

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
FACULDADE DE PLANALTINA – FUP  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE  
E DESENVOLVIMENTO RURAL (PPG-MADER)**

**CARLOS NUNES PEREIRA**

**O SISTEMA AGROALIMENTAR NA ESTRUTURA FORMATIVA  
DOS CURSOS DE GASTRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL**

**Planaltina-DF**

**2022**

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**  
**FACULDADE DE PLANALTINA – FUP**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE**  
**E DESENVOLVIMENTO RURAL (PPG-MADER)**

**CARLOS NUNES PEREIRA**

**O SISTEMA AGROALIMENTAR NA ESTRUTURA FORMATIVA**  
**DOS CURSOS DE GASTRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL**

**Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Universidade de Brasília, como requisito para obtenção do título de Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural.**

**Orientadora: Janaína Deane de Abreu Sá Diniz**

**Planaltina-DF**

**2022**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

PP436s      Pereira, Carlos Nunes  
              O SISTEMA AGROALIMENTAR NA ESTRUTURA FORMATIVA DOS  
CURSOS DE GASTRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL / Carlos Nunes  
Pereira; orientador Janáina Deane de Abreu Sá Diniz. --  
Brasília, 2022.  
              116 p.

              Dissertação(Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento  
Rural) -- Universidade de Brasília, 2022.

              1. produção de alimentos. 2. ensino da gastronomia. 3.  
agroecologia. 4. decolonialidade. I. Diniz, Janáina Deane de  
Abreu Sá , orient. II. Título.

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**  
**FACULDADE DE PLANALTINA – FUP**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE**  
**E DESENVOLVIMENTO RURAL (PPG-MADER)**

**CARLOS NUNES PEREIRA**

**O SISTEMA AGROALIMENTAR NA ESTRUTURA FORMATIVA**  
**DOS CURSOS DE GASTRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL**

**APROVADO POR:**

Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, Professora Doutora  
(PPG-Mader/UnB – Orientadora)

Tamiel Khan Baiocchi Jacobson, Professor Doutor  
(PPG-Mader/UnB – Examinador interno)

Ana Tereza Reis da Silva, Professora Doutora  
(FE/UnB – Examinador externa)

Ana Terra Reis, Professora Doutora  
(FCT/Unesp – Examinadora externa)

**Planaltina-DF, Outubro de 2022**

Este trabalho é dedicado a Marcos Luiz Alves Pereira e a José Carlos Santos dos Reis  
(*in memoriam*)

*Pai, afasta de mim esse cálice  
De vinho tinto de sangue  
Pai,afasta de mim esse cálice, pai  
Afasta de mim esse cálice, pai  
Afasta de mim esse cálice  
De vinho tinto de sangue*

*Como beber dessa bebida amarga  
Tragar a dor, engolir a labuta  
Mesmo calada a boca, resta o peito  
Silêncio na cidade não se escuta  
De que me vale ser filho da santa  
Melhor seria ser filho da outra  
Outra realidade menos morta  
Tanta mentira, tanta força bruta (...)*

*Como é difícil acordar calado  
Se na calada da noite eu me dano  
Quero lançar um grito desumano  
Que é uma maneira de ser escutado  
Esse silêncio todo me atordoia  
Atordoados eu permaneço atento  
Na arquibancada pra qualquer momento  
Ver emergir o monstro da lagoa (...)*

*De muito gorda a porca já não anda (cálice)  
De muito usada a faca já não corta  
Como é difícil, pai (pai), abrir a porta (cálice)  
Essa palavra presa na garganta  
Esse pileque homérico no mundo  
De que adianta ter boa vontade  
Mesmo calado o peito, resta a cuca  
Dos bêbados do centro da cidade (...)*

*Talvez o mundo não seja pequeno (cálice)  
Nem seja a vida um fato consumado (cálice, cálice)  
Quero inventar o meu próprio pecado  
(Cálice, cálice, cálice)  
Quero morrer do meu próprio veneno  
(Pai, cálice, cálice, cálice)  
Quero perder de vez tua cabeça (cálice)  
Minha cabeça perder teu juízo (cálice)  
Quero cheirar fumaça de óleo diesel (cálice)  
Me embriagar até que alguém me esqueça (cálice)*

Cálice

Chico Buarque de Holanda e Gilberto Gil

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente, especialmente e integralmente a minha companheira, Maria Rita Reis, que certamente foi a pessoa mais importante nesse meu ciclo acadêmico. Foram muitos debates, conversas, trocas de experiência e de ideias, cumplicidade, amor e enfrentamento das dificuldades impostas, principalmente, nos últimos quatro anos nefastos da história do Brasil. À minha filha Elis e aos meus filhos Raul e Inácio, por serem a minha luz e minha motivação diária para tudo que eu possa fazer nessa vida!

Agradeço à minha mãe, Fátima Nunes, à minha sogra, Iete Rodrigues Reis, aos meus irmãos de sangue (Flavio Murilo e Marcus Vinícius) e de vida (Felipe Araque, Felipe Caldas, Igor Caldas, Milton Monteiro, Marcos Paulo e João Jorge) e suas respectivas famílias, por tornar essa etapa acadêmica mais leve com afeto, generosidade, alegria e música!

Agradeço à Professora Janaína Diniz, minha orientadora, por toda paciência e parceria fundamentais em todo o processo, desde as aulas remotas (no ápice da pandemia), até a busca de soluções às limitações que se apresentaram durante a pesquisa. À Professora Ana Tereza Reis e ao Professor Tamiel Jacobson, por se tornarem as principais referências acadêmicas desse cozinheiro que passa a lutar, agora, por uma gastronomia decolonial, libertada e com justiça social, cultural e ambiental. Às Professoras Tainá Zaneti e Ana Terra Reis pelas importantes colaborações ao longo da pesquisa.

Às professoras, professores, alunas, alunos, egressas e egressos dos cursos de gastronomia que participaram da pesquisa, meu agradecimento especial, pois foram essenciais para o estudo, e sobretudo, para o meu entusiasmo em pesquisar a gastronomia, que me acometia a cada encontro, a cada conversa e a cada leitura e revisita às suas colaborações.

Por fim, e muito menos importante que os agradecimentos que faço aqui, é preciso destacar todo o trabalho realizado, todo o esforço e toda a dedicação que foram entregues na presente pesquisa, principalmente diante das dificuldades que se apresentaram no decorrer do estudo, fazendo uma citação do músico americano Snoop Dogg, ao receber uma homenagem, no ano de 2018:

Quero agradecer por acreditar em mim. Quero agradecer a mim por todo esse trabalho. (...) Quero agradecer a mim por nunca desistir. Quero agradecer a mim por sempre dar e tentar dar mais do que o que recebo. Quero agradecer a mim por simplesmente ser eu a todo o momento.

## RESUMO

Pode-se entender a gastronomia como parte integrante e fundamental da cadeia produtiva de alimentos, desde a produção, distribuição, comercialização e consumo. O sistema agroalimentar hegemônico, por sua vez, subordinado ao poder do capital, se associa a mecanismos de dominação social, ambiental e econômica. Dessa maneira, é imprescindível à gastrônoma e ao gastrônomo, no momento da sua formação acadêmica, se guarnecer de conhecimentos acerca das relações de poder que o sistema agroalimentar hegemônico produz, bem como compreender sistemas agroalimentares-outras, de características socioambientais mais diversas e justas. É nesse cenário que a presente pesquisa se propõe a investigar como os temas relacionados ao sistema agroalimentar (hegemônico e contra hegemônico) estão inseridos no contexto da formação dos profissionais de gastronomia no Distrito Federal, a partir da análise dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de Instituições de Ensino Superiores (IES) públicas e privadas e da compreensão dos respectivos corpos docentes e discentes acerca da formação em gastronomia e suas relações com o sistema agroalimentar e os temas que o circundam. Os resultados da pesquisa apontam que as IES Privadas não oferecem mecanismos integrais para um debate consistente e estruturante quanto aos temas abordados (dando mais ênfase a conteúdos voltados ao mercado de trabalho), enquanto as IES Públicas buscam oferecer esses conhecimentos, de forma mais acentuada, tais como a oferta de disciplinas específicas de sustentabilidade e ecogastronomia. É possível assegurar, ainda, com base nos achados resultantes das entrevistas realizadas, que existe uma demanda pedagógica e social para que os cursos de gastronomia promovam melhor os temas de cunho socioambiental, já que 94,1% dos respondentes (alunos, egressos, professores e coordenadores), consideram importante a inserção e/ou ampliação de pautas sobre sistemas agroalimentares (para temas relacionados à agroecologia o percentual chega a 86,3%). É necessário, portanto, equilibrar as dimensões estruturantes, pedagógicas e metodológicas dos cursos de gastronomia entre a qualificação profissional e o desenvolvimento científico, reflexivo e atuante.

