalta-se que o filme “Vatel: um banquete para o rei” e os seminários temáticos trabalhados em sala de aula foram fundamentais para a escolha da culinária italiana, do cardápio e das apresentações artísticas do Banquete “Romeu e Julieta”.

Por meio desse filme, os alunos perceberam a grandiosidade de um banquete, dos elementos cênicos que o compõem e embelezam, além da importância do corpo na percepção dos sentidos e sensações convidando, pela reversibilidade, a um entrelaçamento com “a cor, forma, sonoridade, olhares e imagens do mundo e dos outros corpos” (NÓBREGA, 2010, p. 94), que constituem o mundo do Teatro e da Gastronomia.

O banquete do filme em questão, oferecido ao Rei Luís XIV e sua comitiva, regado a muito entretenimento, demonstrou por meio das imagens e diálogos, que a partilha do alimento, o estreitamento da amizade e as boas alianças, sempre passaram por uma refeição bem servida. Com muita engenhosidade e sensibilidade artística, as atrações e o alimento, repletos de toda uma simbologia cultural, superaram as expectativas dos convivas, por meio do trabalho coletivo e da criatividade.

Ao garantir que a comida e a diversão formassem um verdadeiro espetáculo, François Vatel, grande conhecedor da arte culinária, criou e recriou pratos diversificados que satisfaziam as exigências da monarquia com seu trabalho altamente perfeccionista.

Trabalho em equipe que precisava do engajamento de todos, como ocorreu no Banquete “Romeu e Julieta”. Os percalços e desentendimentos que, a princípio, poderiam parecer um fracasso dessa prática, na realidade, fizeram parte dessa experiência estesiológica e estética, como mais um desafio a ser superado, pois nenhum trabalho coletivo alcança seu objetivo sem o empenho e cooperação de todos os envolvidos, por maiores que sejam as diferenças entre eles. Uma aluna comentou:

“Foi feita a divisão das equipes, porém, muitos dos integrantes não se responsabilizaram de forma mais coerente em ajudar os demais. Percebi que na hora de servir a entrada houve uma pequena discussão com um dos integrantes, que não sabe trabalhar em equipe; uma atitude que não repassou uma boa impressão aos convidados, mas no final tudo deu certo” (M. J. S. S).

O depoimento mostrou a importância do trabalho em grupo e de como o seu não funcionamento pode prejudicar o andamento da atividade proposta. O importante foi criar modos de ser solidário, por meio de um conhecimento estético que ultrapassasse ações individuais, para uma nova percepção da realidade.

Os conhecimentos teóricos e práticos obtidos com os seminários sobre os costumes e a culinária típica de alguns países, contribuíram para o estudo e debate de outras fontes, obtidas por meio de livros e entrevistas como: “De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia” (FRANCO, 2001); “Gastronomia é arte? O chef Washington Silveira responde”<sup>20</sup>, entrevista à Bruna Covacci; “A Volta ao Mundo em 120 Receitas”, do consultor culinário Saul Galvão e “Administração Hoteleira”, de Geraldo Castelli (2001), sobre a organização de banquetes, em diversos períodos ao longo da História, que auxiliaram na elaboração do Banquete “Romeu e Julieta”.

Os seminários despertaram um novo olhar para os sentidos e o alimento, estimulando práticas educativas que permitiram uma “modulação de sentidos, uma experimentação do sujeito na relação com o outro, com a cultura em direção à emancipação intelectual, afetiva e política” (NÓBREGA, 2010, p. 116).

Os países pesquisados foram: Espanha, China, Itália, Estados Unidos, Síria, Líbano, França, Grécia, Portugal e Brasil. Os alunos, além da apresentação teórica e trabalho escrito, tiveram que preparar um prato típico de cada país, para degustação dos colegas.

O primeiro país explorado, a Espanha, possui uma cozinha bastante regionalizada e adaptável aos recursos disponíveis e às influências externas sofridas por outros países, principalmente, os árabes. O apreço pelo azeite, o vinho e as *tapas* refletem o modo de vida desse povo que partilha sentimentos, discute acaloradamente seus assuntos e possui uma enorme alegria de viver. Torradas acompanhadas de molho *Pesto*<sup>21</sup> foi o prato escolhido para a apreciação dos alunos.

A China possui uma cozinha carregada de tradição milenar. Os chineses encaram a relação saúde e alimentação com muita seriedade. Nas combinações de seus alimentos, os ingredientes devem manter seus sabores e o visual

---

<sup>20</sup> Disponível em: < <http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/gastronomia-e-arte-o-chef-washington-silveira-responde/>>. Acesso em: 13.02.2017.

<sup>21</sup> Molho composto de ovos fritos, berinjela, atum, abobrinha, cebola, pimentão verde e vermelho, sal, orégano desidratado, sálvia e vinho tinto.

cuidadosamente organizado por meio da padronização de cores. O prato típico servido foi o Arroz Cantonês<sup>22</sup>.

A Itália reflete na cozinha, amada por quase todos, a alegria de viver e o entusiasmo de um povo que leva muito a sério o ato de comer. Regada a bons vinhos, que dão elegância aos pratos servidos, a cozinha regional italiana têm nas massas, um ponto comum entre seus habitantes, e no queijo, um ingrediente presente na maioria de suas receitas. A comida degustada foi o *Penne Alfredo*, macarrão ao molho branco, e o *Risi i Bisi*, um arroz feito com ervilhas.

Os Estados Unidos são dotados de uma cozinha que, muitas vezes, é encarada com desconfiança, motivada pelas propagandas de comidas congeladas e *fast foods*. Entretanto, apresenta uma culinária variada e que sabe harmonizar tradição e modernidade, em virtude do alto padrão de vida e poder aquisitivo. Os pratos típicos preparados foram o *hamburger* e o *hot dog*, que correspondem a um pão recheado com carne moída ou salsicha, acompanhado de outros ingredientes, na hora de serem servidos.

O quinto seminário apresentado foi sobre a culinária Sírio-Libanesa. Trata-se de uma cozinha muito trabalhosa e que dedica atenção a todos os detalhes de sua preparação. O requinte culinário só é igualado à generosidade de seus anfitriões que oferecem a todos que participam de suas comemorações, fartura, generosidade, satisfação e contentamento, numa verdadeira arte da hospitalidade, comum aos povos do Oriente Médio. O Quibe, bastante conhecido e apreciado aqui no Brasil, foi o alimento degustado.

A França é conhecida mundialmente por possuir uma culinária diversificada e bastante sofisticada, com o predomínio de queijos, vinhos, doces e salgados. Com uma variedade de queijos que beiram em torno de 350 tipos, esse país apresenta uma diversidade e riqueza na culinária regional demonstrando um verdadeiro prazer pelo ato de comer. A comida preparada foi o *Crepe Suzette* com raspas de laranja, uma das sobremesas mais tradicionais desse país.

A Grécia apresenta predominantemente em sua dieta, azeite de oliva, peixes e frutos do mar, conservados e salgados, e os vinhos. Com as influências sofridas por invasões ocorridas ao longo da história, a cozinha grega foi se adaptando, apresentando fortes semelhanças com outras regiões do Mediterrâneo Oriental, como

---

<sup>22</sup> Arroz acompanhado de ervilhas, ovos (omelete), azeite, presunto, cebola, sal e camarões.

também do Ocidente. O prato degustado foi a *Moussaka*<sup>23</sup>, o mais conhecido no Exterior e um dos mais apreciados no país.

Portugal, oitavo país pesquisado, apresenta uma das culinárias mais ricas do mundo. Uma cozinha, “sóbria que não conhece desperdícios e que sabe conciliar os frutos do mar do seu litoral com os produtos da terra, nem sempre muito rica, mas que é aproveitada a cada palmo” (GALVÃO, 1990, p. 154). A comida típica servida foi o Arroz de Braga feito com frango, repolho, embutidos e linguiças.

O último país foi o Brasil, com sua cozinha variada e rica, fruto de influências de etnias e costumes indígenas, africanos e europeus. Retrato do país, a culinária brasileira possui características peculiares de cada região que o compõe. A comida servida foi o Arroz de Carreteiro<sup>24</sup>.

Tanto os seminários como as outras atividades estudadas, nesse semestre, serviram para estimular, nos discentes, o gosto pelo Teatro, a percepção dos sentidos, a curiosidade pela história do alimento, seus processos de preparação e o trabalho coletivo.

Valorizar a experiência sensível na produção do alimento, por meio do paladar, olfato, tato, visão e audição, permitiu aos alunos relacionar, estesiologicamente, todo esse processo que constituiu numa forma de saber humano. Para Duarte Júnior, esse saber está presente a todo momento porque:

A arte pode consistir num precioso instrumento para a educação do sensível, levando-nos não apenas a descobrir formas até então inusitadas de sentir e perceber o mundo, como também desenvolvendo e acurando os nossos sentimentos e percepções acerca da realidade vivida (2001, p. 23).

Com as percepções sensoriais despertadas para o Teatro e a Gastronomia, os alunos escolheram um cardápio apropriado para o *banquete* que, segundo a aluna encarregada de sua execução, remeteria “não para o que se comia à época de Romeu e Julieta (1591), mas para os tempos mais modernos das cantinas italianas que tem tudo do romantismo de nosso tema, enfim, adaptamos que nem William Shakespeare” (M.S.G.).

Outros fatores levados em consideração para a escolha do cardápio foram: a limitação do orçamento, a dificuldade de aquisição de ingredientes, na cidade de

---

<sup>23</sup> Corresponde a um *gratin* (gratinado) de berinjela com carne, sal, azeite de oliva, cebola, tomate, vinho branco seco, pimenta do reino preta, ovos, canela, farinha de rosca e queijo ralado.

<sup>24</sup> Arroz preparado com carne seca, cebola, alho e salsinha picada.



Barreirinhas/MA, e a complexidade do preparo, optando pelos pratos mais apreciados pelos italianos, com algumas variações de cores.

O Menu foi composto por uma entrada (*Bruscchettas*), um antepasto feito à base de pão italiano, alho, azeite, tomate e manjerição; prato principal (*Rondelli*), massa fresca, recheado por três queijos, mussarela com presunto, molho ao sugo e molho pesto e a sobremesa (*Tiramissu*), um pavê com creme de queijo, café e cacau em pó.

