



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

CARTA DE VALORES AMF: EXPERIÊNCIA DE CONSTRUÇÃO DE DIRETRIZES EDUCACIONAIS INTEGRADAS À SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL NA FORMAÇÃO GASTRONÔMICA

SANTINI, Francesco¹; RUVIARO, Amanda Roggia¹; SILVA, Bruno Fleck da¹; BIASOTTO, Helena¹; ROTHMANN, Any Regina¹; PFÜLLER, Bruna¹; LOPRESTI, Franca¹;

¹ Bach. em Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade francesco.santini@amf.edu.br

Introdução: A formação em gastronomia contemporânea demanda uma abordagem que transcenda técnicas culinárias, integrando valores de sustentabilidade, responsabilidade social e consciência cultural. Este relato apresenta a experiência de construção da Carta de Valores do Bacharelado em Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade (AMF), desenvolvida para o contexto da biodiversidade e cultura alimentar brasileira, com o objetivo de formar profissionais que compreendam a gastronomia como instrumento de transformação social e ambiental. **Desenvolvimento:** A experiência envolveu workshops colaborativos com docentes e discentes, análise das necessidades educacionais contemporâneas e construção coletiva de diretrizes que valorizassem a riqueza gastronômica nacional. O processo resultou na definição de oito pilares fundamentais: autenticidade e identidade cultural, responsabilidade e sustentabilidade, dimensão existencial do alimentar-se, educação para autorrealização, harmonia entre corpo-mente-natureza, relações autênticas, arte e beleza na gastronomia, e ponte entre local e global. Reconhecendo que o alimento não é somente nutrimento para o corpo, mas também para a alma, cada prato conta uma história e possui significado profundo que conecta o indivíduo à sua essência. A carta estruturou nove objetivos fundamentais do curso, incluindo fusão das tradições gastronômicas, formação multidisciplinar, sustentabilidade e agricultura regenerativa, inovação e empreendedorismo, saúde e bem-estar, diversidade e inclusão, responsabilidade social, turismo enogastronômico e excelência acadêmica internacional. A implementação demonstrou maior engajamento estudantil com questões socioambientais e fortalecimento da identidade profissional baseada em valores éticos. **Considerações finais:** A experiência da construção da Carta de Valores da AMF evidencia como esse instrumento possa contribuir significativamente para formar profissionais conscientes de seu papel transformador na sociedade, alinhando-se aos desafios contemporâneos dos sistemas alimentares sustentáveis e consolidando o papel do gastrônomo como agente de mudança social, cultural e ambiental no cenário gastronômico brasileiro.