**Palavras-chave:** produção de alimentos; ensino da gastronomia; agroecologia; decolonialidade

## ABSTRACT

Gastronomy can be understood as an integral and fundamental part of the food production chain, from production, distribution, marketing and consumption. The hegemonic agro-food system, in turn, subordinated to the power of capital, is associated with mechanisms of social, environmental and economic domination. In this way, it is essential for gastronomists, at the time of their academic training, to be equipped with knowledge about the power relations that the hegemonic agrifood system produces, as well as to understand other agrifood systems, with more diverse and fair socio-environmental characteristics. It is in this scenario that the present research proposes to investigate how themes related to the agrifood system (hegemonic and counter-hegemonic) are inserted in the context of the training of gastronomy professionals in the Federal District, based on the analysis of the Pedagogical Projects of the Courses (PPC) of public and private Higher Education Institutions (HEIs) and the understanding of the respective faculty and students about training in gastronomy and its relations with the agro-food system and the themes that surround it. The research results point out that the Private HEIs do not offer integral mechanisms for a consistent and structuring debate regarding the topics addressed (giving more emphasis to content aimed at the labor market), while the Public HEIs seek to offer this knowledge, in a more accentuated way, such as offering specific disciplines on sustainability and ecogastronomy. It is also possible to ensure, based on the findings resulting from the interviews, that there is a pedagogical and social demand for gastronomy courses to better promote socio-environmental themes, since 94.1% of respondents (students, graduates, professors and coordinators), consider important the insertion and/or expansion of guidelines on agro-food systems (for themes related to agroecology, the percentage reaches 86.3%). It is therefore necessary to balance the structuring, pedagogical and methodological dimensions of gastronomy courses between professional qualification and scientific, reflective and active development.

**Keywords:** food production; teaching of gastronomy; agroecology; decoloniality

## RESUMEN

La gastronomía puede entenderse como parte integrante y fundamental de la cadena productiva de los alimentos, desde la producción, distribución, comercialización y consumo. El sistema agroalimentario hegemónico, a su vez, subordinado al poder del capital, está asociado a mecanismos de dominación social, ambiental y económica. De esta forma, es fundamental que los gastrónomos, al momento de su formación académica, estén dotados de conocimientos sobre las relaciones de poder que produce el sistema agroalimentario hegemónico, así como para comprender otros sistemas agroalimentarios, con condiciones socio-comunitarias más diversas y justas. características ambientales. Es en este escenario que la presente investigación se propone investigar cómo se insertan temas relacionados con el sistema agroalimentario (hegemónico y contrahegemónico) en el contexto de la formación de profesionales de la gastronomía en el Distrito Federal, a partir del análisis de los Proyectos Pedagógicos. de los Cursos (PPC) de las Instituciones de Educación Superior (IES) públicas y privadas y la comprensión de los respectivos docentes y estudiantes sobre la formación en gastronomía y sus relaciones con el sistema agroalimentario y las temáticas que lo rodean. Los resultados de la investigación señalan que las IES Privadas no ofrecen mecanismos integrales para un debate coherente y estructurante sobre los temas abordados (dando mayor énfasis a los contenidos dirigidos al mercado laboral), mientras que las IES Públicas buscan ofrecer este conocimiento, de manera más acentuada, como ofrecer disciplinas específicas sobre sostenibilidad y ecogastronomía. También es posible asegurar, con base en los hallazgos resultantes de las entrevistas, que existe una demanda pedagógica y social de cursos de gastronomía para promover mejor los temas socioambientales, ya que el 94,1% de los encuestados (estudiantes, egresados, profesores y coordinadores), consideran importante la inserción y/o ampliación de lineamientos sobre sistemas agroalimentarios (para temas relacionados con la agroecología, el porcentaje alcanza el 86,3%). Por lo tanto, es necesario equilibrar las dimensiones estructurantes, pedagógicas y metodológicas de los cursos de gastronomía entre la calificación profesional y el desarrollo científico, reflexivo y activo.

**Palabras clave:** producción de alimentos; enseñanza de la gastronomía; agroecología; decolonialidad

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> – Grau de Escolaridade dos Discentes.....	76
<b>Gráfico 2</b> – Respostas dos Discentes sobre o aprofundamento do tema “Sistema Agroalimentar”.....	78

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> – Cursos Superiores em Gastronomia do Distrito Federal.....	47
<b>Quadro 2</b> – Grau de Satisfação dos Discentes com o Curso.....	76
<b>Quadro 3</b> – Respostas dos Discentes sobre a temática “Agroecologia” .....	79
<b>Quadro 4</b> – Pesquisas Acadêmicas (TCC) e Atuações Profissionais dos Egressos.....	82
<b>Quadro 5</b> – Utilização profissional de insumos agroecológicos e/ou orgânicos pelos Egressos.....	85
<b>Quadro 6</b> – Quadro Síntese (Principais Resultados Quantitativos) .....	96

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

A&B – Alimentação e Bebidas

CEASA – Central Estadual de Abastecimento

CES – Câmara de Educação Superior

CNE – Conselho Nacional de Educação

CSA – Comunidades de Sustentam a Agricultura

ENADE – Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

IES – Instituição de Ensino Superior

IES Privada – Instituição de Ensino Superior Privada

IES Pública – Instituição de Ensino Superior Pública

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira

MEC – Ministério da Educação do Brasil

NDE – Núcleo Docente Estruturante

PIT – Projeto Interdisciplinar Transversal

POP – Procedimentos Operacionais Padronizados

PPC – Projetos Pedagógicos do Curso

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

TCC – Trabalho de Conclusão do Curso

UAN – Unidades de Alimentação e Nutrição

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>1.1. Justificativa.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2. Problemática da Pesquisa.....</b>	<b>16</b>
<b>1.3. Objetivos.....</b>	<b>16</b>
<b>2. REVISÃO DA LITERATURA.....</b>	<b>18</b>
<b>2.1. Alimentação, Gastronomia e Sistema Agroalimentar.....</b>	<b>18</b>
2.1.1. Alimentação.....	18
2.1.2. Culinária e Gastronomia.....	19
2.1.3. Sistema Agroalimentar.....	21
2.1.4. Sistema Agroalimentar Hegemônico.....	22
2.1.5. Gastronomia e Sistema Agroalimentar Hegemônico.....	26
<b>2.2 Sistemas Agroalimentares Contra Hegemônicos.....</b>	<b>28</b>
2.2.1. Ativismo Alimentar.....	28
2.2.2. Agroecologia.....	32
2.2.3. Gastronomia e Agroecologia.....	34
2.2.4. Gastronomia Libertada.....	36
<b>2.3. O Ensino da Gastronomia.....</b>	<b>39</b>
2.3.1. Formação Gastronômica.....	39
2.3.2. Cursos de Gastronomia no Brasil.....	41
2.3.3. Desafios do Ensino da Gastronomia.....	43
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>47</b>
<b>3.1. Abordagem e Objetivos Metodológicos.....</b>	<b>47</b>
<b>3.2. Limitações e Ajustes.....</b>	<b>48</b>
<b>3.3. Instrumentos de Coleta e Tratamento de Dados.....</b>	<b>49</b>
3.3.1. Análise Documental.....	49
3.3.2. Entrevistas e Questionários.....	50
3.3.3. Tratamento de Dados.....	52
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>53</b>
<b>4.1. Projetos Pedagógicos do Curso (PPC).....</b>	<b>53</b>
<b>4.2. Corpo Docente (Coordenações, Professoras e Professores) das IES.....</b>	<b>66</b>
<b>4.3. Corpo Discente.....</b>	<b>75</b>

