



Projeto Aromateca na Bahia:

benchmarking e implantação

32





Fátima Duarte

Bibliotecária e documentalista, formada pela Universidade Federal da Bahia em 1979. Atuou em algumas empresas como bibliotecária e arquivista, antes de implantar o Centro de Conhecimento e Informação (CCI) do Senac na Bahia, onde trabalha há 17 anos, atendendo alunos das referidas áreas, incluindo os dos cursos presenciais e a distância de pós-graduação, além de fazer o processamento técnico da biblioteca. É responsável pela seleção e aquisição dos livros didáticos distribuídos aos alunos desse Regional, como também pela divulgação e comercialização dos títulos editados pelo Senac.

E-mail: fatima.duarte@ba.senac.br

RESUMO

33

Valoriza e aproveita a prática de projetos bem-sucedidos no próprio Senac, focando o Projeto da Aromateca, possibilitando aos usuários do CCI, biblioteca especializada em Hotelaria do Senac na Bahia, a disseminação de informações práticas e históricas, por meio da ampliação de novos conhecimentos na área gastronômica. Apresenta o *benchmarking* realizado entre a biblioteca do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag) e o CCI como ferramenta para iniciar o projeto e a implantação da Aromateca. Ressalta a importância das especiarias na história e, por meio de depoimentos, a importância da implantação da Aromateca.

Palavras-chave: Aromateca. Especiarias-História. Aromas-Gastronomia. Bibliotecas Senac.



1 INTRODUÇÃO

O Centro de Conhecimento e Informação (CCI) do Senac na Bahia pensou em ampliar os serviços do acervo especializado em Gastronomia, implantando a Aromateca. A ideia é atender grupos de estudantes de Gastronomia, que poderão explorar as especiarias, por meio do olfato, em aulas monitoradas.

O pontapé inicial do projeto foi o *benchmarking* realizado a partir de uma visita técnica ao Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag/DF), Unidade Especializada do Departamento Nacional (DN).

O projeto contou com o apoio da Coordenação Pedagógica e de instrutores de cozinha.

No artigo, serão detalhados o *benchmarking* realizado, o objetivo, as etapas de implantação e os resultados obtidos da Aromateca.

2 BENCHMARKING

As Unidades de Informação precisam lidar com o desafio imposto para qualquer tipo de setor, que é manter-se atualizado e sempre à frente em uma sociedade tão competitiva. Para atender a essa premissa, faz-se necessária a adoção de estratégias e técnicas que proporcionem sucesso e qualidade nos serviços oferecidos. Uma das

técnicas muito difundida em nosso meio é o *benchmarking*. Segundo Chiavenato (2014, p. 194), trata-se do:

Processo contínuo e sistemático de pesquisa para avaliar produtos, serviços e processos de trabalho de organizações que são reconhecidas como líderes empresariais ou como representantes das melhores práticas, com o propósito de aprimoramento organizacional.

Outros autores consideram o *benchmarking* uma técnica mais pragmática, uma vez que visa identificar e analisar as melhores práticas do mercado, com vistas a futuras adaptações e implementações por parte das empresas utilizadoras de tais práticas (MARTINS, 2010).

O CCI do Departamento Regional na Bahia, atualmente especializado na área de Hotelaria, identificou na Aromateca, criada pela biblioteca do Ceag/DF, uma oportunidade de oferecer um novo serviço aos seus usuários.

Assim, o CCI realizou *benchmarking* com a biblioteca do Ceag/DF, por meio de uma visita técnica da bibliotecária Fátima Duarte.

Na ocasião, a bibliotecária Talita Lins e a coordenadora pedagógica Patrícia Garcia compartilha-

ram a experiência da Aromateca como valorosa estratégia de aprendizagem para os alunos do segmento de Gastronomia, no que tange à análise sensorial. A bibliotecária também repassou orientações sobre o processo de seleção, armazenagem e conservação das ervas e condimentos que compõem a Aromateca.

Após verificar a efetiva funcionalidade da vitrine de ervas e condimentos do Ceag/DF, no que diz respeito à contribuição para a formação profissional dos alunos, o Senac na Bahia pensou em ampliar os serviços do acervo especializado em Gastronomia, investindo nessa implantação, com o apoio da coordenadora pedagógica, Crystiane Matos. Sendo assim, foram unidos os esforços dos empregados da biblioteca com os do instrutor de Cozinha João Sérgio Rodrigues, que contribui realizando várias pesquisas e catalogando diversas ervas para compor a vitrine de exposição.

3 A AROMATECA

As especiarias são substâncias que dão sabores, aromas ou, até mesmo, realce ao paladar de pratos elaborados por *chefs*.