A Criatividade da aluna, na preparação da entrada e do prato principal, comprovou-se por seus relatos, como o transcrito abaixo:

Após definir o cardápio, e de brincar com as cores, percebi que as cores da bandeira da Itália muito tinham a ver com os ingredientes utilizados em seus pratos, como o manjerição, o tomate, os queijos, as massas, que são utilizados em quase tudo! Para ficar um efeito visual bonito, resolvi colorir a massa ao servir no prato branco, e que evidenciou ainda mais o colorido. Para chegar o mais próximo da comida italiana, literalmente, coloquei a mão na massa, sim, porque os italianos costumam fazer seus pães e massas, então por que não? Aqui na região não vende pão italiano, nem massa fresca, por isso os fiz. E sem pão italiano (pão mais duro) o tomate dele amoleceria e despedaçaria antes de levar à boca. [...] A massa verde normalmente é colorida com espinafre, mas adaptei com couve por minha conta. [...] O molho pesto, vai nozes ou pinoli, substituí por castanha de caju. O manjerição, ingrediente principal, tinha que ser pilado, pois produtos com metal podia alterar a cor e o aroma, mas não achei pilão e na Escola ninguém tinha. [...] Fiz todas essas pesquisas para tentar trazer de fato o sabor mais próximo da realidade dos italianos, as mesmas sensações com a exaltação de todos os sentidos. Teve muitos imprevistos, contratemplos, substituições, alegrias, tristezas, muito trabalho, dedicação, suor mesmo, noite sem dormir que nem no filme Vatel, igualzinho, passaria horas, dias detalhando tudo (M.S.G.).

A aluna, além de fazer experimentações com as cores e os sabores dos alimentos colocou, literalmente, a “mão na massa”, ao preparar, em casa, os pães italianos que foram servidos na entrada, com tomate, alho, azeite e manjerição, as *Bruscchettas*. Suas pesquisas para alterar a cor e o aroma da comida, como os molhos *pesto* e *sugo*, utilizando castanhas de caju, no lugar das nozes, e couve, no lugar do espinafre, demonstraram o compromisso e seriedade em realizar um bom trabalho, baseado em pesquisas, cujas adaptações comprovaram que uma educação sensível pode quebrar os limites rigidamente impostos pela ciência moderna, em busca de um conhecimento completo.

Na Figura 16, os alunos organizados na cozinha do Instituto, na montagem das *Bruscchettas* e do *Rondelli*.





**Figura 16:** Montagem das *Bruscchettas e Rondelli*  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Assim, com o cardápio preparado e já em vias de ser servido no Banquete “Romeu e Julieta”, foram instalados e testados os equipamentos como caixa de som e notebook, no qual foram disponibilizadas as músicas transmitidas via *bluetooth* pelo celular. As músicas italianas instrumentais, interpretadas por André Rieu<sup>25</sup> e Luciano Pavarotti<sup>26</sup>, foram reproduzidas por mídia eletrônica; as demais foram apresentadas ao vivo, com o auxílio de um violão e de uma flauta.

As músicas apresentadas com o auxílio da flauta foram: Capricho Italiano (*Capriccio Italien* Op. 45), canção de Piotr Ilitch Tchaikovsky, Minha Gioconda (*Mia Gioconda*), do compositor brasileiro Vicente Celestino e O Meu Sol (*O Sole Mio*), de Eduardo di Capua e Alfredo Mazzuchi.

<sup>25</sup> André Marie Nicolas Leon Rieu, natural de Maastricht, Países Baixos, é um grande nome da música clássica. Violinista, maestro e cantor versátil e moderno, é reconhecido pelo título de “embaixador das valsas”, pois fazem parte do seu repertório peças de músicas ligeiras e valsas vienenses conhecidas do público e ancoradas na memória popular. Disponível em: [www.pt.m.wikipedia.org](http://www.pt.m.wikipedia.org) e [www.musica.culturamix.com>internacionais](http://www.musica.culturamix.com>internacionais). Acesso em: 17.02.2018.

<sup>26</sup> Luciano Pavarotti foi um tenor italiano de grande respeito e prestígio internacional por seu carisma e voz inconfundíveis, que conquistou multidões interpretando músicas líricas com temas de fácil aceitação popular. Disponível em: [www.educacao.uol.com.br](http://www.educacao.uol.com.br). Acesso em: 17.02.2018.

### 3.1 Metamorfoses alimentares com fogo, mãos e mente

Chegou o momento tão esperado pelos alunos. O Banquete “Romeu e Julieta” aconteceu no dia 30 (trinta) de junho de 2017, às 20:00 horas. Estruturas prontas, equipes de prontidão, comensais e espectadores se movimentando nesses cenários, fazendo a degustação das iguarias italianas servidas com esmero e acuidade. Um verdadeiro *banquete* para os sentidos, colocados numa mesma ordem de importância, para festejar o amor.

Com os convidados reunidos, professores, técnicos administrativos, colaboradores terceirizados da limpeza e da cantina, e alguns alunos, o mestre de cerimônias iniciou o Banquete “Romeu e Julieta”. Primeiro, apresentou os discentes e o curso técnico ao qual pertenciam, em seguida, a disciplina na qual o trabalho foi realizado e, por fim, ofereceu as boas-vindas aos convivas.

Depois de um breve período ao som de música italiana instrumental, duas alunas iniciaram as apresentações artísticas recitando poesias que enalteciam o amor, criando encanto e expectativas nos participantes, enquanto que na cozinha, montavam-se as entradas (*Bruscchettas*).



**Figura 17:** *Bruscchettas* (Entrada)

**Fonte:** Arquivo Pessoal do Diretor Geral do Campus Barreirinhas J.V.D.A (2017)

A Figura 17, revela como ficou a montagem das *Bruscchettas*, antes da degustação. Exposta na mesa de um dos convidados, deixou à vista, uma parte do arranjo floral vermelho posicionado no interior de uma taça.

O fragmento da peça Romeu e Julieta, encenada com o acompanhamento de uma música tocada com o auxílio do violão pelo personagem Romeu, aconteceu nesse momento de degustação das *Bruscchettas*, encantando os espectadores com a melodia e as juras de amor trocadas entre Romeu e Julieta, numa janela situada no primeiro pavimento do prédio principal do IFMA/Barreirinhas.

Ao término da peça, o prato principal (*Rondelli*) (Figura 18) foi servido, causando enorme surpresa nos convidados pela aparência do alimento, apresentado nas cores da bandeira italiana. Essa etapa do *banquete* foi acompanhada por músicas italianas, tocadas ao vivo por um aluno, com a assistência de uma flauta.



**Figura 18 – *Rondelli* (Prato Principal)**  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

A imagem, acima, revela a aparência do prato principal (*Rondelli*) acompanhado dos molhos sugo e *pesto*, que foram servidos aos convidados, causando estranheza, num primeiro momento, mas em seguida, despertando prazer e satisfação, comprovando as sensações que o alimento foi capaz de oferecer.

Dispensados os ingredientes sofisticados e exóticos, indicadores de um evento social requintado, foram usadas no preparo dessas refeições, ervas aromáticas de

conhecimento popular, como o manjeriço, com o desejo de realçar o sabor e os sentidos dos participantes.

Quando os convidados terminaram a degustação do prato principal, foi anunciada a sobremesa (*Tiramissu*) acompanhada, em seguida, pelo vinho. Enquanto a sobremesa era montada na cantina, mais música italiana instrumental era tocada para entretenimento dos convidados. A seguir, o processo de montagem da sobremesa (*Tiramissu*) (Figura 19).



**Figura 19:** Montagem da sobremesa (*Tiramissu*)  
**Fonte:** Arquivo Pessoal de Aluno A.S.F. (2017)

Observa-se a aluna peneirar cacau em pó sobre a sobremesa (*Tiramissu*), auxiliada por uma peneira, garfo e faca, para em seguida, dividi-la e começar a montagem dos pratos. O relato, abaixo, comprova a ação:

Fizemos a sobremesa tiramissu, feita com biscoito champanhe, licor de café, café amargo, ovos e creme de queijo. Com relação aos sentidos, exercitamos no preparo, a audição, a visão, pois foi algo diferente e ficou bonito após colocarmos o chocolate em pó por cima, e o paladar. Ficou muito gostoso e depois que gelou, a textura ficou ótima. Todos gostaram, não deu para todo mundo degustar, pois logo acabou de tão gostoso que estava. Foi algo inovador para nossa turma, onde me mostrou como trabalhar em equipe, sempre ajudando uns aos outros (O. S.S.).

No encerramento do Banquete “Romeu e Julieta” agradeceu-se a participação e colaboração de todos nesse processo artístico e gastronômico, realizado pelos discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, preocupados não somente em agradar aos olhos, mas também, em satisfazer o paladar e exaltar o amor. Os relatos extraídos dos Diários de Bordos e Relatórios<sup>27</sup> (ANEXO E) comprovaram a relevância dessa pesquisa, assim como, os resultados do questionário aplicado aos alunos e convidados, após a realização do Banquete “Romeu e Julieta” (ANEXO F).

O relato, a seguir, descrito quase que integralmente, demonstrou a riqueza de detalhes e sensações que a aluna vivenciou, neste *banquete*, preocupando-se com a estimulação dos sentidos, por meio do sabor e das cores do alimento, adaptando ingredientes para suprir as carências da região, realizando pesquisas e, o mais importante, recebendo o apoio dos colegas, independente da equipe pertencente, num momento crucial para o êxito do trabalho.

Quem cozinha utiliza de todos os sentidos, até mesmo a audição, do bater de panelas, da divisão de tarefas com a equipe e das palavras balbuciadas após a degustação.

Sentir o frescor das verduras, corrigir o sal daqui e dali, sentir o cheiro dos molhos que devem estar equilibrados, ver a harmonia dos pratos. Tudo isso faz “sentidos” ... se é que você me entende.

Na alimentação todos os sentidos são estimulados. Para mim, que participei da elaboração dos pratos, não foi diferente. Tive a preocupação de aguçar cada um desses sentidos em nossos convidados. As pessoas comem com os olhos. Tentei despertar 2 coisas nos pratos coloridos que preparei. Primeiro, associar as cores dos pratos às cores da bandeira da Itália. Segundo, a curiosidade nos ingredientes que utilizei para colorir as massas. A prática de reservar a atenção à cor dos alimentos remonta aos tempos antigos: os egípcios faziam o uso de corantes como componentes de conservação e os romanos para exaltação da cor. A visão foi essencial para a escolha dos ingredientes frescos. O olfato é o principal responsável pela sensação que temos ao apreciar um alimento. Se taparmos o nariz, só é possível detectar se o alimento é doce, salgado, ácido, azedo, não podemos definir qual é o alimento. No tato distinguimos as características de alimentos como textura, densidade, temperatura. A sensação de comer com as mãos é única, no caso das bruschettas.