<b>4.4. Egressos.....</b>	<b>81</b>
<b>4.5 Análise e Discussões.....</b>	<b>86</b>
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>93</b>
<b>6. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>95</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>105</b>

## **1. INTRODUÇÃO**

### **1.1. Justificativa**

Pode-se entender a gastronomia como parte integrante e fundamental do sistema agroalimentar, tanto no sentido de “consumidor final”, quanto no que respeita à busca de soluções de âmbito social, econômico e ambiental de sistemas produtivos sustentáveis, dada a sua potencialidade de participação e articulação em todos os elos da cadeia de alimentos. Por outro lado, o sistema agroalimentar hegemônico, que se constitui por interligações entre atores e processos inseridos nos circuitos de comercialização de alimentos e consequentemente subordinados ao poder do capital, se articula a partir da artificialização desde a agricultura, percorrendo os produtos alimentares e até os saberes e cultura alimentar tradicional.

É imprescindível, portanto, que o profissional de gastronomia, no momento da sua formação acadêmica, além das possibilidades fisiológicas contidas na alimentação, tenha conhecimentos acerca dos processos, das relações de poder e das consequências sociais, econômicas e ambientais que o sistema agroalimentar hegemônico produz sobre a produção, industrialização, distribuição e comercialização de alimentos. Petrini (2009) argumenta, nessa linha, que a gastrônoma e o gastrônomo devem ter consciência ambiental e sensibilidade ecológica, promovendo escolhas em direção a preceitos como justiça social, ambiental e econômica, a fim de evitar o aliciamento por parte do sistema agroalimentar dominador.

No que tange ao contexto territorial do estudo, cabe destacar que Distrito Federal foi concebido a partir da perspectiva de centralização técnica-administrativa do governo brasileiro, a partir dos anos 1960, sob a gestão do Presidente Juscelino Kubitscheck, fato que promoveu a conjunção de culturas e identidades oriundas de diversas regiões do país. Pode-se assegurar, nesse sentido que a gastronomia local foi formada como consequência de múltiplas dimensões socioculturais, tendo como eixo fundamental a diversidade do bioma Cerrado brasileiro. Assim, por força do protagonismo político, cultural e ambiental, o Distrito Federal tornou-se um grande polo turístico, que se alinha, portanto, em um constante desenvolvimento do circuito gastronômico da capital federal (BRUMARO; ZANETI, 2019).

Deste modo, a presente pesquisa se posiciona dentro deste contexto territorial e sociocultural, com o fito de promover uma investigação junto às Instituições de Ensino Superiores (IES) do Distrito Federal que oferecem cursos de gastronomia em nível de graduação e na modalidade presencial, visando avaliar como os conteúdos programáticos, políticos e pedagógicos desses cursos se articulam com as perspectivas sociais, ambientais e econômicas relativas à alimentação, e, sobretudo, como se dão os debates, nesses espaços

acadêmicos, acerca da relação entre a gastronomia e os sistemas agroalimentares (hegemônicos e contra hegemônicos).

Atualmente, o Distrito Federal dispõe de sete cursos de gastronomia que se enquadram nos critérios supracitados, sendo seis oferecidos em instituições privadas de ensino superior e apenas um em instituição pública. Em decorrência de dificuldades encontradas durante o processo da pesquisa de campo junto às essas instituições, fato devidamente relatado no tópico “Metodologia” do presente estudo, foi necessário ampliar o rol de instituições analisadas, agregando mais uma instituição pública do Estado de Goiás. Desta maneira, e no sentido de dar funcionalidade aos objetivos delimitados, foi possível a realização da pesquisa em duas IES Públicas e duas IES Privadas.

Nesse cenário, e considerando a minha formação superior em gastronomia, cursada inclusive em uma das IES privadas do Distrito Federal, bem como por ter tido experiência profissional como *chef* de cozinha em restaurante próprio, busquei trazer para a presente pesquisa minha perspectiva sobre o estudo da gastronomia, que se alinha à argumentação de Perlés (1979) de que, como ciência autônoma frente às demais ciências dos alimentos, a gastronomia deve reconhecer e desenvolver a alimentação a partir das suas características socioculturais envolvidas (o que se inclui, sobremaneira, as perspectivas ambientais e econômicas).

Ademais, ainda sob a ótica de egresso, busquei pautar o debate no sentido da necessária reflexão acerca do premente compromisso da gastronomia em incorporar em si própria a defesa da diversidade, de modo a fomentar e envolver-se, como parte integrante e integradora do sistema agroalimentar. Vale citar Castro, Maciel e Maciel (2016) que corroboram com esse entendimento, quando manifestam que a gastronomia se expressa como conhecimento: (1) que orienta a cadeia de produção alimentar; (2) resultante da diversidade cultural, social e ambiental das sociedades; e (3) capaz de reconhecer novas alternativas de identidades sociais, em diferentes contextos de produção e consumo.

A gastronomia, portanto, pode ser entendida para além da perspectiva da alimentação como processo de sobrevivência humana, sendo capaz também de orientar os parâmetros da cadeia produtiva alimentar, edificada por diferentes e complementares áreas do conhecimento, em especial em relação à agronomia/agricultura, ecologia, cultura, política, ciências dos alimentos, ciências sociais, nutrição e saúde (PETRINI, 2009).

A gastronomia se encontra, ainda, no eixo do debate acerca do processo globalizante dos padrões alimentares, que são guiados pela regulamentação do mercado/capital e consequentemente por sua condição de dominação, que se reflete sob a face do sistema

agroalimentar hegemônico, a partir das colonialidades do poder, do ser, do saber e da natureza, conceituados por Walsh (2007). O presente estudo se enfileira, nesse sentido, ao pensamento decolonizante (ou decolonial) ao analisar sob a ótica do processo modernizador dominante, os efeitos contraproducentes gerados e relacionados à produção, distribuição e comercialização de alimentos e conseqüentemente à gastronomia.

Na mesma esteira, o estudo se submete, ainda, a apresentar expedientes consolidados de características socioambientais, que se articula com o processo de resistência acerca dos conhecimentos e saberes tradicionais (desde a produção ancestral de alimentos); com a gastronomia libertada (que assume o resgate e difusão do alimento local); e com plataformas referentes a movimentos sociais de defesa da biodiversidade, sustentabilidade e justiça social e ambiental.

Herrera Miller (2016) considera que o ato de comer (estendido aqui para o ato de cozinhar profissionalmente, ou não, e para o ato de pesquisar a alimentação) deve ser pensado como um processo ontológico-político, que busca compatibilizar as relações política, ambiental, econômica, social, cultural e de gênero, a partir da produção, distribuição, comercialização e consumo de alimentos.

Assim, à gastrônoma e ao gastrônomo, é de suma importância a capacidade de identificar alternativas alimentares socioambientais justas e sustentáveis, que já estão sendo desenvolvidas, conservadas, estudadas, atualizadas e testadas largamente, visando à integração harmoniosa entre a natureza e o consumo, como é o caso, por exemplo, da agroecologia. Segundo Almeida (2003) a agroecologia tem se apoiado no uso potencial da diversidade social e dos sistemas agrícolas, se aliando, nessa medida, a um projeto de desenvolvimento local, descentralizado, que revela novas formas de sociabilidade e de avanço econômico e social.