Temperos, condimentos e especiarias são aqueles produtos constituídos de uma ou de diversas substâncias saborosas, de origem natural, com ou sem

valor nutritivo, utilizados para ressaltar ou modificar o sabor dos alimentos, podendo, ainda, ser utilizados como produtos de beleza e medicamentos.

A maior parte dos condimentos e especiarias possuem qualidades culinárias e medicinais e são ingredientes essenciais em uma alimentação saudável e equilibrada. De acordo com sua aplicação e seu sabor, os condimentos classificam-se em: essências ou aromatizantes, salgados, picantes, ácidos, especiarias, ervas, bulbos, gorduras, adoçantes, adoçantes não calóricos e extratos.

A Aromateca do Senac na Bahia é parte da biblioteca especializada em Hotelaria. Entre as dezenas de ervas e condimentos do acervo inicial estão Cumaru, Sal Rosa do Himalaia, Pichilin,





Cardamomo, Zattar, mais de 15 variedades de pimenta, entre outras. Cada uma das ervas catalogadas acompanha uma ficha técnica com nome científico, origem, histórico e utilização.

3.1 Objetivo

A implantação da Aromateca no Centro de Conhecimento e Informação possibilitará aos usuários do espaço, bem como aos estudantes desse segmento, adquirirem diversos conhecimentos sobre especiarias, ervas e condimentos. Tem como função apurar e distinguir as diferenças entre as especiarias, por meio do olhar, do olfato e do paladar, além de oferecer informações em um catálogo organizado de forma alfabética, atualizado regularmente, de acordo com a chegada dos produtos.

A Aromateca é disponibilizada, principalmente, aos instrutores e alunos das referidas áreas e está aberta, também, ao público em geral.

3.2 Implantação

A seleção das especiarias, inicialmente, é feita com o material disponível na cozinha do Restaurante-escola Casa do Comércio, pelo professor João

Sergio Rodrigues, parceiro do projeto, e por outros instrutores. As especiarias são também periodicamente adquiridas em feiras livres e mercados especializados, contando com a ajuda de constantes pesquisas em livros e *sites*. Essa prática é realizada considerando a continuidade e manutenção do acervo, fazendo-se substituições de algumas, se necessário for, dependendo do tempo da conservação de cada uma.

Em seguida, é necessário que os insumos sejam higienizados (lavagem com detergente, além de álcool). Depois, as especiarias são armazenadas em vidros hermeticamente fechados para a conservação dos aromas. Os tamanhos dos potes são equivalentes aos potes da Aromateca do Ceag/DF.

O serviço é apresentado aos alunos no momento da ambientação realizada na biblioteca, sempre no primeiro dia de aula, assim como no decorrer dos cursos, em aulas práticas, quando convidados e acompanhados pelos instrutores.

Para consolidar a aprendizagem, a Aromateca disponibiliza, ainda, um catálogo que apresenta, além do histórico de cada espécie, informações sobre a origem e utilização referentes à Culinária. O catálogo foi organizado pelas empregadas da biblioteca, Vera Daiha e Monique Lopes.





Fragmento do Catálogo de Especiarias

As especiarias na História

No fim do século 12 surgiu a palavra **'especiaria'**, derivada do Latim, **'especies'**, que abrangia ampla variedade de produtos.

Os antigos egípcios as utilizavam desde 3.500 a.C. para embalsamar os corpos dos que morriam, acreditando que o espírito retornaria aos mesmos. Nessa época, as especiarias eram usadas para aromatizar os alimentos. O dicionário Oxford define especiaria como 'substância vegetal picante ou aromática, que se usa para dar sabor à comida'.

Os gregos empregavam a palavra 'aroma' para se referir às especiarias.

Figuras legendárias, como Rainha de Sabá, Sinbad, o Marujo, o Califa de Bagdá, que nos trazem à memória o Oriente, com seus mistérios, suas magias, têm seus nomes relacionados às especiarias.

A Rainha de Sabá, 6 d.C., quando foi encontrar o Rei Salomão presenteou-lhe com perfumes, pedras preciosas, ouro, e **'arômatas'**, que vinham da antiga Arábia.

Na Bíblia, Salomão, cita, no Cântico dos Cânticos: 'um pomar de romãzeiras carregadas de

essências raras: nardo e açafrão, cálamo, árvore-do-incenso, mirra e aloe, o cinamomo, os mais delicados 'arômatas'. Segundo nutricionistas contemporâneos, 'arômatas' designam qualquer substância que se acrescenta ao alimento ou à bebida, porém, na obra de Salomão podemos verificar que estão mesclados os que são usados nos alimentos e os aromas utilizados no âmbito medicinal e para perfumar ambientes, roupas, em cosméticos, dentre outros, tais como: mirra, aloe e árvore-do-incenso.