A cor tem grande influência no paladar. São estimulantes do paladar, o vermelho, o laranja, amarelo. Estimulam menos o azul, verde, marrom e preto. Creio que o verde do manjericão equilibra o vermelho do tomate nas bruschettas. E quanto ao prato de rondelli também, pois o molho vermelho ficou na massa verde e o molho verde na massa vermelha. Que dizer da audição, estava em toda parte, o barulhinho do molho fervendo avisa que está apurando e tem que ser mexido às vezes para não grudar no fundo da panela ou reduzir a chama. Ao morder o pão, tem que fazer o barulhinho da crocância, novamente apuramos a audição.

Escolhi todos os ingredientes “a dedo” (sentido da visão). Fiz massa de pão, macarrão, lavei verduras e legumes sentindo cada um com o toque das mãos.

<sup>27</sup> Os relatos dos Diários de Bordo e Relatórios que não constaram no corpo deste trabalho podem ser visualizados no ANEXO E.



Os tomates das bruschettas tinham que ser maduros, para ter um gosto mais adocicado. Normalmente os tomates vendidos por aqui são mais azedos. Para fazer o molho ao sugo, utilizei cenoura para adoçar naturalmente. Poderia se utilizar de variedades de tomates diferentes para equilibrar o sabor, mas aqui só vende uma variedade. Que dizer do cheiro do pão assando, nada melhor que o olfato para sabermos se está pronto para somente então checarmos (visão) se já dourou.

Experimentei (provei) de tudo um pouco, será que a combinação do molho pesto com o molho ao sugo no mesmo prato ia dar certo?

Mas e o dia do banquete?

Me surpreendi. Percebi que mesmo com toda a pressão pelo tempo curto, tudo saiu lindo, não perfeito, mas lindo. Lembro que quando comecei a montar os pratos de rondelli, esqueci de colocar por cima o queijo ralado parmesão e foi aí que Christiano me ajudou mais uma vez. Pedi a Rafaenton para pegar na cozinha do IFMA e procurar nas coisas que eu trouxe umas vasilhas de inox. Ele foi prontamente com a chave da cozinha que o Christiano lhe confiou e trouxe rapidamente pois os 1ºs pratos tinham saído e por isso não podia colocar queijo nos outros que eu ainda estava montando. Acho que deu para consertar. Obs.: o queijo é ralado na hora.

Eu não sabia naquela hora, quem era de cada equipe, só me lembro que tive o apoio de todos tanto com palavras como de colocar a “mão na massa”.

Fiquei tão feliz que queria agradecer um a um, mas a professora fez isso com propriedade, como que tirando as palavras da minha boca.

Que dia! Que noite! Dormi o sono dos justos...

A segunda descrição evidenciou o importante trabalho dos alunos que desempenharam a função de garçons, bem como, a qualidade da comida e dos entretenimentos oferecidos para deleite dos convidados.

No dia 30 de junho de 2017 ocorreu o Banquete Romeu e Julieta. Na minha opinião, foi muito agradável. A decoração não deixou a desejar; a comida, o suco de uva e o atendimento dos garçons estavam ótimos. Eu estava encarregado de levar as formas com comidas, da cozinha (que fica no bloco 2) para a cantina, próximo ao espaço do evento. Quando finalizei meus afazeres, fiquei só admirando. Quando visualizei uma cadeira vazia em uma mesa onde estavam sentadas duas colegas de sala, perguntei a professora se poderia sentar junto as colegas, e ela deixou. Quando já estava sentado, veio a entrada, em seguida, o delicioso rondelli, e após isso, uma ótima sobremesa. Sem falar dos entretenimentos, com músicas, peça de Romeu e Julieta e belos poemas. Ao finalizar o banquete, houve uma sessão de fotos com os colegas e os agradecimentos. Enfim, no meu ponto de vista foi “Belíssimo” (Grifo do aluno) (F. R.).

Na Figura 20, vê-se a imagem de um dos alunos que desempenhou a função de garçom, no Banquete “Romeu e Julieta”, caracterizado para a ocasião, apresentando postura correta, zelo e firmeza no equilíbrio de quatro taças sobre a bandeja, em apenas uma das mãos.



**Figura 20:** Aluno caracterizado de garçom  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

A próxima descrição ressaltou a importância do *banquete* para o bom relacionamento entre os alunos e para a aprendizagem de novas culturas e costumes alimentares.

A disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia foi muito importante para meu desenvolvimento gastronômico e cultural. As aulas foram muito interessantes e divertidas ao longo de todo o período; fez com que a turma toda fizesse amizade e se relacionasse uns com os outros por meio de trabalhos realizados em grupo. Conhecer a cultura e a gastronomia de outros países foi fundamental para a turma se envolver, aprender e conhecer outros tipos de comidas, receitas, danças e lugares. As apresentações dos trabalhos das culinárias dos países foram todas bem ricas em informações e degustações. As apresentações que mais me identifiquei e gostei foram as equipes que ficaram com as culinárias portuguesa, italiana, grega e norte-americana. A culinária portuguesa fez o Arroz de Braga que estava uma delícia; bem temperado, no ponto certo. Adorei a receita. A culinária italiana fez o Macarrão penne ao molho Alfredo, uma receita que tanto gostei que fiz um jantar em casa utilizando essa receita prática, barata e deliciosa. A culinária grega fez a moussaka, que estava uma delícia; bem recheada e picante. Uma receita muito gostosa que estou esperando a oportunidade de fazê-la. As demais equipes também estavam interessantes, mas essas foram as que mais gostei. A minha equipe ficou com a culinária norte-americana onde levamos o hambúrguer e o cachorro quente. Os alunos detonaram tudo. Uma comida prática e saborosa que as pessoas não resistem. Foi uma apresentação maravilhosa e divertida onde todo o grupo se envolveu para prepará-lo a fim de que a turma obtivesse mais conhecimento sobre a culinária norte-americana.

As leituras foram muito divertidas e fundamentais para nosso conhecimento. Todas as atividades foram bem realizadas pelas equipes. No dia 30 de junho

de 2017, a partir das 19h iniciou-se o nosso banquete italiano. O Banquete Romeu e Julieta foi bem organizado, desde a decoração até a assistência aos convidados. As equipes responsáveis pela organização e apresentação do banquete foram divididas por áreas: música, teatro, poesias, comidas, bebidas, decoração, serviços e utensílios, cerimonial e fotografias. Todos foram muito ágeis, responsáveis e criativos. Pela tarde, a equipe de organização foi para a escola arrumar a decoração como mesas, utensílios, o ambiente em geral, onde aconteceria o banquete. A partir das 18:30h os alunos começaram a chegar, cada grupo se reunindo para pôr em prática suas tarefas. A equipe de música arruma o som colocando músicas italianas para tocar e organiza os instrumentos no local escolhido para a hora da música ao vivo, onde seriam utilizados o violão e a flauta. As meninas responsáveis pelos poemas logo começaram a ensaiar um pouco mais para fazerem a abertura do banquete, recitando os poemas escolhidos. As equipes responsáveis pelas comidas e bebidas se organizavam na cozinha para o início da montagem das comidas nos pratos, bem como as bebidas nas taças. A equipe do teatro aproveitou para ensaiar mais um pouco as falas dos personagens da peça. E tudo já estava pronto. As mesas bem decoradas com as toalhas e a bela decoração com velas, taças e flores. Um varal de fotografias dos alunos expostas para completar o ambiente. Às 20h os convidados começaram a chegar e se sentar nas mesas. Pessoas da direção do campus Barreirinhas, da limpeza, da cantina e alguns alunos. Foram recitados os poemas e servido a entrada, as bruschettas, ao som das músicas italianas. Logo após foram tocadas músicas italianas instrumentais, ao vivo, e o prato principal, rondelli, foi servido, acompanhado do vinho. E por último, a sobremesa esperada com muita expectativa, foi apreciada depois da apresentação da peça Romeu e Julieta. Foi bem bonita. A Julieta querendo namorar o Romeu e a ama não deixava, kkk. Os convidados gostaram muito das comidas e bebidas, pois fizeram muitos elogios e bons comentários sobre o banquete do curso técnico em Serviços de Restaurante e Bar, auxiliado pela professora Fernanda Zaidan. Depois que os convidados foram despachados, a turma fez a festa na cozinha. E com muita diversão deu-se fim ao tão maravilhoso banquete. Tudo muito maravilhoso. Amei. Banquete “TOP” (grifo da aluna) (D. N. L.).

Assim como as impressões reveladas, acima, a descrição a seguir revelou a percepção de outra aluna, a respeito da correria e ansiedade dos colegas na realização desse *banquete*, especialmente com a presença do professor encarregado de avaliá-los, particularmente, na montagem das refeições que compuseram o cardápio e os serviços de mesa.

Fui para a escola as 15:40h. Ao chegar já tinham começado a arrumação do local para o banquete. Então, fui lavar uns pratos e taças com os outros colegas da equipe. Ao finalizar, voltei em casa para me arrumar e retornar ao Instituto. À noite, foi mais corrido. Todos estavam ansiosos para o início do banquete. Os convidados que foram chegando foram recepcionados e direcionados as suas mesas. Os garçons ficaram servindo. Na cozinha, a montagem dos pratos, também, estava em fase de conclusão. A cada convidado que chegava, mais ansiosos ficávamos. O mais esperado deles chegou, o professor Marcelo. Tínhamos medo de errar, pois ele é atencioso a cada detalhe; qualquer erro poderia gerar críticas. Mas deu tudo certo. Trabalhamos em equipe e, ao final, recebemos elogios e aplausos. Foi uma noite que ficará em nossas mentes (F. C. S.).



Percebeu-se que a aplicação de forças conjuntas alcançou o fim determinado, resultando em um trabalho rico de percepções e sensações, causando uma boa impressão nos convidados que apreciaram essa prática pedagógica. Abaixo, a imagem dos alunos e da docente, responsáveis pela realização do Banquete “Romeu e Julieta” (Figura 21).



**Figura 21:** Alunos e Docente responsáveis pelo Banquete “Romeu e Julieta”  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Conjugar esforços para visualizar, dentro de um conjunto de indivíduos, as singularidades criativas pertencentes a cada um dos discentes, que ajudaram no processo de criação da cena teatral e gastronômica, não foi tarefa fácil, principalmente, no mundo atual, em que a solidariedade entre as pessoas é pouco incentivada.

Na Figura 22, abaixo, estão alguns alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, responsáveis pela realização do Banquete “Romeu e Julieta” juntamente com funcionários, terceirizados e administrativo, e a direção geral do Campus IFMA/Barreirinhas, após o evento.