O ambiente acadêmico, dessa maneira, se torna um dos espaços mais promissores para a exploração da capacidade crítica e de vivência dos futuros profissionais e pesquisadoras e pesquisadores gastronômicos, os quais serão capazes de tornar o debate proposto viável, consistente, fundamentado e, sobretudo, vivo, tal qual a condição da própria natureza.

É fundamental que os (futuros) profissionais de gastronomia, no âmbito da formação acadêmica, compreendam a relevância de cada detalhe do ciclo alimentar, assim como as implicações sociais e ambientais que cada alternativa produz. Além disso, torna-se necessário o conhecimento técnico acerca do alimento; a análise crítica sobre os processos de dominação colonial e hegemônica (ambiental, social e econômica) presentes em toda a cadeia do sistema

agroalimentar convencional; e o entendimento acerca das cadeias sustentáveis de produção de alimentos e suas ligações socioambientais.

## **1.2. Problemática da Pesquisa**

Com base nas perspectivas acima expostas, bem como na proposta de investigação acerca das circunstâncias em que os espaços acadêmicos/de ensino tecnológico promovem o debate aqui sugerido, buscou-se sintetizar o problema de pesquisa do presente estudo no seguinte questionamento: *Como os temas acerca do sistema agroalimentar (em suas concepções hegemônicas e contra hegemônica) são debatidos nos cursos de Gastronomia do Distrito Federal?*

Para além da problemática constituída, se faz relevante estabelecer um fluxo de registros históricos e contemporâneos de âmbito antropológico e social acerca da gastronomia em relação aos sistemas agroalimentares hegemônicos, bem como a evolução e o processo de resistência de sistemas alternativos contra hegemônicos.

Pretendeu-se examinar, ainda, a potencial função que a gastronomia, especialmente em seu processo formativo, pode exercer como instrumento de transformação social, ambiental e econômica, diante do cenário capitalista, excludente e insustentável, no qual atua o sistema agroalimentar hegemônico. Assim, as perspectivas de âmbito decolonial manifestam-se com uma das chaves conceituais do presente estudo, em especial no tocante à decolonialidade alimentar, que se expressa exatamente nos processos de resistência à dominação colonial milenar e que se estende desastrosamente até os dias atuais.

## **1.3. Objetivos**

No sentido de estruturar a pesquisa em tela, observando, para tanto, as compreensões supra visitadas, e, naturalmente, visando dar fluidez à proposta de análise sobre as interligações entre os sistemas agroalimentares (hegemônicos e contra hegemônicos) e a gastronomia (no eixo da formação acadêmico-tecnológica) foram elaborados os objetivos que guiaram o presente estudo, quais sejam:

### **1.3.1. Objetivo Geral:**

Analisar como os temas relacionados ao sistema agroalimentar (hegemônico e contra hegemônico) estão inseridos no contexto da formação (acadêmica e tecnológica) dos profissionais de gastronomia do Distrito Federal.

### **1.3.2. Objetivos Específicos**

- a) Identificar os temas estruturantes e as concepções formativas nas propostas curriculares dos cursos de gastronomia do Distrito Federal e sua relação com as abordagens correntes sobre produção, distribuição e comercialização de alimentos;
  
- b) Analisar comparativamente a atuação de instituições de ensino pública e privada, no âmbito da difusão do conhecimento, especialmente no que respeita às temáticas relacionadas ao sistema agroalimentar e assuntos correlatos;
  
- c) Avaliar a percepção de egressos dos cursos de gastronomia em análise, acerca do aspecto formativo e da aplicabilidade dos temas relacionados aos sistemas agroalimentares, oriundos dos cursos selecionados para o presente estudo.

## **2. REVISÃO DA LITERATURA**

### **2.1. ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E SISTEMA AGROALIMENTAR**

#### **2.1.1. Alimentação**

O ato de comer é fundamental para a vida humana, devendo ser cotidiano e frequente para o cumprimento de suas funções vitais. Mas a importância da alimentação não se restringe à dimensão fisiológica. Os alimentos não são substâncias que servem exclusivamente para efeitos nutricionais, tampouco a própria alimentação é um eixo estritamente biológico. Dito de outro modo, a condição biológica do alimento não é capaz de, por si só, qualificar o comportamento alimentar da espécie humana (CONTRERAS E GARCIA, 2005).

Para além de outras compreensões, a alimentação pode ser entendida, sob a ótica de Maciel (2001), como um ato cultural, a partir de um sistema simbólico, onde são ordenados códigos sociais, significados e simbolismos que envolvem uma rede de relacionamentos sociais e ecológicos, que estabelece conexões entre o mundo natural e social. Para Fischler (1995, p. 68) “a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação”.

A alimentação tem expressão relevante no processo de construção da identidade humana, que se traduz a partir de vivências socioculturais. A comida, portanto, é elemento cultural quando: (1) produzida, dada a utilização dos elementos naturais locais disponíveis, bem como processos tradicionais de produção de alimentos, dando significado social a essas atividades; (2) preparada, mediante a transformação do alimento produzido, por meio do fogo e de tecnologias locais, sociais e culturais que se expressam nas práticas culinárias; e (3) consumida, em função das escolhas acerca daquilo que se consome, em decorrência de critérios relacionados às dimensões nutricionais, sociais, culturais e ambientais que o próprio alimento carrega (MONTANARI, 2008).

É nesse sentido que a alimentação tem impacto intenso nos aspectos culturais, sociais e ambientais, especialmente no âmbito da cultura e do sistema alimentar. A cultura alimentar é composta de representações, crenças, conhecimentos e práticas (alimentares e/ou congêneres) herdadas/aprendidas, que são compartilhadas socialmente. Já o sistema alimentar consiste no conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que tramitam entre as etapas de produção-transformação do alimento, até a sua condição de consumo (CONTRERAS E GARCIA, 2011).

De outra vertente, o ato humano de alimentar-se pode ser considerado como uma construção coletiva e objeto que carrega simbolismos passíveis de mudanças sociais. Tem

claramente uma função estruturante da organização social de uma comunidade e que, enquanto prática vinculada a diversas representações, permite compreender como os diversos grupos manejam suas vontades, crenças e valores, sendo assim uma dimensão social extremamente importante e complexa. (POULAIN, 2013)

### **2.1.2. Culinária e Gastronomia**

Um dos pilares da conservação dos códigos socioculturais da alimentação, em seus mais variados aspectos, é o ato de cozinhar, que se organiza como ferramenta capaz de significar emoções, visões de mundo, identidades e tradições. Constitui-se, portanto, em uma linguagem própria que se expressa a partir da socialização do ser humano, por meio de suas formas coletivas de produção e obtenção de alimento e do uso de mecanismos culturais da produção culinária (AMON; MENASCHE, 2008; CARNEIRO, 2005).