Durante o Império Romano, os 'arômatas' eram muito populares nos banquetes oferecidos por Nero: além de serem usados nos alimentos, eram colocados no sistema de ventilação para perfumar o ambiente.

Mercadores árabes foram os primeiros a introduzir especiarias na Europa. Criavam fantásticas histórias de perigos, envolvendo a busca das mesmas. Elas tinham que passar pelo Cairo e eram despachadas para a Alexandria, onde eram compradas e enviadas por venezianos e genoveses, que detinham o monopólio, na época.

Marco Polo, um veneziano, com o seu pai e um tio, em 1271, partiu por toda a Ásia, em uma viagem que durou 24 anos, che-

gando até a China. Após seis anos do seu retorno, foi detido, ficando preso por três anos. Existia uma guerra entre venezianos e genoveses, sendo que os últimos levavam vantagem. Seu diário de viagem conduziu à queda do domínio de Veneza e à destruição do Império Árabe. Deu-se o descobrimento do Novo Mundo, com a abertura do Oriente. Nessa época, os romanos só sabiam da China, o que ouviam falar. Nunca tinham ido lá, porém em suas mesas, as especiarias chinesas já eram consumidas e apreciadas.

Colombo, ao chegar à Ilha Hispaniola (hoje, São Domingos), achou que a ardência daquela cozinha era apenas causada pela pimenta-do-reino, porém, mais tarde, constatou que lá existiam outros frutos nativos ainda desconhecidos.

Em seguida, foi a vez de Portugal, enviando Vasco da Gama, pelo caminho marítimo, buscando especiarias com preços mais baixos, chegando à Índia em 1497. Pedro Álvares Cabral foi escolhido para chefiar a 2ª expedição para a Índia, que tinha como missão criar um entreposto comercial, em Calicute. Após 42 dias em alto-mar, descobriu o Brasil, por um desvio grande ao Oeste. Em seguida, voltou para a Índia, conseguindo

muitas especiarias, iniciando, assim, o domínio português no comércio de especiarias na Europa, durando até o século 16, quando entraram os holandeses e ingleses na competição.

Enquanto Portugal tinha a exclusividade, proibiu a cultura de especiarias no Brasil, destruindo espécies nativas. Um tempo depois, foram descobertas no Brasil várias especiarias como: cacau, urucum, canela, baunilha e sassafrás.

Com o passar dos tempos, os europeus aprenderam a dosar, com equilíbrio, as especiarias nos alimentos; já que era símbolo de *status*. Sendo muito caras, exageravam ao temperar a comida com elas, pois o *status* era medido pela quantidade utilizada nos pratos. Mais importante até do que o próprio paladar conferido a eles, muitas vezes deturpado pelo excesso; mas, o que contava era a quantidade.

As ervas e especiarias às vezes se confundem, porém, a definição corrente é de que as **ervas** são, na maioria, advindas das folhas frescas ou secas, enquanto as **especiarias** são compostas por flores, frutos, sementes, caules, raízes ou seivas desidratadas.

Fonte: Linguanotto Neto; Freire; Lacerda (2013) e Pelt (2003).



3.3 Resultados obtidos

A partir do momento que o projeto Aromateca foi divulgado, houve grande satisfação e interesse dos instrutores e alunos em participar e colaborar com doações trazidas até mesmo de fora do estado da Bahia.

O primeiro fruto do projeto Aromateca no Departamento Regional do Senac na Bahia foi a realização do Seminário Especiarias: essência da gastronomia, no fim do mês de março de 2015. O Centro de Estudos Hoteleiros concedeu a participação com certificação de 100 alunos no seminário. Estão previstos outros eventos, internos e externos.

Podemos mensurar o sucesso da implantação da Aromateca no CCI em diversos depoimentos, transcritos a seguir:

Se, antes, viajar na biblioteca por meio das mais valiosas publicações era fascinante, hoje, podemos nos sentir maravilhados, transportando-nos aos mais variados locais do mundo, viajando através dos aromas e das suas histórias...

Fátima Duarte
Bibliotecária

Vejo a Aromateca, como um espaço de fundamental importância no campo da gastronomia, com possibilidade de novas descobertas e novos saberes... A pesquisa realizada nesse espaço garantirá a ampliação de conhecimentos e, conseqüentemente, trará benefícios no uso adequado e harmônico das ervas e especiarias, nas mais diversas e ousadas combinações de alimentos.



João Sérgio Rodrigues
Instrutor de Hotelaria

A Aromateca será um grande instrumento para aquisição de conhecimento no segmento de Gastronomia, pois os estudantes e profissionais terão a oportunidade de conhecer as especiarias de maneira palpável e em consonância com as pesquisas gastronômicas.