**Figura 22:** Alunos, Funcionários e Diretor Geral do Campus IFMA/Barreirinhas  
**Fonte:** Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Nessa perspectiva, em contato com distintas áreas do conhecimento, os alunos experimentaram novos espaços de aprendizagem, ampliaram os saberes e sabores na sua formação educativa, desmistificando o conceito de Arte como ferramenta de apoio para a aprendizagem de conteúdos disciplinares mais relevantes. O saber que se almejou foi além da percepção utilitária do mundo. Buscou-se elevar, em grau de importância, a experiência estética e a estesia, como elementos que dão sentido a aprendizagem de um ser humano em sua totalidade.

Acreditou-se que a prática pedagógica Banquete “Romeu e Julieta” atendeu aos objetivos da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, pois potencializou vivências dentro e fora do contexto escolar, constituindo um processo de ensino-aprendizagem propício ao desenvolvimento do perfil profissional de alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com Teatro e Gastronomia, o Banquete “Romeu e Julieta”, configurou uma experiência fenomenológica, ao representar uma dinâmica social e cultural de determinado período histórico, incorporando elementos sensoriais e artísticos. Por meio de uma refeição bonita e saborosa, criou-se um universo lúdico que potencializou novos relacionamentos pessoais e desejos de transformação da realidade.

Em um momento único, o Banquete “Romeu e Julieta”, reuniu elementos cênicos que contribuíram para a apreensão sensível e gastronômica daqueles que dele participaram, proporcionando uma experiência estesiológica para quem almeja atuar na profissão correspondente à prestação de serviços em restaurantes e bares. Foi um processo artístico em que a improvisação e a espontaneidade estiveram presentes, desenvolvendo habilidades e competências para o exercício profissional.

Esse processo criativo no qual o alimento participou ativamente, entrelaçou todos os sentidos a partir dos diferentes olhares sobre o ambiente vivido, servindo de exercício para a tomada de importantes decisões e o fortalecimento do trabalho coletivo, em momentos decisivos, com o objetivo de satisfazer e impressionar os convidados.

Vivendo em um mundo cada vez mais virtual, em que os sentidos são domesticados e adormecidos, e a alimentação, industrializada e artificial, falta ao ser humano a sensibilidade para voltar a apreciar os sabores e aromas dos alimentos pela própria corporeidade, permitindo a percepção de si mesmo e do mundo em que vive.

Ao dialogar e refletir com os alunos sobre a relação corpo-Teatro-alimento, em caráter interdisciplinar, o Banquete “Romeu e Julieta” possibilitou a aprendizagem dos elementos cênicos que integraram o espetáculo teatral e gastronômico, e a consciência da importância dessa experiência, que os capacitaram a serem protagonistas de uma educação para o trabalho e para a vida.

Confrontando o belo e o inusitado, impregnado por um contexto de descobertas e sensações, de pessoas com costumes diversificados e de novas relações entre o conhecimento e a estesia do corpo, buscou-se a descoberta e o estímulo de habilidades e talentos, com destino à concretização de uma verdadeira relação teórico-prática, fundamental para que a experiência estética ocorresse nesse processo criativo.

Esta pesquisa correspondeu a uma proposta pedagógica relevante para o registro e conhecimento dos próprios hábitos alimentares, bem como, para a estimulação dos sentidos e da consciência corporal, num evento festivo presente no cotidiano do ser humano, desde as civilizações mais antigas.

Trabalhar o gosto pela Teatro e pelo alimento, seguindo um padrão pouco vivenciado em Barreirinhas-MA, por meio de apresentações artísticas e de um cardápio inusitado, contribuiu com outras produções científicas que valorizam a educação sensível, sem desconsiderar a importância da ciência como instrumental necessário ao desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem.

Oportunizou uma experiência estesiológica rica, em que os envolvidos, por meio do fazer artístico, da apreciação e da contextualização histórica e social, puderam aprender e vivenciar uma linguagem sensível e corporal que possibilitou a formação daqueles que se lançam no universo gastronômico.

Ampliou o universo da comunicação humana, considerando importante a linguagem conceitual, bem como, a linguagem sensível e gestual, permitindo diferentes olhares sobre outras áreas do conhecimento como o Teatro e a Gastronomia.

Em atendimento aos princípios da interdisciplinaridade e contextualização vigentes na Proposta Pedagógica do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (IFMA, 2011), essa prática pedagógica, em harmonia com a experiência sensível, proporcionou o desenvolvimento de competências que possibilitaram um real significado ao aprendizado profissional, no estabelecimento de novas competências e habilidades que o turismo necessita.

Dialogou-se com áreas de conhecimento autônomas, capazes de coexistirem em prol de um objetivo maior, que é a educação, mostrando que não existe um único caminho a ser seguido, quando se referem às práticas pedagógicas em Teatro. Enveredar por um segmento diverso do convencional, como as costumeiras aulas padronizadas, fez com que essa prática congregasse saberes, fortalecesse a identidade e melhorasse a qualidade de vida do aluno, por meio da construção de sua própria experiência artística e estética, com muito esforço, prazer e satisfação envolvidos.

Por intermédio de um trabalho coletivo, princípios como a solidariedade, a ética e o respeito mútuo foram incentivados, valorizando a integralidade e

pluridimensionalidade social, emocional e cultural do discente, em constante transformação.

Na execução de um trabalho artístico dessa grandeza, em que se concebeu o corpo de maneira diferente do conceito mecanicista, que o tem como mero objeto, o primordial foi a valorização da essência humana, unida a existência e ao mundo vivido, a fim de que a condução do processo ensino-aprendizagem fosse eficaz.

Foi em busca dessa experiência sensível, repleta de sensações e afetos entrelaçados com a inteireza e a complexidade da corporeidade humana, que se realizou o Banquete “Romeu e Julieta”. Um trabalho voltado para uma educação sensível, com Teatro e Gastronomia, que pensou o corpo como um instrumento de expressão cênica capaz de criar novas maneiras de subjetivação trazendo a experiência estética para o próprio cotidiano.

## REFERÊNCIAS

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. **História da educação e da pedagogia: geral e Brasil.** – 3. ed. – São Paulo: Moderna, 2006.

AZEVEDO, Sônia Machado de. Corporeidade. *In*: KOUDELA, Ingrid Dormien; ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**– 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

AULETE, Caudas. **Minidicionário contemporâneo da língua portuguesa.** – 3. ed. – Rio de Janeiro: Lexikon, 2011.

BOAL, Augusto. **O arco-íris do desejo: o método Boal de Teatro e terapia.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 8. Ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

CHACRA, Sandra. **Natureza e sentido da improvisação teatral.** – São Paulo: Perspectiva, 2010.

CORBIN, Alain; COURTINE, Jean-Jacques; VIGARELLO, Georges. **História do corpo: da Renascença às Luzes.** 4ª. ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

CORONATO, Vivian de Camargo; FRANZONI, Tereza Mara. **A experiência sensorial e a experiência sensível nas artes.** *In*: Revista Urdimento, nº 21. Dezembro, 2013.

DESGRANGES, Flávio. **A pedagogia do Teatro: provocação e dialogismo.** 2. ed. – São Paulo: Editora Hucitec: Edições Mandacaru, 2010.

DUARTE JÚNIOR, João-Francisco. **O Sentido dos sentidos: a educação (do) sensível** – 5ed.- Curitiba, PR: Criar Edições, 2001.

\_\_\_\_\_. **Por que arte-educação?** .22ª ed. – Campinas, SP: Papirus, 2012.

DUFAUR, Luis. **Festim medieval na corte do Duque de Borgonha.** 2012. Disponível em:<<https://cidademedieval.blogspot.com.br/2012/11/festim-medieval-na-corte-do-duque-de.html>>. Acesso em 24 mai. 2018.

FARIAS, Sérgio. Teatro na escola. *In*: KOUDELA, Ingrid Dormien; ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**– 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Miniaurélio Século XXI Escolar: o minidicionário da língua portuguesa.** 4. ed. ver. Ampliada. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GALEFFI, Dante Augusto. Educação estética como atitude sensível interdisciplinar: o aprender a ser o que se é propriamente. **Revista Em Aberto**, Brasília, v. 21, n. 77, p. 97– 111, jun. 2007. Disponível em:<emaberto.inep.gov.br/index.php/emaberto/article/view/2200>. Acesso em: 01 ago. 2017.

GALVÃO, Saul. **A volta ao mundo em 120 receitas**. Companhia União dos Refinadores Açúcar e café: União, 1990. Disponível em: <[https://cdn.levty.com/camil/prd/arquivo\\_uniao/.../volta\\_mundo\\_120\\_receitas\\_vol2.pdf](https://cdn.levty.com/camil/prd/arquivo_uniao/.../volta_mundo_120_receitas_vol2.pdf)>... Acesso em: 02 fev. 2017.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. In: **História: Questões& Debates**. Curitiba, n. 42, p. 177-179, 2005. Editora UFPR.

GOUVÊA, Anna Teresa Rojas Molina Assumpção. **A comida como espetáculo**. 2003. Disponível em: <[repositorio.unicamp.br/bitstream/.../Gouvea\\_AnnaTeresaRojasMolinaAssumpcao\\_M.p](http://repositorio.unicamp.br/bitstream/.../Gouvea_AnnaTeresaRojasMolinaAssumpcao_M.p)>. Acesso em: 17 ago. 2017.

HARGREAVES, Lisa Minari. **O espetáculo do açúcar: banquetes, artes e artefatos (século XVI)**. 2013. 258 f., il. Tese (Doutorado em Arte) -Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em:< <http://repositorio.unb.br/handle/10482/13825>>. Acesso em: 20 ago. 2018.

IFMA. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico Institucional: uma construção de todos**. São Luís-Maranhão, 2016. Disponível em: <<https://portal.ifma.edu.br/projeto-pedagogico-institucional-ppi/>>. Acesso em: 25 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na Forma Subsequente ao Ensino Médio**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. São Luís-Maranhão, 2011. Ministério da Educação. Diretoria de Desenvolvimento de Ensino.

JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. **Dicionário Básico de Filosofia**. 3ªed.rev. e ampliada. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1996.

JOFFÉ, Roland. Estúdio: Gaumont / Le Studio Canal+ / TF1 Films Productions (filme). **Vatel: um banquete para o rei**. 2000.117 min. son. color. Disponível em:<<https://www.youtube.com/watch?v=5lrEKE93dxU>>. Acesso em: 01 fev. 2017.

KAISERMAN, Nara. Ator-Compositor. In: KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro** – 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

KOUDELA, Ingrid Dormien. SANTANA, Arão Paranaguá de. Teatro-Educação. In: KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**– 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

KOUDELA, Ingrid Dormien. *Jogo Teatral*. In: KOUDELA, Ingrid Dormien; ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro**— 1. ed. — São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

LARROSA, Jorge. **Tremores**: escritos sobre experiência. —1. ed. - Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2014. (Coleção Educação: Experiência e Sentido).