Sendo a expressão alimentar parte do patrimônio cultural imaterial de uma sociedade, as cozinhas e as artes culinárias, desta feita, guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais, étnicas ou de classes sustentam as identidades sociais (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Numa concepção antropológica, a culinária também pode ser entendida como o resultado da interação da mulher e do homem com seu ecossistema, consequência do modo como as comunidades locais organizam seus processos alimentares. Dessa maneira, surge como prática social e coletiva, que emerge não apenas do conhecimento tradicional, mas também de renovações, a partir de outras vivências, se mostrando, portanto, capaz de abranger manifestações que promovam a troca de experiências, o aporte prático e teórico de outras áreas do conhecimento e um aprendizado totalizante acerca da alimentação. (CONTRERAS E GARCIA, 2005; GARCIA, 1995; GARCIA; CASTRO, 2011)

Vale trazer para esse contexto, as contribuições de Brillat-Savarin (1989) acerca da gastronomia moderna, as quais legitimam os elementos necessários para consolidar a ciência gastronômica, partindo de uma definição que envolve as mais variadas áreas do conhecimento abarcadas pela gastronomia:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come. É ela que move cultivadores, vinhateiros, pescadores e a numerosa família dos *chefs*, qualquer que seja o título ou a qualificação sob a qual mascaram sua ocupação no preparo dos alimentos. A gastronomia pertence: à história natural, pela classificação que faz às substâncias alimentícias; à física, pelas diversas análises e decomposições a que as submete; à cozinha, pela arte de preparar os elementos e torná-los

agradáveis ao paladar; ao comércio pela procura do meio de comprar ao melhor preço possível aquilo que ela consome e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que é posto à venda; à economia política, pelos recursos que oferece ao fisco e pelos métodos de intercâmbio que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 57).

Pode-se reconhecer, pelo exposto até aqui, uma dupla dimensão do processo prático-criativo da alimentação. Primeiro, a culinária, que se baseia por transformações físico-químicas de preparo dos alimentos, que são resultados de influências socioculturais tradicionais regionalizadas. E depois, a gastronomia, como conhecimento técnico-científico de produção e manipulação de alimentos, a qual se articula com os conceitos culinários, tradições alimentares, tendências mercadológicas, entretenimento e aparatos tecnológicos, a fim de criar novos signos alimentares (AZEVEDO, 2017; DÓRIA, 2015).

A gastronomia é uma área do conhecimento que se caracteriza por ser interdisciplinar e multirreferencial e que se deriva do “acúmulo de métodos baseados na experiência e da posterior descoberta de princípios que conduzem à combinação desses métodos” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 61). Se expressa, ainda, como princípio que orienta os parâmetros da cadeia produtiva alimentar de forma a assegurar e zelar pela sobrevivência da humanidade. No campo social, a gastronomia se configura como espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades. Permite, também, reconhecer os aspectos relacionados às identidades sociais, suas conseqüentes distinções e conformações em diferentes contextos de produção e consumo (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Nesse contexto, a gastronomia se oferece como fenômeno cultural e contextual, para além da simples confecção de alimento para saciar as necessidades fisiológicas. Pode ser identificada a partir de dois cenários: o primeiro se refere à “gastronomia real”, que se representa por meio da produção e consumo dos distintos imaginários alimentares (cozinhas locais, aspectos culturais, religiosos, ambientais e econômicos). O segundo cenário é representado pela “gastronomia imaginada”, a qual é praticada, difundida e comercializada através de restaurantes, representada por cozinheiros renomados e validada pela crítica gastronômica (COLLAÇO, 2013).

Pode-se aferir que a gastronomia, do ponto de vista “real”, supra mencionada, é o conhecimento que se fundamenta em tudo que diz respeito à mulher e ao homem, na medida em que faz necessário alimentar para viver. Assim, a gastronomia se propõe a guiar os parâmetros da cadeia produtiva alimentar, que atenda as condições necessárias à sobrevivência humana, podendo ser composta e construída pelo conhecimento de diversas

áreas, especialmente agronomia/agricultura, cultura, política, ciências dos alimentos, ciências sociais, nutrição e saúde (BRILLAT-SAVARIN, 1989; PETRINI, 2009).

### 2.1.3. Sistema Agroalimentar

O sistema agroalimentar integra diferentes processos relativos à cadeia de produção alimentar, compreendendo todo um conjunto relacional de processos, atores e subsistemas dentro das cadeias de valor dos alimentos. Esse complexo sistema integra a produção agropecuária, produção industrial (de insumos agrícolas, implementos e maquinários), processamento, distribuição, armazenamento, comercialização e, finalmente, o consumo dos alimentos (TORRENS, 2020). Vale ressaltar aqui, que nas literaturas pesquisadas observaram-se caracterizações semelhantes para os conceitos de “sistema agroalimentar” e “sistema alimentar”, como se observa na definição supra de Torrens (2020) e na de Popkin (2017), a seguir citada. Dessa maneira, sem prejuízos teóricos e/ou conceituais, optou-se em seguir, para efeitos do presente estudo, com a denominação “sistema agroalimentares”:

O sistema alimentar é uma realidade complexa e multifacetada, definida como um amplo sistema feito de atividades, infra-estruturas e pessoas envolvidas na alimentação da população global (por exemplo, o cultivo, processamento, distribuição, consumo e tratamento/eliminação dos resíduos alimentares). Inclui a teia de processos através dos quais instituições, organizações e indivíduos transformam os *inputs* em alimentos e os ingredientes individuais em alimentos que consumimos (POPKIN, 2017, p. 73).

A alimentação, nesse contexto, tem se homogeneizado progressivamente, passando de um sistema diversificado para outro hiperespecializado, que se integra invariavelmente ao sistema de produção agroalimentar. Atualmente, a base da alimentação provém de um sistema de produção e distribuição em escala mundial, cabendo à indústria alimentícia o papel de definir o quê e como as pessoas comem. Assim, o conceito de alimento-mercadoria é demandado pela indústria alimentícia, onde o intento é dar maior vazão aos produtos fabricados por meio de alta tecnologia industrial associada aos ingredientes de fácil aquisição e baixo custo. Estimula, portanto, a individualidade e subjetividade do sistema de significação simbólica do modelo capitalista de consumo, bem como o da globalização (CANESQUI; GARCIA, 2005; FISCHLER, 1995; POULAIN, 2013).

Ao conectar-se com essa dimensão global e ao mercado internacional, a produção de alimentos passa a distanciar-se progressivamente de seu vínculo original, natural e local, vinculando-se a um sistema dominado por grandes corporações comerciais e agroindustriais que perpetuam suas estratégias de acumulação de capital. O alimento, portanto, torna-se “foco

de transformações produtivas, tecnológicas e financeiras, circulando através de complexa rede de processamento e distribuição, sob o comando dessas grandes corporações” (PAULA, 2017 p. 147).

O alimento, portanto, não pode ser analisado somente, de forma isolada, a partir de uma das etapas que fazem parte do seu processo produtivo (produção, distribuição, comercialização ou consumo). Essas relações são multifacetadas e guiadas quase que exclusivamente pela acumulação de capital, o que, na contemporaneidade, pode ser denominado de sistema agroalimentar capitalista. A partir do surgimento de novos agentes e atividades, o sistema agroalimentar capitalista se tornou ainda mais dinâmico e, conseqüentemente, mais complexo. Isso resultou no distanciamento da agricultura de seus ecossistemas locais e na desconexão entre a produção e o consumo de alimentos, estabelecendo, assim, uma padronização dos hábitos alimentares globais (SEVILLA-GUZMÁN, 2012; ORIGUÉLA, 2020).

As relações capitalistas enveredadas no sistema agroalimentar são subjacentes ao conjunto de fatores que definem as mudanças e a diversificação dos hábitos alimentares, ao longo do tempo, bem como no que concerne aos fatores econômicos, sociais, culturais e nutricionais, que abrangem múltiplas dimensões acerca das necessidades dos consumidores, suas formas de adaptação e de apropriação do modelo dominante. Faz-se fundamental evidenciar, de outra vertente, que o consumo alimentar deve ser analisado, também sob a ótica de formas de resistência e de promoção de novos hábitos (ou regaste de hábitos alimentares ancestrais) associados à prevalência de práticas tradicionais, como, por exemplo, as práticas ambientalmente sustentáveis (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997; AZEVEDO, 2017).

