

Em foco, a gastronomia piracicabana

luri Botão
 lur@jornal.com.br

Quando a piracicabana Tais Helena Martins Lacerda, 49, escolheu seu curso de graduação na Unimep (Universidade Metodista de Piracicaba), nem imaginava que estaria diante daquela que considera, hoje, a profissão do futuro. Química industrial pela Unimep, com mestrado em tecnologia de alimentos pela Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) e doutorado em energia na agricultura pela Unesp (Universidade Estadual Paulista), Tais é professora na instituição em que se graduou há nada menos que 26 anos. Além disso, deixa neste mês a presidência do Conselho Municipal de Ciência e Tecnologia, onde desenvolveu trabalho importante e segue como membro até 2015. Ela também é a mentora do Festival Gastronômico de Piracicaba, sobre o qual produz livro por meio de sua empresa, a Decole, que trabalha com inovação. Todos assuntos para a entrevista desta semana da série *Persona*.



Tais Helena Martins Lacerda, professora da Unimep há 26 anos, trabalha em livro sobre a gastronomia de Piracicaba

Como escolheu que área estudar?

Esse é o século da química. As mudanças que vão ocorrer na área de ciência e tecnologia são na área da química. Meu pai fez agronomia na Esalq, mas não concluiu. Ele era professor particular e eu ficava vendo ele dar aula de ciências, matemática. Era uma pessoa muito inteligente, e sempre gostei muito dessa área. Ele também cozinhava muito bem. Mas não tive muita opção de escolha, na verdade. Venho de uma família humilde e tive oportunidade de fazer meu curso de graduação com bolsa de estudos através do trabalho da minha mãe dentro da Unimep. Eu e meus irmãos estudamos dessa forma. Se eu tivesse que escolher um curso, talvez não fosse química, mas acho que eu fui feliz na escolha naquela época. Me sinto muito mais uma engenheira agrônoma do que química, porque fiz mestrado e doutorado nessas áreas, mas tenho uma interface muito grande com a agronomia, o que é muito comum.

Com o que trabalhava?

Fui para a área de alimentos, mas sempre trabalhei com resíduos do setor agroindustrial. Existia um conceito que era muito de remediação, controle, tratamento porque polui, etc. Mas de 2000 para cá, esse conceito muda: resíduo não é mais algo que não se usar, então temos que agregar valor a esse material. Fui fazer uma especialização para me preparar para isso e esse 'agregar valor', no meu mestrado e doutorado, foi ge-

rar energia e desenvolver produtos. Como era no setor agroindustrial, a gente desenvolvia produtos alimentícios a partir de resíduos. Por exemplo, o soro de queijo, que é um subproduto da industrialização de queijo. As proteínas dele tem um valor biológico muito alto e ele é usado, hoje, por exemplo, no *whey protein* (suplemento nutricional). Hoje se diz que se você está gerando resíduo, é porque está perdendo alguma coisa.

É um assunto muito presente hoje, não?

Hoje se fala muito, na nossa região, da produção do etanol de segunda geração. O de primeira geração é a partir de matéria-prima. No nosso caso, a partir do caldo extraído da cana de açúcar. Você extrai o açúcar e, a partir dele, produz o etanol. O de segunda geração vai ser feito com o bagaço, ou mesmo com a palha que fica no campo. Você tem outras rotas tecnológicas que vão ter que ser agregadas a essa estrutura para produzir o biocombustível de segunda geração. É um avanço tecnológico. Há uma unidade de segunda geração já sendo desenvolvida no Nordeste e logo teremos uma em Piracicaba também.

Como está o posicionamento da nossa região em relação ao país e ao mundo nessas tecnologias?

O Brasil está tentando acompanhar o desenvolvimento de outros países que também estão na corrida

pelos biocombustíveis de segunda geração. O Brasil é o maior produtor de etanol a partir de cana de açúcar e, os Estados Unidos, a partir de milho. E quando a gente fala de segunda geração, são resíduos ligno-celulósicos: temos que quebrar a estrutura desses resíduos quimicamente — e por isso eu digo que é o século da química — para convertê-los em açúcares para que as leveduras que já são conhecidas no processo industrial produzam o etanol. É um aumento da produção com a mesma plantação.

Qual é o papel do Conselho de Ciência e Tecnologia?

Ele é importante para a cidade nesse momento em função do desenvolvimento dos parques tecnológico, automotivo e de bioenergia, porque assessora o poder público na tomada de decisões. É um conselho consultivo responsável pela emissão de pareceres técnicos que recomendam a aprovação ou não de projetos que pleiteiam leis municipais de incentivo fiscal. Dentro da lei é estabelecido o que o município concede às empresas para se instalarem no local, elas pleiteiam junto ao poder público e o parecer técnico desse pedido é feito pelo conselho. Desde 2008 também há uma lei específica de incentivo para o parque tecnológico.

Desde o início da sua formação, você sempre foi a mulher em ambientes com mais homens. Como é isso?

Mudou bastante. Como professora dos cursos de engenharia na Unimep eu vejo que algumas engenheiras têm mais mulheres atuando. A formação da mulher cresceu, ela tem mestrado, doutorado, mas os cargos superiores ainda estão nas mãos dos homens: 10% desses cargos no Brasil são ocupados por mulheres. Mas é algo que vai mudando. Sempre convivi com muitos homens, vejo que é mais fácil eles dividirem o poder entre eles do que entre mulheres, eu já senti muito isso. Mas não me incomoda. Eu falo para as minhas alunas, que admiram ver onde a professora delas está e querem ter essa experiência também, que essa minha escolha profissional acabou atrapalhando um pouco o lado pessoal. A minha irmã, por exemplo, se casou aos 23 anos. Eu quis fazer mestrado, doutorado, antes. Fui ser mãe com 30 anos.