LIMA JÚNIOR, R. R. **Cadernos de Teatro**. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2002. V. 01. 104p.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. 4ª. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

\_\_\_\_\_. **Fenomenologia da percepção**. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

\_\_\_\_\_. **Textos selecionados**. — São Paulo: Nova Cultural, 1989. (Os pensadores).

\_\_\_\_\_. **Conversas, 1948**. — São Paulo: Martins Fontes, 2004. (Tópicos).

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011.

MORIN, Edgar; CIURANA, Emílio Roger; MOTTA, Raúl Domingo. **Educar na era planetária**: o pensamento complexo como método de aprendizagem no erro e na incerteza humana. — 2. Ed. — São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2007.

MOURA, Marinalva Nicácio de. **A sensibilidade estética no acontecimento teatral**: uma reflexão sobre Teatro e educação do corpo sensível. VI Reunião Científica da ABRACE- Porto Alegre — 2011. Disponível em: [www.portalabrace.org/vireuniao/pedagogia/79.%20Marinalva\\_Nicacio.pdf](http://www.portalabrace.org/vireuniao/pedagogia/79.%20Marinalva_Nicacio.pdf).> Acesso em: 15 mai. 2017.

NÓBREGA, Terezinha Petrúcia da. **Uma fenomenologia do corpo**. — São Paulo: Editora Livraria da Física, 2010.

\_\_\_\_\_. **Merleau-Ponty**: movimentos do corpo e do pensamento. Revista Vivência, n. 36. 2011, p. 127-136. Disponível em: <[www.cchla.ufrn.br/vivencia/.../36/PDF%20para%20INTERNET\\_36/11\\_Terezinha%20a%20](http://www.cchla.ufrn.br/vivencia/.../36/PDF%20para%20INTERNET_36/11_Terezinha%20a%20)> Acesso em: 13 jun. 2017.

\_\_\_\_\_. **Corpo e natureza em Merleau-Ponty**. Movimento. Porto Alegre, v. 20, n. 3, p. 1175-1196, jul/set, 2014.

PACHECO, Lílian. **Pedagogia Griô**. A reinvenção da roda da vida. 1ª ed. Lençóis. Bahia. 2006.

PUPO, Maria Lucia. Improvisação Teatral. In: KOUDELA, Ingrid Dormien; ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro** — 1. ed. — São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.



REVISTA MUNDO ESTRANHO. **Banquete na Roma Antiga**. 2017. Disponível em: <<https://mundoestranho.abril.com.br/historia/como-era-um-banquete-romano/>>. Acesso em: 24 mai. 2018.

SILVA, Adriana Maria da; BARRENECHEA, Miguel Angel de. **Corpo, arte e educação**: uma trama de sentidos na filosofia de Merleau-Ponty. Revista Dialektiké, vol. 03, 2015. Disponível em: <[www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/dialektike/article/download/3732/1352](http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/dialektike/article/download/3732/1352)>. Acesso em: 20 mai. 2017.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária de costumes e da fartura à mesa. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

SHAKESPEARE, William. **Romeu e Julieta**. – São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

SPOLIN, Viola. **Jogos Teatrais**: o fichário de Viola Spolin. – São Paulo: Perspectiva, 2001.

VARELA, Francisco. O eu do corpo. *In*: GOLLEMAN, Daniel (Org). **Emoções que curam**: conversas com o Dalai Lama sobre mente aberta, emoções e saúde. Trad. Cláudia Duarte. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

VENTRELLA, Roseli; JACQUELINE, Arruda. **Projeto Educação para o Século XXI**. Série Link da Arte. São Paulo: Escala Educacional, 2010.

VIRGOLIM et al. **Toc, toc...plim, plim!**: Lidando com s emoções, brincando com o pensamento através da criatividade. 11. ed. Campinas, SP: Papirus, 1999.

<[www.dicio.com.br/esthesiologia](http://www.dicio.com.br/esthesiologia)>. Acesso em: 07 ago. 2017.

<<https://www.luso-poemas.net/modules/news/article.php?storyid=110020>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

<[www.teste.planetaeducacao.com.br/cinema](http://www.teste.planetaeducacao.com.br/cinema)> . Acesso em: 05 ago. 2017.

<[www.adorocinema.com](http://www.adorocinema.com)>. Acesso em: 05 ago. 2017.

<<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/gastronomia-e-arte-o-chef-washington-silveira-responde/>>. Acesso em: 13 fev. 2017.

<[www.pt.m.wikipedia.org](http://www.pt.m.wikipedia.org)>. Acesso em: 17 fev. 2018.

<https://m.suapesquisa.com>>. Acesso em: 24 abr. 2018.

<<https://www.significados.com.br>>. Acesso em: 24 abr. 2018.

<[www.musica.culturamix.com](http://www.musica.culturamix.com)>internacionais>. Acesso em: 17 fev. 2018.

[www.educacao.uol.com.br](http://www.educacao.uol.com.br)>. Acesso em: 17 fev. 2018.

## **APÊNDICES**

**APÊNDICE A - PERCURSO DA PESQUISA BANQUETE:** uma experiência  
estesiológica com teatro e gastronomia

- 1 – Apresentações da docente, discentes e ementa.
- 2 – Aplicação de questionário de autoconhecimento do potencial cognitivo, criativo e psicológico do discente.
- 3 – Leituras e discussões sobre textos referentes à Gastronomia como: “A humanidade e o alimento: apreço e rejeição”, “Gregos e Romanos: os primórdios da arte da mesa”, “O Império Bizantino e o legado greco-romano nas maneiras e inovações à mesa”, do autor Ariovaldo Franco (2001).
- 4 – Descrição de um cardápio semanal de cada aluno.
- 5 – Registros fotográficos das refeições feitas por cada aluno, referente ao seu café da manhã, almoço e jantar.
- 6 – Exibição e debate do filme “Vatel: um banquete para o rei”.
- 7 – Distribuição e apresentação dos seminários sobre as culinárias: espanhola, chinesa, italiana, norte-americana, sírio-libanesa, francesa, portuguesa, grega e brasileira.
- 8 – Estudo das cores primárias e secundárias.
- 9 – Produção de desenhos de observação e de memória.
- 10 – Textos complementares sobre a Gastronomia.
- 11 – Realização de dinâmicas sobre os sentidos e improvisação teatral.
- 12 – Formação de equipes de trabalho para a montagem do Banquete “Romeu e Julieta”.
- 13 – Realização do Banquete “Romeu e Julieta”.
- 15 – Aplicação de Questionário Avaliativo aos alunos e convidados, após a realização do *banquete*.
- 16 – Recebimento dos Diários de Bordo e Relatórios dos alunos.

## APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA CAMPUS BARREIRINHAS

Questionário referente à atividade prática o banquete, intitulado “Romeu e Julieta”, realizado pelos discentes do curso técnico restaurante e bar, modalidade subsequente, noturno, no campus IFMA-barreirinhas, na disciplina história, arte e cultura da gastronomia, realizada dia 30 de junho de 2017.

Professora: Fernanda Silva Zaidan

1. Os elementos das artes cênicas presentes no Banquete gastronômico Romeu e Julieta, como a poesia, música instrumental, decoração do ambiente, apresentação do cardápio, serviço de mesa, variedade de pratos e sabores, fortaleceram a apresentação do trabalho dos alunos do Curso Técnico Restaurante e Bar? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) pouco ( ) muito ( ) bastante

Resposta:-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

2. Que sensações os sabores dos alimentos servidos no Banquete gastronômico despertaram? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) prazer ( ) surpresa ( ) repulsa ( ) lembranças da infância ( ) alegria ( ) tristeza

Resposta:-----

-----

-----

-----

-----

-----

3. O cardápio atendeu suas expectativas? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) atendeu ( ) não atendeu ( ) superou

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

4. A experiência do Banquete gastronômico Romeu e Julieta e/ou atividades similares que se referem à experiência sensível devem ser vivenciadas pelos alunos? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) sim ( ) não

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

5. Você considera a participação dos convidados/avaliadores importante para a realização da atividade pelos alunos? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) sim ( ) não

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

6. A produção do Banquete gastronômico Romeu e Julieta contribuiu para o desenvolvimento do seu conhecimento em Arte e Gastronomia? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) pouco ( ) médio ( ) muito ( ) bastante

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----

-----  
-----  
-----  
7. Conseguiu observar a junção dos sentidos (paladar, visão, olfato, audição e tato) durante a realização do Banquete gastronômico Romeu e Julieta? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) pouco ( ) médio ( ) muito ( ) bastante

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

8. Na realização do Banquete gastronômico Romeu e Julieta, quais os sentidos foram mais aguçados? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) paladar ( ) olfato ( ) visão ( ) audição ( ) tato ( ) paladar, visão, olfato, audição e tato

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

9. A participação no Banquete gastronômico Romeu e Julieta provocou melhorias nos relacionamentos pessoais, empenho, dedicação, comprometimento, aprendizagem? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) pouca ( ) muita ( ) bastante

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

10. Você considera a atividade pedagógica, como o Banquete gastronômico Romeu e Julieta, significativa para a sua formação em Gastronomia? Descreva o porquê de sua resposta. ( ) pouco significativa ( ) muito significativa

Resposta:-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

## **ANEXOS**



## **ANEXO A - CRONOGRAMA DA EQUIPE DO CERIMONIAL PARA O BANQUETE “ROMEU E JULIETA”**

Mestre de Cerimônias – Início - “Boa noite! Sejam todos bem-vindos a essa experiência gastronômica e cultural com temática italiana. Tudo o que for apresentado, a partir de agora, fora preparado carinhosamente para vocês, pelos alunos do Curso Técnico em SERVIÇOS DE Restaurante e Bar, através da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, ministrada pela Professora Fernanda Zaidan”.

Banquete “Romeu e Julieta”:

1 – Música Ambiente.

2 – Mestre de Cerimônias anuncia a apresentação das alunas responsáveis por recitarem as poesias (Sabrina Sousa e Daiana Lisboa). Observação: Avisar as equipes encarregadas da comida e da bebida para montarem a entrada e servirem a água.

3 – Mestre de Cerimônias apresenta a entrada *Bruschettas*. Em seguida a mesma é servida.

4 – Mestre de Cerimônias fala: “Agora será encenado o fragmento da peça Romeu e Julieta, William de Shakespeare (Ato 2, Cena 2), com os alunos Ivson Castro, Sabrina Sousa e Daiana Lisboa, acompanhado por música italiana tocada ao violão. Observação: Avisar a equipe encarregada da comida para prepararem a montagem do prato principal.