Pode-se destacar, ainda, o surgimento de novas redefinições no curso da produção, distribuição e comercialização de alimentos, dando ênfase na relação sustentável entre recursos naturais, sociais e culturais de âmbito local, objetivando a manutenção e reconstrução das cadeias de abastecimento. As especificidades territoriais contidas nessas cadeias guardam um diferencial produtivo, em detrimento ao sistema agroalimentar capitalista (ou hegemônico), por possibilitarem a (re)conexão de fatores físicos, sociais, culturais e institucionais, gerando um sistema produtivo agroalimentar alternativo (ou contra hegemônico) (SPECHT; RUCKERT, 2008).

#### **2.1.4. Sistema Agroalimentar Hegemônico**

A formação sociocultural e histórica da América Latina, na qual se inclui o Brasil, é atravessada pelo colonialismo, que, para efeitos do presente estudo, é compreendido como o

período histórico de dominação colonial, com efeitos evidentes até os tempos atuais. O processo colonial inicialmente projetado para “modernizar, cristianizar e civilizar o mundo” se converteu para o processo de “mercadização”, como processo exploratório capitalista e de imposição da cultura europeia (especialmente o cristianismo). Com efeito, essa “modernização” resultou em grandes massacres (físicos, sociais e culturais) em direção aos povos originais das Américas e na escravização dos que restaram, bem como de povos coercitivamente trazidos da África como mão-de-obra explorada a serviço do modelo civilizatório europeu (MIGNOLO, 2009).

Em que pese os registros oficiais históricos assegurarem o término desse período, especialmente no Brasil, por meio da proclamação da Independência em 1822, a forma colonial de organização das relações sociais, econômicas e políticas no país (ainda) está em plena atividade. Nesse ponto, a colonialidade extrapola o limite histórico do colonialismo e não desaparece com a descolonização “histórico-oficial” dos países que foram colônias. Assim, a colonialidade opera sob a égide da naturalização de certos padrões nas relações de poder e da naturalização de hierarquias raciais, culturais, territoriais, de gênero e epistêmicas, subalternizando, dessa maneira, certos grupos de seres humanos, garantindo sua dominação, exploração e ignorando seus conhecimentos e experiências (QUIJANO, 1997).

No campo alimentar, esse processo “modernizador” proporcionou igualmente dispositivos de dominação, que geraram, portanto, a suplantação culinária e de produção de alimentos dos povos originais americanos, à medida que a importação de produtos da Europa procurou reproduzir as práticas e padrões europeus, em detrimento ao modo e costumes alimentares ancestrais. Esse projeto colonizador, além de suas pretensões religiosas e político-administrativas (exploratórias), também teve características de imposição alimentar e cultural (ANCHITE, 2010).

A partir da lógica colonial, e atualizando seu aporte exploratório, o sistema agroalimentar moderno tem seu nascedouro a partir do processo de industrialização e urbanização iniciada na Europa, no século XIX, que reconfigura os circuitos de produção, distribuição e consumo de alimentos. A partir da evolução de tecnologias de conservação de produtos alimentares (a exemplo dos enlatados), da expansão da criação de demandas (distribuição, transporte e estocagem) e do aporte à comercialização de alimentos (propaganda e marketing), a industrialização alimentar tornou-se constante e crescente. E em paralelo ao avanço da “modernização” da agropecuária (como o advento dos insumos químicos e mecanização), surge o fenômeno do *substitucionismo*, no qual o produto original se torna um

simples insumo industrial, passando a indústria química, portanto, a determinar e impor aquilo que entendemos como “alimento” (PINTO, 2018).

A colonização moderna, nesse sentido, promoveu além da aceleração da acumulação a transição do capitalismo comercial para o industrial, a partir de um conjunto de mecanismos que possibilitava a expansão do capitalismo moderno Europeu. No Brasil, colonização tropical, se dispunha a beneficiar-se da exploração dos os recursos naturais de um território virgem. (NOVAIS, 1969; PRADO, 1977):

No seu conjunto, e vista no plano mundial e internacional, a colonização dos trópicos toma o aspecto de uma vasta empresa comercial, mais completa que a antiga feitoria, mas sempre com o mesmo caráter que ela, destinada a explorar os recursos naturais de um território virgem em proveito do comércio europeu. É esse o verdadeiro sentido da colonização tropical, de que o Brasil é umas das resultantes, e ele explicará os elementos fundamentais, tanto no econômico como no social, da formação e evolução histórica dos trópicos americanos (PRADO, 1977, p. 31-32).

Ao final da Segunda Guerra Mundial, iniciou-se a disseminação da modernização da agricultura a partir do paradigma da Revolução Verde e seu modelo produtivo, concebido por um pacote tecnológico: insumos químicos, sementes de laboratório, irrigação, mecanização, grandes extensões de terra, bem como por uma base ideológica de valorização do progresso. A monocultura, desse modo, se tornou o modelo produtivo hegemônico para a agricultura, tendo como produtos-símbolos a soja, o trigo e o milho, que são comercializados em escala global e que são elementos significativos para padrões da dieta alimentar atual, direta e indiretamente (como da soja, usada para a produção de ração animal) (HITCHMAN, 2015; PEREIRA, 2012).

Cabe reafirmar que a industrialização dos alimentos promoveu o deslocamento da perspectiva relacional local para um ambiente de amplitude global, que teve, por consequência, a concentração de capital nas grandes corporações mantendo operações de larga escala, e que ao mesmo tempo estreita a margem de sobrevivência da produção do ponto de vista econômico, social e ambiental, conforme destaca Azevedo (2012):

Em resumo o padrão técnico moderno de produção de alimentos, ao priorizar elevados ganhos de produtividade, gerou crises que podem ser consideradas em três dimensões. Na dimensão econômica, como aumento da eficiência tecnológica e comercial, produzindo os efeitos da superprodução, com consequências sobre o dinamismo da atividade produtiva; na dimensão social, uma vez que a modernização reduziu a necessidade da força de trabalho; e por último, na dimensão ambiental, pelo uso excessivo e indiscriminado de insumos químicos de origem industrial, com o risco de um sério desgaste de recursos naturais (AZEVEDO, 2012, p.40).

Vale mencionar, a partir do cenário apresentado, as contribuições de Catarine Walsh (2012) acerca dos processos de colonialidades, que diferente do colonialismo, são caracterizados pela relação política e econômica que envolve a soberania de um povo ao outro. Para tanto, a autora descreve quatro tipos de colonialidades: (1) colonialidade do poder, que estabelece um sistema de classificação social baseado na raça como critério para a distribuição, dominação e exploração da população mundial; (2) colonialidade do saber, o qual tem sua base no eurocentrismo como ordem exclusiva da razão, conhecimentos e pensamentos, que por sua vez descarta e desclassifica a existência e a viabilidade de outras racionalidades e conhecimentos que não seja dos homens brancos europeus e eurocentrados; (3) colonialidade do ser, que se exerce por meio da inferiorização, subalternização e desumanização; e a (4) colonialidade da natureza, baseada na “divisão binária Natureza/Sociedade”, descartando a relação milenária social-espiritual entre os mundos biofísicos, humanos e espirituais, a qual dá o sustento dos sistemas integrais da vida, conhecimentos e humanidade, controlando e explorando a natureza, com base no poder moderno, racional, eurocentrado, norteamericanizado e cristão.