Crystiane Matos
Coordenadora do Núcleo de
Gastronomia

Parabenizo pela iniciativa de criar um espaço de grande importância para os estudantes de Gastronomia. Esse espaço será fundamental para minhas turmas de estudos dos vinhos, onde poderei estimular os alunos a desenvolverem os sentidos olfativos na identificação dos aromas do vinho.

Waldilson Santos
Instrutor de Hotelaria

É de extrema importância termos um espaço como este (Aromateca). Vejo isso como um investimento e uma grande parcela de contribuição para a Gastronomia em nossa cidade. Parabéns por essa iniciativa.

Jailton Ferreira
Instrutor de Hotelaria

Venho parabenizar a equipe da biblioteca por mais essa iniciativa. Hoje em dia, com o crescimento e a valorização da Gastronomia, ações como a criação da Aromateca só têm a acrescentar para nossa escola.

César Falcão
Instrutor de Hotelaria III

A Aromateca é mais uma ferramenta que nos permite não somente ler, como





42



também ver, pegar e sentir os aromas das ervas.

Edson Santana
Instrutor de Cozinha

A nova gastronomia solicita que o profissional desenvolva seus sentidos, a ponto de transformá-los em ferramentas diárias de sua prática. O conhecimento dos diversos aromas é um caminho 'colorido' para o sucesso na profissão.

Cássio Lázaro B.Santos
Instrutor de Hotelaria

A alta gastronomia está a cada dia se modificando, pois, com elementos de baixo custo, o profissional habilitado consegue transformá-los em grandes produtos. A gastronomia acompanha uma cultura francesa e o mundo está, cada dia mais, mostrando interesse e sentimentos pela produção e a utilização dos produtos, bem como, aos dos seus antecessores (os franceses). Cozinhar é uma arte!

Luzimar Ferreira
Instrutor de Hotelaria

Não tenho dúvida que a Aromateca já ocupa um papel de grande importância no âmbito da equipe

desenvolvedora do Senac na Bahia.

Creio que, futuramente, possibilitará aos alunos, instrutores e colaboradores experiências inovadoras, que desencadearão em diversas descobertas de especiarias, ervas e temperos, por intermédio das pesquisas e de seus próprios 'sentidos', despertando e motivando, assim, extremo encantamento pela área.

Josied Lima
Assistente de Secretaria

A Aromateca harmoniza o sabor da leitura com a fragrância das ervas.

Silvania Natividade
Professora de Comunicação

A Aromateca chegou para agregar conhecimento para todo o público.

Jackson Sousa Santos
Auxiliar de Disciplina

A Aromateca é a essência da Gastronomia, dando aromas gostosos e saborosos à nossa comida do dia a dia.

Jose Abreu
Auxiliar de Disciplina

Maravilhosa a iniciativa da implantação da Aromateca no Senac na Bahia! Com certeza, um diferen-

cial para quem busca aprimorar os conhecimentos na área de Gastronomia e Hotelaria. Parabéns, Fátima e equipe, pelo capricho e competência de sempre!

Mariana Pádua
Bibliotecária

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Aromateca promove a disseminação do conhecimento sobre as especiarias, acompanhando as tendências do mundo atual, estabelecendo a troca de experiências entre o corpo docente e discente, além de ampliar a oferta de produtos e serviços da biblioteca especializada. Desenvolve o olfato, um dos sentidos mais usados pelos profissionais da área gastronômica.

Esse espaço também contribuirá para que os visitantes entendam os benefícios que esses produtos podem causar ao organismo humano.

REFERÊNCIAS

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos**: os novos horizontes em administração. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

FELIPPE, Gil. **Grãos e sementes**: a vida encapsulada. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2007.

KURLANSKY, Mark. **Sal**: uma história do mundo. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.

LINGUANOTTO NETO, Nelusko. **Dicionário gastronômico**: ervas e especiarias com suas receitas. São Paulo: Bocato Ed., 2006.

LINGUANOTTO NETO, Nelusko; FREIRE, Renato; LACERDA, Isabel. **Misturando sabores**: receitas e harmonização de ervas e especiarias. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

MARTINS, Silvestre Gomes; SANTOS, Alexandra Santana dos; CARVALHO, Luciana Moreira. O benchmarking e sua aplicabilidade em unidades de informação: uma abordagem reflexiva. **Interface**, Natal, v. 7, n. 1, p. 57-68, jan./jun. 2015. Disponível em: <http://repositorio.ufrn.br:8080/jspui/bitstream/123456789/19021/1/Martins_Santos_Carvalho_2010_O-Benchmarking-e-sua-aplicabil_6707.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2015.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias & ervas aromáticas**: história, botânica e culinária. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2003.