5 – Mestre de Cerimônias apresenta prato principal *Rondelli* para, em seguida, servi-lo.

6 – Mestre de Cerimônias apresenta: “Agora teremos música ao vivo tocada na flauta por Ivson Castro. Observação: Avisar a equipe da sobremesa para sua montagem.

7 – Mestre de Cerimônias apresenta a sobremesa *Tiramissu*. Durante sua degustação, músicas italianas são executadas.

8 – Mestre de Cerimônias: “Agradeço em nome de todos os alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar! Muito obrigado pela presença de todos vocês nessa noite!

**ANEXO B – POESIA “DESPEDIDA DE ROMEU A JULIETA”**

Julieta, Julieta, Julieta!  
Gritarei eu ao céu  
Infinitas vezes o teu nome;  
Para que o mundo,  
Cego, Surdo e Mudo  
Saiba que alguma vez:  
Eu Romeu te amei...  
E serás sempre e sempre eterna...  
A outra metade de mim...

“Uma maldição sobre ambas as casas!”  
Será então amar maldição?  
Se é; Então maldito seja eu  
Então maldito seja eu  
Pois eu amo...  
Amo eternamente!  
Caia então sobre mim a morte  
Me julgue e me condene neste meu fim.  
Como te julgou a ti;  
Julieta;  
A outra metade de mim! ...

Sem ti incompleto eu sou.  
Apenas um louco fugindo nas sombras;  
Como esses a quem chamam poetas!  
Pois para mim és sol  
Que me ilumina à noite  
És estrela que me leva...  
Nos sonhos perdidos que eu te dei...

Um último olhar sobre ti.  
Continuarás sempre bela...

Pois jamais a morte consumirá a tua beleza.

Parece que a inveja...

E a quer só para si!

Um último beijo nos teus lábios...

Que eterno seja este momento,

Gravado na minha alma...

Adeus Julieta,

A outra metade de mim!

Não serei mais incompleto,

Irei para ti!

O veneno consome -me a razão...

O delírio Julieta!

Parto agora meu amor.

Mas sei que o tempo passará...

E quando se falar em amor;

Será de nós que falarão...

Será de nós!

Pois o amor é assim...

A metade da outra metade! ...

E vejo o azul de teus olhos...

**ANEXO - C ROMEU E JULIETA DE WILLIAM SHAKESPEARE**  
**TRAGÉDIA - ATO 2 – CENA 2**

**SEGUNDA-FEIRA, DEPOIS DA MEIA-NOITE, NO POMAR DE CAPULETO**

ROMEU: Deixem eles rirem de mim...

ROMEU: Mas calma! Vejo uma luz naquela janela. É leste, e Julieta é o Sol!

ROMEU: Acorde belo Sol, e mate a Lua. Ela tem inveja de sua beleza.

ROMEU: Ela é o amor da minha vida!

ROMEU: Parece que ela está falando, mas não comigo. Seus olhos são como estrelas!

ROMEU: Ela fica tão linda quando segura o rosto com a mão. Queria poder ser uma luva para poder tocar seu rosto.

JULIETA: Puxa! ...

ROMEU: Ela está falando algo... Oh, Que anjo!

JULIETA: Oh, Romeu, Romeu! Porque você é Romeu? Esqueça seu Pai e mude seu nome – ou eu mudo o meu.

ROMEU: Talvez eu deva falar-lhe.

JULIETA: Só seu nome “Montéquio”, é meu inimigo. Mas o que tem de mais em ser um “Montéquio”? Nada.

JULIETA: O que chamamos de rosa com qualquer nome seria tão cheirosa. Romeu seria perfeito se se chamasse “Divino”. Deixe seu nome, Romeu, e me tenha em troca.

ROMEU: Diga que me ama e nunca mais serei Romeu.

JULIETA: Quem é você que se esconde na escuridão?

ROMEU: Não quero dizer meu nome, pois você o odeia.

JULIETA: Sei quem você é – Romeu Montéquio.

ROMEU: Não, se você odeia esse nome.

JULIETA: Como chegou aqui? E por quê? Os muros são tão altos e minha família o matará se o vir aqui.

ROMEU: Voei sobre os muros com as asas do amor. E não temo sua família.

JULIETA: Se eles o virem, o matarão.

ROMEU: Se me ama, eles não me farão mal.

JULIETA: Não quero que o vejam aqui.

ROMEU: Se não me ama, deixe que me vejam. Prefiro morrer a viver sem seu amor.

JULIETA: Como conseguiu chegar aqui?

ROMEU: O amor me guiou. Eu a encontraria em qualquer lugar onde quer que estivesse.

JULIETA: Estou envergonhada por você ter ouvido o que eu disse antes.

JULIETA: Quero apagar aquelas palavras, mas não posso. Você me ama? Dirá “sim” mesmo que seja mentira!

JULIETA: Diga-me, honestamente, se realmente me ama – porque eu te amo, Romeu Montéquio.

JULIETA: Mas talvez você pense que eu sou muito fácil – posso ser difícil, se preferir.

JULIETA: Ah, é tarde demais! Revelei meu amor a você. O que sinto é verdadeiro. Não posso apagar o que disse, então, por favor, aceite meu amor.

ROMEU: Querida senhorita, juro, pela Lua...

JULIETA: Oh, não jure pela Lua – ela muda toda semana. Seu juramento deve permanecer verdadeiro.

ROMEU: Devo jurar o quê?

JULIETA: Nada; ou jure por você. Se jurar pelo Deus que é, acreditarei em você.

ROMEU: Se o amor que sinto...

JULIETA: Não! Não jure! É cedo demais para fazer promessas. Está acontecendo tudo tão rápido. Boa noite, meu amor.

JULIETA: Se esse amor for real, ficará mais forte com o tempo. Boa noite! Durma bem!

ROMEU: Não me deixe ir insatisfeito.

JULIETA: Que tipo de satisfação poderia ter hoje?

ROMEU: Uma promessa de amor leal.

JULIETA: Já fiz isso antes mesmo de você pedir. E também quero que você a faça.

ROMEU: Por quê?

JULIETA: Para que eu possa lhe retribuir...

JULIETA: ... Meu amor por você é infinito.

AMA: Julieta!

JULIETA: Ouvi um barulho. Adeus!

AMA: Julieta!!

JULIETA: Já vou, ama.

JULIETA: Fique aí, já volto.

ROMEU: Devo estar sonhando. É bom demais para ser verdade!

JULIETA: Serei rápida, Romeu. Enviarei alguém até você amanhã. Se realmente me ama, diga-lhe a hora e o lugar de nosso casamento e ficaremos juntos para sempre.

AMA: Senhorita!

JULIETA: Estou indo!

JULIETA: Mas, se não me amar...

AMA: Senhorita!

JULIETA: Estou indo!

JULIETA: Fique longe de mim. Amanhã alguém irá ao seu encontro.

ROMEU: Pela minha alma...

JULIETA: Boa noite – pela milésima vez!

ROMEU: Fico mil vezes pior sem você. O amor deixa o amor devagar, com o coração pesado.

JULIETA: Psiu! Romeu! Queria chamá-lo de volta. Mas preciso me calar. Se não, eu gritaria seu nome até minha voz sumir!

JULIETA: Romeu!

ROMEU: Será minha alma sussurrando meu nome? Quão suave e doce soa.

JULIETA: Romeu! Meu amor? A que horas devo enviar o mensageiro?

ROMEU: Às nove.

JULIETA: Parecerá que vinte anos se passaram até lá. Esqueci por que o chamei aqui.

ROMEU: Ficarei aqui até se lembrar.

JULIETA: Queria que ficasse aqui para sempre.

ROMEU: Ficarei, se quiser mesmo isso.

JULIETA: Está quase amanhecendo. Você precisa ir, mas queria puxá-lo para cá, como se fosse um pássaro preso por um fio.

ROMEU: Queria ser esse pássaro.

JULIETA: Então seja! Boa noite, de novo – tão doce é a dor da despedida que direi boa noite até ser dia.

ROMEU: Durma em paz. Visitarei Frei Lourenço agora mesmo.

## ANEXO D – MENU DO BANQUETE “ROMEU E JULIETA”



## ANEXO E - RELATOS DOS DIÁRIOS DE BORDO E RELATÓRIOS

“Foi tudo tão maravilhoso! Aula prática é sensacional. Agradeço pelo incentivo. Poderíamos fazer isso mais vezes...Professor M.A.S. ficou encantado com tudo” (S.M. S.).

“No banquete foram divididos as tarefas para cada equipe se responsabilizar; fiquei na parte da comida especificamente, para fazer a sobremesa. Os demais colegas fizeram a decoração, arrumaram taças, talheres, entre outros. Todos ajudaram na forma que puderam, sempre focados. Na cozinha, todos ajudaram a montar os pratos, que por sinal, estavam lindos; a decoração ficou belíssima. Na minha opinião, ficou espetacular, todo mundo trabalhando como uma verdadeira equipe” (O. S. S.).

“O banquete foi muito bom apesar do pouco tempo que tivemos para organizar. Tudo saiu perfeito. A decoração ficou linda, os pratos estavam deliciosos. Gostei muito da apresentação dos poemas, apesar de uma das alunas não expor de forma adequada, porém, a outra aluna foi excelente. Na peça ‘Romeu e Julieta’, o Romeu se declarando para Julieta foi muito bom. Na hora do banquete houve alguns contratempos, porém, os convidados adoraram nosso banquete e a organização, graças à responsabilidade de cada aluno e da professora que foi muito legal com a gente, sempre nos ajudando. Ensinar é um exercício de imortalidade. De alguma forma continuamos a viver nos olhos daquele cujos olhos aprenderam a ver o mundo pela magia da nossa palavra. O professor, assim, não morre jamais. Ser mestre não é apenas lecionar. Lecionar não é só transmitir matéria. Ser mestre é ser instrutor, amigo, guia e companheiro; é caminhar com o aluno, passo a passo, é transmitir os segredos da caminhada. Ser mestre é ser exemplo. Exemplo de dedicação, de doação, de dignidade pessoal e, sobretudo, de amor. O sistema social não os valoriza na proporção de sua grandeza, mas tenham certeza de que, sem vocês, a sociedade não tem horizonte, nossas noites não têm estrelas, nossa alma não tem saúde, nossa emoção não tem alegria. Agradeço seu amor, sabedoria, lágrima, criatividade, perspicácia. O mundo pode não os aplaudir, mas reconhecem que são os profissionais mais importantes da sociedade” (M. J. S. S.).