Como é essa divisão para você?

Tem estudos estatísticos, uma amiga me disse, de que quando a mulher é mãe e trabalha fora, ela trabalha de duas a três vezes mais que o homem, porque ela tem que dar conta das coisas da casa, dos filhos. Mas eu acho que a gente tem que ser organizada, e eu sou bem organizada. Eu nasci dentro da Igreja Metodista e a minha criação me deixou bem dentro desse método, metódica. Posso ser bagunceira, mas com as minhas coisas, e eu sei bem onde está a bagunça.

E a dualidade entre academia e mercado? Quando decidiu expandir sua atuação?

A universidade era realmente minha segunda casa, e numa crise institucional eu vi outras oportunidades. Agradeço muito ao Henrique Amorim (proprietário da Fermentec), que me ajudou muito nesse momento. Ele me convidou para estar dentro da Fermentec durante um ano e foi o momento certo para que isso acontecesse. Comecei a desenvolver um trabalho para a Fermentec, ele gerou resultados favoráveis, depois comecei a trabalhar com a Bioagri, com uma incubadora da própria Esalq. Mas tudo o que eu aprendi na universidade — a gestão acadêmica inclusive, porque a minha formação é bem técnica — eu devo à Unimep. Outra coisa que aprendi foi a trabalhar com a comunidade. No processo de ensino a gente tem a formação do aluno, a produção do conhecimento, mas tem que compartilhar esse conhecimento com a comunidade, e isso é muito forte para mim. Se cada um doasse 100 horas do seu tempo, por ano, para um trabalho em prol da sociedade, o mundo seria bem diferente.

Como definiria o ramo de atuação da sua empresa?

Trabalho com o conceito de inovação aberta, aproximando os atores para desenvolver inovações e gerar emprego e renda a partir desses trabalhos. Hoje dou consultoria também à Raizen, tenho outras empresas vinculadas ao Apla (Arranjo Produtivo Local do Alcool). Trabalho com prestação de serviços, consultoria em inovação. O que é inovação? Quando você fala de ciência e tecnologia, a universidade e as instituições de pesquisa produzem conhecimento, mas esse conhecimento tem que sair da academia e chegar em quem produz.

E transformar o conhecimento em produção, desenvolvendo novas coisas ou novos jeitos de fazer as mesmas coisas. Há inovações radicais e implementais. Se eu melhorar os indicadores da produção de etanol de primeira geração, é um aprimoramento do que já existe; o de segunda geração, é radical. O telefone sem fio foi uma inovação, o celular foi algo radical. Minha empresa é uma facilitadora, ela acelera negócios.

E a gastronomia nisso tudo?

Hoje estou mais voltada aos negócios, mas ao longo dos 26 anos de Unimep eu coordenei o processo de elaboração do curso de engenharia de alimentos, ajudei a elaborar o curso de gastronomia, tenho disciplinas na nutrição... Olho para a gastronomia, e mesmo a área hoteleira de Piracicaba, porque vejo na cidade um turismo muito forte voltado a negócios. E se Piracicaba está se desenvolvendo, gerando emprego e renda na área agrícola e na indústria, ela também vai fazer isso na área de serviços. A gente tem que crescer organizadamente e essa área de hospitalidade e gastronomia tem que crescer junto. Há sete anos fui indicada para fazer um trabalho junto com a Amoporto (Associação de Moradores e Comerciantes da Rua do Porto) e a Secretaria de Turismo e acabei ajudando a montar um primeiro projeto, num aniversário da cidade, envolvendo uma festa na rua do Porto. A partir dessa festa eu falei gente, tem aí a gastronomia, vamos montar um festival gastronômico. E esse evento foi crescendo. Hoje tem restaurantes que não estão localizados na rua do Porto, a gente foi crescendo em função das solicitações deles próprios.

Você percebe que o Festival Gastronômico de Piracicaba gerou mudanças?

Acredito que ele esteja alavancando o setor gastronômico da cidade, fomentando realmente a gastronomia, e acho que o forte, e que temos que fortalecer ainda mais, é a gastronomia como patrimônio cultural. Piracicaba é rica em folclore, em cultura, e eu não conhecia muita coisa da história gastronômica da cidade, que eu gostaria de conhecer. Nesses seis anos eu ouvi muito dos moradores de beira de rio. Ouvi que Piracicaba é a terra da cachaça. Mas eu trabalhei e m



O que vem por aí?

Eu acho que a gente tem que ouvir mais. Com esse livro eu comecei a ouvir os restaurantes e sinto que a gente tinha que organizar isso. Inovação é isso. Nós, que organizamos o evento, temos que ouvir o setor, ouvir toda a cadeia. Mas e os restaurantes, estão ouvindo o consumidor? Isso precisaria ser feito de forma organizada para se chegar a propor inovações. Tem muitos restaurantes novos chegando e ofertando uma gastronomia bem diversificada. Na semana passada mesmo eu conheci um maravilhoso, rico em peixes e frutos do mar, muito bonito. Tem muita coisa nova surgindo aqui na área de gastronomia, muitos *pubs*. O que ouço deles, também, é da falta de mão de obra na cidade, e não acho que é exclusividade da área gastronômica. Tem muitos cursos técnicos, tecnólogos, de nível superior, surgindo, e quem sabe isso supre a necessidade do mercado de forma mais rápida. Enquanto isso, no Festival teremos novidades e novas categorias de premiações.