É possível assegurar que as formas de colonialidades descritas por Walsh (2012) se relacionam direta e indiretamente com a lógica dominante de produzir, distribuir, comercializar e consumir alimentos no Brasil. Desse processo se origina um sistema agroalimentar hegemônico, de natureza excludente e insustentável, apoiado no mecanismo operante do capitalismo de produtividade, de acumulação e concentração de poder, por meio do capital, da política, da exploração da natureza e do trabalho humano. O resultado tem sido, inevitavelmente, desigualdade de acesso ao alimento, miséria e fome. É nesse sentido que Castro (1984) articula o entendimento acerca dos impactos desastrosos do modelo de exploração colonial:

A fome no Brasil, que perdura, apesar dos enormes progressos alcançados em vários setores de nossas atividades, é consequência, antes de tudo, de seu passado histórico, com os seus grupos humanos, sempre em luta e quase nunca em harmonia com os quadros naturais. Luta, em certos casos, provocada e por culpa, portanto, da agressividade do meio, que iniciou abertamente as hostilidades, mas, quase sempre, por inabilidade do elemento colonizador, indiferente a tudo que não significasse vantagem direta e imediata para os seus planos de aventura mercantil. Aventura desdobrada, em ciclos sucessivos de economia destrutiva ou, pelo menos, desequilibrante da saúde econômica da nação: o do pau-brasil, o da cana-de-açúcar, o da caça ao índio, o da mineração, o da “lavoura nômade”, o do café, o da extração da borracha e, finalmente, o de certo tipo de industrialização artificial, baseada no ficcionismo das barreiras alfandegárias e no regime de inflação. É sempre o mesmo espírito aventureiro se insinuando, impulsionando, mas logo a seguir corrompendo os processos de criação de riqueza no país (CASTRO, 1984, p. 280)

Um dos agentes mais cruciantes, que resulta indubitavelmente das formas de colonialidade, as quais são exercidas pelo sistema agroalimentar hegemônico, e que tem contribuído para o aumento da fome no mundo, relacionado tanto ao sistema agroalimentar hegemônico, quanto a gastronomia, é o desperdício de recursos utilizados no cultivo, beneficiamento, na distribuição, no armazenamento e preparo dos alimentos. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), 1,3 bilhão de toneladas de alimentos é literalmente jogado fora anualmente ao redor do mundo, o que significa que um terço dos alimentos produzidos é desperdiçado. Para efeitos de quantificação, em termos econômicos, esse desperdício pode chegar a um montante de US\$ 750 bilhões de prejuízo por ano. Do ponto de vista qualitativo, essas perdas ocorrem na fase inicial da produção e no armazenamento (54%) ou nas etapas de processamento, distribuição e consumo (46%). Entre as causas mais comuns de práticas que geram o desperdício de alimentos, no tocante à produção, distribuição e comercialização, destacam-se a classificação não padronizada, as precárias condições de transporte, embalagens e exposição impróprias (DE CONTO et al., 2018; SANTOS et al., 2020; SOARES; FREIRE JÚNIOR, 2018).

Ademais, a ocidentalização da dieta e a globalização dos hábitos alimentares, nesse sentido, constituem novos modos de significar a alimentação, a nutrição e a própria gastronomia. Os *fast-foods*, a reboque da mídia (escrita, falada, televisiva e das redes sociais e digitais) e do marketing das grandes corporações transnacionais, aliados à industrialização de alimentos, têm contribuído para uma mudança significativa nas estruturas da alimentação (CARNEIRO, 2005).

### **2.1.5. A Gastronomia e o Sistema Agroalimentar Hegemônico**

No contexto do sistema agroalimentar hegemônico, a industrialização da alimentação tem como ponto fundamental os alimentos processados e ultraprocessados, a partir de processos químicos, físicos e mecânicos. A artificialidade alimentar, por meio da “cozinha industrial”, suscita a ruptura com “regras ancestrais da alimentação”. Impõe padrões alheios à cultura local e suprime a oportunidade do indivíduo de evoluir como comensal consciente (na medida do reconhecimento tradicional, cultural e social da alimentação), autônomo (livre para suas escolhas alimentares), responsável (conhecedor das características dos alimentos) e “promotor de sua própria riqueza alimentar” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 136).

Essa ruptura significa, por extensão, a imposição da necessidade de adaptar-se ao modo de vida urbano atual, onde, cada vez mais, o tempo disponível para a realização das refeições, os recursos financeiros, os locais disponíveis para a alimentação e a distância do

local de trabalho à residência determinam uma busca alimentar mais prática e mais rápida. O tempo, em especial, é um dos recursos mais escassos desse modo de vida moderno, tornando-se fator preponderante para a determinação de padrões alimentares. Assim, a indústria da alimentação, ou o sistema agroalimentar hegemônico, produz e reconhece nichos de mercado alimentares, a partir das “necessidades modernas” e normatiza a comensalidade contemporânea, por meio do consumo de produtos gerados a partir de técnicas de industrialização alimentar. Estes produtos provenientes da industrialização alimentar se caracterizam: (1) pela variedade de opções (sabores, marcas e tamanhos); (2) por possuírem durabilidade extensa (prazo de validade/tempo de prateleira); (3) por serem conciliáveis com a individualização dos rituais alimentares, diante da rotina e jornada de trabalho moderna; (4) pela globalização e padronização alimentares; e (5) pelo consumismo exacerbado postulado pela indústria do marketing e do entretenimento (GARCIA, 2003; BAUMAN, 2001).

Como consequência do controle alimentar comercial, cultural, social e econômico, o sistema agroalimentar hegemônico passa a se manifestar mais técnico, recorrendo ainda mais à industrialização e comercialização de produtos alimentares ultraprocessados, a exemplo dos suplementos artificiais multivitamínicos, que se fundamentam no discurso, igualmente artificial, de melhoria da segurança alimentar e nutricional. Surge, nesse novo “nicho de mercado”, o fenômeno do “nutricionismo”, capaz de reduzir a alimentação à presença de nutrientes e a saúde à ausência de doenças (AZEVEDO, 2017; MONTEIRO, 2010).

Grande parte da teoria das ciências nutricionais e alimentares modernas, conectadas ao sistema agroalimentar hegemônico, foi produzida com base no desenvolvimento de diretrizes alimentares mediante (re)adequações nutricionais. A perspectiva ideológica do nutricionismo, portanto, reduz a comida a seus componentes bioquímicos, valorizando racionalização e modernização da alimentação, promovendo sua individualização, desprovida de seus valores culturais e funções sociais (MONTEIRO et al., 2016; SCRINIS, 2013).

Em torno das perspectivas acerca da artificialização do alimento, gerada por meio da indústria alimentar, a gastronomia tem conexão direta nesse processo, quer à montante, quer à jusante, ou seja, desde a produção do alimento à sua comercialização, com destaque para perspectivas dicotômicas, dentro da própria gastronomia: (1) tanto de apoio, consumo e utilização de produtos da agricultura industrial; e (2) como de movimentos de resistência ao modelo dominante do sistema agroalimentar capitalista, por meio da valorização dos conhecimentos tradicionais (culturais, sociais, ambientais e econômicos), expostos no tópico a seguir. Desta maneira, vale citar Suaudeau (2004), acerca da gastronomia como agente social:

A gastronomia é parte importante na luta contra o conformismo, pois tenta preservar o lado ritual da alimentação, o respeito ao alimento desde a hora em que é desenvolvido e plantado até o momento de ser cozido, tratado e modificado. Podemos ir ainda mais longe. O cozinheiro faz jus à posição de *chef* quando tem a capacidade de assimilar todos os conceitos que envolvem a profissão e de passá-los para os clientes, contribuindo para a formação de um mundo melhor. Mostra humildade e grandeza ao entender que uma alimentação bem-feita exige respeito à origem e ao conteúdo do produto, às técnicas de cocção e também à cidadania. É a polarização da cozinha como um elemento importante da vida social e do saber viver (SUAUDEAU, 2004, p. 143).

Assim, dado que a imposição e o controle do alimento em todo o seu processo (produção, distribuição e consumo) se colocam também no centro das dinâmicas da colonialidade, é vital pensar o ato de comer (incluindo aqui a gastronomia), segundo Herrera Miller (2016) como um processo ontológico-político-ecológico. Esse processo se baseia nas relações que emergem da comida, seus signos culturais, sociais e ambientais, que determinam, assim, “o quê e como comemos”, e especialmente, “o que fazemos com nosso mundo, e o que vai acontecer com ele” (POLLAN, 2007, p.58).