“Obrigado Professora, você é especial. Algumas pessoas marcam a nossa vida, deixam mensagens que nunca se apagam das nossas mentes e se tornam aprendizados que levamos para sempre conosco. E nem sempre é por meio de palavras que aprendemos. Ética, generosidade, amizade e humildade são atitudes e qualidades que se veem nas ações, e que ficam de exemplo e inspiração. Professora, você foi uma das pessoas mais marcantes em toda a minha formação. Foi alguém que me fez repensar o meu lugar no mundo, e a importância do meu modo de estar no mundo. Eu a admiro profundamente e tenho uma grande estima por sua pessoa. (M.S.R.S.).

“Foi uma noite incrível, linda, rica, divertida e bem *chic* (grifo do aluno). Reuniu alunos, professores e funcionários da limpeza, com comidas deliciosas, pessoas (alunos) espontâneas servindo com o maior cuidado e carinho. A decoração estava linda juntando fotos das refeições dos alunos, as cores da Itália, belas taças e talheres. Uma peça produzida por alunos e músicas ao vivo. Vários alunos pensavam que não ia dá certo, mas na hora deu tudo certo e todo mundo ficou surpreso. Teve um suco de uva maravilhoso, uma sobremesa ótima, altas fotos, estresses, felicidade, tristeza, raiva mas deu tudo certo. Todos ficaram supersatisfeitos com tudo (C.R. C.)”.

“O trabalho foi bem realizado pois fomos a procura dos materiais e conseguimos, sendo que cada um deu o seu melhor, tanto na aprendizagem como no desenvolvimento do banquete. As fotografias dos alimentos do dia a dia foram expostas para os convidados visualizarem; a decoração das mesas ficou excelente com velas, taças decorativas e flores restaurando o ambiente. Com alguns debates, descobri que o banquete não podia ser diferente. Foi maravilhoso, tanto na organização como na comida, bebida, teatro e na música. Cada coisa realizada de acordo com seu tempo. O que mais aprendemos foi a união entre cada equipe, cada um ajudando o outro, sem se importar em qual equipe estava. Enfim, foi muito interessante” (M. S.L.).

“Ao nosso banquete foram convidados professores (alguns deles para nos avaliar), pessoas da limpeza da escola, da cantina e a nossa assistente de aluno. Com as equipes formadas e a comida italiana como opção para o banquete, tivemos a entrada, o prato principal e a sobremesa. [...] Houve alguns imprevistos mas nada que não fosse resolvido. Nossos garçons serviram todos muito bem, as apresentações foram ótimas, e, por fim, conseguimos apresentar algo bem bonito. Tínhamos as fotos de nossas refeições como decoração, alguns jarros na mesa com macarrão para decorar, representando a Itália, e ainda umas faixas de acordo com as cores da bandeira italiana na janela, onde foi apresentado a peça Romeu e Julieta (G. P. S.).”

“Os sentidos que mais usei foram visão, audição e um pouco do tato. Visão para ler, entender e interpretar o poema e a peça de teatro. A audição para reconhecer os diferentes sons como escutar a música original do filme Romeu e Julieta e para treinar a minha voz para recitar o poema “A despedida de Romeu a Julieta”, assim como, a peça teatral apresentada; uma tragédia – Ato 2 – Cena- 2. O tato foi usado ao sentir as roupas da Julieta e o material de apoio em minhas mãos. Foi maravilhoso participar dessas duas equipes pois fazer teatro é divertido e ajuda a trabalhar a timidez. Você aprende a falar melhor em público e se diverte bastante” (S. M. S.).

“Houve muito espírito de equipe que facilitou bastante a arrumação do local. Fizemos uma bandeira com as cores da Itália, pegamos nossas fotografias e colocamos em exposição para os convidados. A iluminação do espaço estava agradável e a arrumação das mesas bastante bonita com uma toalha verde, decorada em cima, por uma taça e flores à luz de vela. Teve várias apresentações no evento como poesias, uma peça de Romeu e Julieta, música agradável, apresentação ao vivo etc.” (A.S. S.).

“Minha equipe encarregada das bebidas teve muito trabalho na escolha dos sucos de uva e do rótulo de bons vinhos italianos. Para este banquete, além do suco usamos água para servir os convidados. Todos participaram na organização. Tudo foi muito bom, desde as comidas e bebidas até as apresentações. E nos mostra como é um trabalho em equipe. Na minha visão, o banquete dá uma ideia de como é o dia a dia de um restaurante e também serve de aprendizado para se ter uma boa organização” (R.S.C.).

“O banquete de tema “italiano”, foi muito enriquecedor, com base no que nos foi ensinado. Podemos colocar em prática, tanto no modo de elaborar quanto de se servir. Tudo foi muito bem feito. Tivemos alguns imprevistos, é claro, mas nada que não fosse previsível. O trabalho sob pressão e colocar pressão, sabemos fazer muito bem. Ceio que a turma de Restaurante e Bar se saiu muito bem ao pôr em prática os ensinamentos propostos pelo curso técnico do IFMA” (I. S. C.).

## **ANEXO F - RESULTADOS DO QUESTIONÁRIO AVALIATIVO DO BANQUETE “ROMEU E JULIETA”**

Entre alunos, convidados e avaliadores do Banquete “Romeu e Julieta”, 36 (Trinta e seis) participantes responderam o questionário.

Com relação a primeira pergunta que questiona o participante se os elementos das Artes Cênicas e da Gastronomia fortaleceram a apresentação do Banquete “Romeu e Julieta”, os resultados foram: 14 (Quatorze) = muito; 21 (Vinte e um) = bastante e 01= (Pouco).

Segundo os relatos, os elementos cênicos e gastronômicos fortaleceram “muito” a apresentação dos alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar porque “o conjunto se tornou interessante”; “deixou o banquete no clima do cenário proposto”, no qual os alunos “falaram de gastronomia italiana e tal assunto não se dissocia desses elementares, estando absolutamente correlacionados”. Outros escreveram: “Foi importante aliar os elementos que compõem o banquete como parte da cultura italiana, o que me remete aos tempos áureos da República Romana, no processo de conquistas e expansão do território, quando utilizavam o banquete para comemorar as expansões territoriais”; “Pudemos vivenciar na prática o que paralelamente será o nosso dia a dia em um restaurante. Para mim foi completo” e “Porque ficou um cenário romântico com música, teatro a luz de velas, e isso valorizou o banquete”.

As justificativas para “Bastante” foram que “Os elementos cênicos, a musicalidade, o designe, a composição num todo, formou um excelente ambiente romântico e agradabilíssimo”; “Enriqueceram a apresentação despertando habilidades múltiplas nos discentes e contextualizando todo o trabalho criando uma ambientação bastante salutar”; “Esses elementos foram essenciais na percepção dos convidados demonstrando como nós alunos nos relacionamos com os elementos que vamos utilizar depois da formação do curso”; “Além de deliciosas, as comidas estavam bastante ricas visualmente; as poesias ajudaram a noite a ficar mais romântica e calma; a decoração ficou linda deixando o clima mais estimulante, apaixonante e apetitoso; as músicas deram um toque de emoção ao ambiente, tanto a música instrumental italiana quanto a música instrumental ao vivo. Foi muito importante, principalmente o teatro que fechou com chave de ouro o nosso banquete” e “Com os

elementos cênicos o banquete ficou muito mais agradável, proporcionando a todos um belo espetáculo”.

Sobre as sensações despertadas pelos alimentos servidos no *banquete*, os resultados foram: 13 (Treze) = Surpresa; 02 (Dois) = Prazer e Surpresa; 13 (Treze) = Prazer; 05 (Cinco) = Prazer, Surpresa e Alegria; 03 (Três) = Alegria.

“Surpresa” foi a sensação mais despertada para alguns porque os alunos “serviram iguarias diferentes com sabores que nunca haviam experimentado”; “quem executou o cardápio, o fez pela primeira vez”, com um aspecto não convencional do alimento, pois “Na aparência de cada prato parecia que o sabor não me agradaria mais quando provei fiquei completamente impressionada com o sabor delicioso. Cada prato tinha seu segredo de encantar quem comeu. Estava tudo muito gostoso. ”

Para “Prazer” as respostas foram que “Além da beleza dos pratos, o sabor estava ótimo”; “Degustar uma culinária diferente me fez sentir prazer”; “Despertou um sabor maravilhoso para todos nós convidados”; “Uma sensação de prazer por ser um prato diferente e por saborear uma comida que não é brasileira”; “Os alimentos servidos foram muito saborosos e com cores vivas que despertaram a vontade de comer e fizeram uma junção do sabor com a visão” e “Comer é sempre um prazer; uma comida diferente pode causar surpresa também, mas algo diferente é sempre bom conhecer”.

Com relação às expectativas sobre o cardápio servido, os dados colhidos foram: 13 (Treze) = Superou; 20 (Vinte) = Atendeu; 03 (Três) = Não atendeu.

Os que responderam que o cardápio “Superou” as expectativas, escreveram: “Saiu mais que o esperado”; “A apresentação dos pratos gerais, regras de serviços à mesa e sabor foram pontos fortes do trabalho”; “Demonstrou a organização e o compromisso dos envolvidos. A apresentação dos pratos revela a interação do conteúdo com a proposta”; “Superou porque o pão com pasta de alho estava muito gostoso e o prato principal extraordinário”; “Desculpe a sinceridade, mas em tempo algum achei que pouca comida pudesse satisfazer de forma saciável. Além de saborosa estava também muito artística”; “A princípio achei que não daria muito certo, mas depois, vendo o esforço de todos, foi bem satisfatório; o cardápio, magnífico”.

O cardápio “Atendeu” as expectativas pois “Degustei vários sabores que nunca tinha degustado, principalmente o rondelli recheado com queijo”; “As comidas seguiram um padrão estético e organizado quanto à entrada, prato principal e sobremesa”; “Porque os pratos estavam lindos, dava para comer com os olhos”;

“Embora fossem pratos não apreciados em Barreirinhas, acredito ter agradado a todos”; “Apesar de não ter gostado de um dos pratos, a equipe da cozinha se superou com as comidas” e atendeu porque “O cardápio estava bastante agradável aos convidados e de acordo com a culinária italiana”.

Quando questionados se a experiência sensível, como a vivenciada no Banquete “Romeu e Julieta”, deve ser vivenciado pelos alunos, os resultados foram unânimes, ou seja, os 36 (Trinta e seis) participantes responderam que sim. Seguem alguns relatos: “Isto tudo trabalha a criatividade, o gosto pelas artes e culinária. É absolutamente pertinente a proposta”; “Para que floresça uma sensibilidade que só a gastronomia pode oferecer”; “Porque fora da sala de aula, a experiência como aluna se torna uma coisa que expressa habilidade, emoção, desenvolvimento e capacidade”; “Porque é uma experiência bastante agradável e serve de experiência ao longo da vida”; “Porque quando são apresentados trabalhos que envolvem arte e cultura, ajuda muito na convivência entre todos nós alunos, pois estimula nossa sensibilidade e nosso espírito de equipe”; “Não teve ensaio, por isso foi vivenciado mais intensamente. Houve improviso, e no dia a dia é o que mais temos e acho que soubemos lidar de forma equilibrada, mesmo não tendo experiência”; “Porque é uma atividade muito estimuladora e envolvente que faz os alunos entrarem na história com o teatro interpretado por alunos; como a música envolve as pessoas no ritmo de outros países e como as poesias emocionam a todos. Essas experiências devem sempre ser realizadas por alunos” e, para finalizar, “O banquete gastronômico foi uma verdadeira aula INTERDISCIPLINAR (grifo do aluno), algo tão presente ao discurso de tantos professores, mas tão pouco efetivado na práxis docente. O Banquete não foi o ‘mero momento de prática’, mas de fato o concreto de uma verdadeira relação teoria = prática”.

Com relação a pergunta que questiona sobre a importância da participação dos convidados/avaliadores na realização do *banquete*, as respostas foram: 35 (Trinta e cinco) = Sim e 01 Um) = Não respondeu.

Disseram “Sim” pois “Aliar a arte de um trabalho de tamanho envolvimento era necessário ao público convidado, uma equipe de avaliadores”; “Os convidados fazem os alunos experimentarem na prática a vivência de um restaurante”; “Tudo que realizamos tem que ser avaliado”; “Porque sempre é bom ter novas opiniões, ou até mesmo críticas, para que possamos melhorar os erros e acertos”; “Foi importante, pois sabendo que seríamos avaliados houve uma preocupação maior e sendo

avaliados saberemos se fomos bem ou não”; “Teve muita importância, pois de que adianta criar um evento com esmero, riqueza de detalhes e ninguém para apreciar. Acho que cada um deles deveria comentar para nós alunos suas opiniões” e, enfim, “O olhar do ‘outro’ é sempre uma ótima estratégia avaliativa. Além de permitir a ‘outrem’ vivenciar uma experiência ancorada nos ideais propostos pela educação escolar”.

Questionados se a produção do Banquete “Romeu e Julieta” contribuiu para o desenvolvimento do conhecimento em Arte e Gastronomia, as respostas foram: 0 (zero) = Pouco; 05 (Cinco) = Médio; 17 (Dezessete) = Muito; 13 (Treze) = Bastante; 01 (Um) = Não respondeu.

Os que responderam “Muito” escreveram que: “Um jantar servido e entremeadado por música, teatro e boa mesa é pura bagagem cultural”; “Tive a oportunidade de aprender nomes específicos das massas servidas e a música tocada foi maravilhosa”; “As tratativas deste amor são recheados de riqueza e unicidade, música, poesia que serviram para compor cenários, transportar sensações”; “Muitas vezes somente uma aula teórica não contribui tanto como uma aula prática. Praticando conhecemos e aprendemos a lidar com a situação”; “Pude conhecer como se monta um belo prato, se decora um ambiente e como trabalhar em equipe”.

Contribuiu “Bastante” porque “Com o banquete pudemos nos expressar, fazer a culinária e mostrar o quanto somos capazes”; “Nos proporcionou melhor uma experiência prática e isso estabelece mais conhecimentos, pois precisamos exercer atividades, estabelecer muitas conexões que na aula teórica não se tem”; “Tive que pesquisar várias coisas como origem dos pratos, qual a dança típica, conheci um pouco sobre o autor de Romeu e Julieta. Devido as pesquisas, ficou mais fácil conversar com o técnico de cozinha do IFMA”; “Despertou meu lado observador e quem sabe meu lado elegante e me ajudou a entender melhor o significado de arte e gastronomia”.

Sobre a percepção dos sentidos (paladar, visão, olfato, audição e tato) no Banquete “Romeu e Julieta”, as respostas foram: 01 (Um) = Pouco; 11 (Onze) = Médio; 07 (Sete) = Muito; 13 (Treze) = Bastante; 03 (Três) = Não responderam.

Os que escreveram “Médio” explicaram que: “Nem tudo consegui observar no banquete”; “Não vi tudo que aconteceu mas usamos muito o tato e a visão na parte da decoração e na montagem dos pratos; e o paladar para escolhermos as bebidas mais apropriadas”; “A decoração estava bonita, os pratos estavam bem elaborados e

a sobremesa muito saborosa; o cheiro dos outros pratos estavam ótimos; também estava dando para ouvir perfeitamente a citação dos poemas, porém não cheguei a ver a peça”.

Os que responderam “Bastante”, confirmaram que “Sim, a música relacionada ao cardápio, a poesia, a dramaturgia, as cores, apresentações dos pratos e os sabores fizeram uma junção extraordinária”; “Todos os cinco sentidos foram bem utilizados na minha percepção”; “Na hora que as comidas foram servidas estavam muito cheirosas e bem decorados, os pratos; e quando provei estava muito saborosa; a peça foi muito bem apresentada e emocionante as músicas, bem românticas e suaves; a decoração bem interessante para o público querer pegar e saber fazer” e “Muitos desses sentidos se sobressaíram para quem cozinha, faz os pratos. Para os convidados, todos os sentidos foram aguçados, explorados muito mais pela surpresa e curiosidade”.

Quanto aos sentidos mais aguçados no Banquete “Romeu e Julieta”, os resultados obtidos foram: 16 (Dezesseis) = Paladar, visão, olfato, audição e tato; 01 (Um) = Paladar, visão, audição e tato; 05 (Cinco) = Paladar, visão e audição; 01 (Um) = Visão, audição e tato; 01 (Um) = Olfato, visão e tato; 02 (Dois) = Paladar e audição; 02 (Dois) = Paladar e visão; 01 (Um) = Paladar; 06 (Seis) = Visão; 01 (Um) = Não respondeu.

Os que escreveram que a “Visão” foi o sentido mais aguçado argumentaram: “Usei a visão para observar tudo ao meu redor”; “Porque foi uma visão bastante apreciada pelos convidados do evento”; “Os pratos estavam bem elaborados ao serem servidos à mesa”.

As respostas comprovando que todos os sentidos foram aguçados foram que “Todos os meus sentidos foram precisos no banquete porque a comida estava muito deliciosa e cheirosa, as músicas estavam muito suaves à audição dos convidados; a decoração estava encantadora, tudo muito lindo e a curiosidade muito grande de querer pegar pra observar bem cada detalhe”; “Cada um deles foi utilizado em determinado momento; o paladar pra degustação; a audição para as músicas, a visão para avaliar os pratos, a poesia, o teatro”.

Os argumentos comprovando que os sentidos mais aguçados foram “Paladar, a visão e a audição”, disseram: “Foram estes os mais aguçados, certamente, em função da proposta da programação da noite” e “Acredito que estes três foram mais explorados. As apresentações – visão e audição; o banquete – paladar e visão”.



Com relação às melhorias nos relacionamentos pessoais, empenho, dedicação, comprometimento e aprendizagem dos alunos realizadores do Banquete “Romeu e Julieta”, as respostas foram: 03 (Três) = Pouco; 17 (Dezessete) = Muito; 15 (Quinze) = Bastante e 01 (Um) = Não respondeu.

Melhorou “Muito” os relacionamentos pessoais e a aprendizagem dos alunos pois “Toda atividade em grupo possibilita problemas e soluções em grupo”; “Acredito que os alunos ficaram bastante integrados uns aos outros para a realização do evento. A sintonia deles era perceptível”; “Toda a escola fora envolvida no banquete, dos serviços gerais ao diretor geral. Isto só propicia melhorias nos relacionamentos pessoais”; “Aprendemos a trabalhar em equipe, entrar em uma conversa, ouvir opiniões, ter uma maior dedicação”; “Antes das práticas as pessoas eram muito afastadas, tinham muitos desentendimentos, ficavam se olhando com cara feia e agora já estão bem próximas, e isso é bom para todos”.

Ajudou “Bastante” pois “Como assistente de alunos observei que esta e outras atividades dessa natureza fizeram com que a turma ficasse mais próxima, com mais interação entre os discentes”; “Todas as equipes se comprometeram e se dedicaram a estabelecer metas para melhorar a organização. E com isso nos relacionamos melhor”; “Porque foi trabalho em grupo e teve bastante desempenho e dedicação das equipes. Isso contribuiu muito para a nossa aprendizagem”; “Porque a turma toda se empenhou, se dedicou e se comprometeu na realização do banquete correndo atrás dos utensílios, comidas e decoração para deixar o banquete bem lindo e impressionante e foi o que aconteceu, todos gostaram de tudo e todos se esforçaram para fazer essa noite bela e emocionante como foi” e “Aproximou mais as pessoas, despertou interesse e dons talvez ocultos dentro de cada um”.

Com relação a prática pedagógica Banquete “Romeu e Julieta” ter auxiliado na formação dos alunos nos conhecimentos em Gastronomia, os resultados foram: 01 (Um) = Pouco significativo; 32 (Trinta e dois) = Muito significativo e 03 (Três) = Não responderam.

A eficácia da atividade pedagógica Banquete “Romeu e Julieta” confirmou-se assim: “Acredito que é bastante significativo para os alunos, pois tiveram a oportunidade de vivenciar o comportamento do cliente na prática”; “Junta-se o saber culinário com o cultural e pronto. Melhor maneira de se aprender”; “Aliamos teoria das salas de aula e prática dos laboratórios. Isto é enriquecedor”; “Uma forma de colocar em prática as percepções teóricas obtidas no cotidiano da sala de aula”; “Muito, tem

tudo a ver com o curso”; “Essa apresentação do banquete aumentou bastante meu nível de aprendizagem, pois nos preocupamos com os mínimos detalhes e isso é importantíssimo para nossa formação, para nosso conhecimento empresarial”; “Não tenho dúvida de que uma atividade como o banquete seja fundamental para nossa formação. Foi crucial!”; “Trabalhamos com algo ainda não feito, uma culinária diferente. Com certeza será muito importante”; “Eu aprendi a montar e decorar alguns pratos, quais talheres são usados em quais tipos de comidas, como servir os clientes, entre outras coisas. A gente aprende muito mais praticando do que só escrevendo”; “Percebi a importância do trabalho em equipe. No início apresentava um certo desinteresse mas no final, na hora da pressão mesmo, todos se uniram e se prontificaram a ajudar independentemente da equipe a qual pertencia” e “Ajuda bastante na nossa formação. Ali estamos fazendo e aprendendo, testando conhecimentos além de levarmos pela vida toda”.