## **2.2. SISTEMAS AGROALIMENTARES CONTRA HEGEMÔNICOS**

### **2.2.1. Ativismo Alimentar**

As diversas formas de dominação impostas pelo sistema agroalimentar hegemônico, tais como a centralidade nos padrões alimentares impostos pelas cadeias globais de produção, distribuição e comercialização de alimentos, contribuíram para lançar luz sobre o papel dos consumidores em mercados orientados pela “demanda”. Esse processo proporcionou o surgimento de novas dinâmicas sociais em torno da valorização da qualidade e da origem dos alimentos (RIAL, 2010).

A partir do início do século XXI, movimentos ambientalistas estimulados por estas novas dinâmicas se organizaram em movimentos em torno do comércio justo e de alimentos orgânicos, agroecológicos, locais e artesanais, voltados para a valorização da produção de pequenos agricultores, em contraponto aos sistemas agroalimentares hegemônicos (PORTILHO, 2020).

O ativismo alimentar, portanto, pode ser entendido como um “guarda-chuva” multireferencial que acolhe diferentes movimentos e debates de amplo alcance nas sociedades, em que o processo alimentar aparece como elemento transversal, bem como confere crítica quanto à insustentabilidade dos sistemas agroalimentares hegemônicos (AZEVEDO, 2017; PORTILHO, 2020).

Cabe caracterizar, a título de exemplificação e sem pretensão de esgotar o debate sobre o tema, alguns movimentos de ativismo alimentar que se entrelaçam nas reivindicações retrocitadas e até mesmo entre si. Constituem, portanto, uma rede de pessoas e organizações, ora organizada, ora orgânica, que debatem e praticam temas políticos, econômicos e sociais tais como alimentação saudável, meio ambiente, justiça social, preservação das tecnologias sociais locais de produção de alimentos e o processo cultural, prático e científico da produção sustentável de alimentos. Optou-se, para efeitos do presente estudo, por dividi-los em movimentos sociais de ativismos alimentares e os processos produtivos alimentares que se convergem a esses movimentos:

#### a) Movimentos de Ativismos Alimentares

- **Vegetarianismo:** O termo é empregado à prática de não se alimentar de carne de qualquer espécie. Cabe esclarecer que existe certa discordância nessa definição, uma vez que práticas alimentares consideradas vegetarianas podem incluir um pequeno consumo de carnes brancas, peixes e/ou outros derivados de origem animal (DERBYSHIRE, 2017).
- **Veganismo:** O veganismo é considerado, para além de práticas alimentares semelhantes ao conceito principal de vegetarianismo, um estilo de vida que exclui de seu consumo cotidiano produtos ou elementos que contribuam para a exploração e sofrimento animal. Dessa forma, os veganos excluem de sua alimentação quaisquer produtos de origem animal, seus derivados (mel, leite, ovos, por exemplo), além de não consumirem produtos não-alimentícios que tenham em sua composição alguma origem animal ou que façam testes de laboratório em animais. Assim, o veganismo, supera uma condição alimentar de consumo, buscando afastar, na medida do possível e praticável, todas as formas de exploração de animais, que possam estar inseridas na produção de roupas, produtos de higiene, limpeza e beleza, além de entretenimento que faça uso de exposição de animais (VILELA, 2017).
- **Movimento *Slow Food*:** O movimento *Slow Food* propõe a valorização da alimentação pela utilização de produtos naturais, frescos, sazonais e regionais; o resgate das culturas culinárias tradicionais e locais; a rejeição a insumos sintéticos e geneticamente modificados na produção alimentar; e a industrialização dos padrões alimentares. Dessa maneira, tem como mote que o alimento seja Limpo (de produção natural), Bom (mantendo suas essencialidades de sabor originais) e Justo (abrangendo as perspectivas de justiça social desde a produção à comercialização). Para além da

“defesa” do alimento, é considerado um movimento de forte caráter social, político e ético, desenvolvendo projetos sustentáveis no âmbito da agropecuária, deforma a valorizar o pequeno produtor rural e a biodiversidade local (MIELE, 2002; WEINER, 2005).

- **Locavorismo:** Movimento social alimentar que se caracteriza pela preocupação de todo o caminho que os alimentos fazem até chegarem ao consumidor final, e conseqüentemente impactos gerados a partir dele e do consumo local. Abrange, portanto, todas as questões produtivas e de comercialização. E ao se importar com toda a cadeia produtiva e do consumo local, demonstra que esse comportamento traz resultados positivos quanto à diminuição da pobreza, geração de empregos e redução de impacto ambiental. O movimento se alinha às três dimensões do desenvolvimento sustentável: ambiental, social e econômico (AZEVEDO, 2015).

#### **b) Processos Socioprodutivos Alimentares que se convergem ao Ativismo Alimentar**

- **Sistema de Cadeias Curtas de Alimentos:** Sistema de inter-relações entre atores que estão diretamente engajados na produção, transformação, distribuição e consumo de alimentos, tendo como intenção pensar os espaços alternativos fora dos espaços hegemônicos nos processos de produção, distribuição e consumo dos alimentos, de maneira a estimular a aproximação de produtores e consumidores, com a redução dos intermediários neste processo. (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017; FRANZONI; SILVA, 2016)
- **Produção Orgânica:** As condições básicas da produção orgânica de alimentos consistem na ausência de agrotóxicos e fertilizantes químicos em seu cultivo. Utiliza-se, portanto, de tecnologias sociais de produção tradicionais, respeitando diretrizes de preservação dos insumos naturais a preparação do solo à embalagem do alimento. Há inclusive normativos específicos para a produção orgânica (certificações) que caracterizam sua distinção se comparado às cadeias produtivas dos alimentos convencionais, como por exemplo, a ausência de redes atacadistas, em função do pequeno volume de produção e, especialmente, a adoção de um método de produção e distribuição diferenciados (LOMBARDI; MOORI; SATO, 2004).
- **Agroecologia:** Campo de conhecimentos e de natureza multidisciplinar, que visa para construção de processos de agricultura de base ecológica, bem como na elaboração de estratégias de desenvolvimento rural (de âmbito social, ambiental e econômico), tendo

como base a sustentabilidade numa perspectiva multidimensional de longo prazo (CAPORAL; COSTABEBER; PAULUS, 2006).

O *modus operandi* do ativismo alimentar, na maioria dos casos, se move em direção ao consumo político (percepção e uso efetivo do consumo e do poder de compra no mercado, como forma de pressão política para promover mudanças sociais) que se manifesta de quatro formas básicas: (1) o boicote, caracterizado pela recusa da compra de determinado produto (alimentar ou não) motivada por preocupações políticas, éticas e/ou ambientais; (2) o *buycott*, guiado por compras efetivas como forma de “premiar” marcas, produtos, produtores e organizações por seus compromissos políticos, éticos e/ou ambientais; (3) as ações discursivas ou comunicativas, que envolvem protestos, críticas e manifestações públicas (positivas ou negativas) pelas mesmas razões; e (4) as políticas de estilos de vida, que envolvem mudanças em práticas cotidianas e tendem a incluir as três anteriores. (BOSTRÖM; MICHELETTI; OOSTERVEER, 2019).

Como pode se compreender, o ativismo alimentar, somente citando os exemplos supra descritos, é caracterizado pelo questionamento, resistência e práticas contra lógica capitalista do sistema agroalimentar hegemônico, especialmente no que respeita às condições sociais, ambientais e econômicas que abrangem as complexas relações entre produção, distribuição e comercialização de alimentos. É necessário, portanto, valorizar a gastronomia como ferramenta que atravessa a todos esses movimentos e tem papel fundamental na construção de ações conjuntas de resistência ao sistema dominante, assim como aponta Roberts (2009):

Temos de adotar uma abordagem semelhante aos alimentos – reconhecer que o que aconteceu com o nosso sistema alimentar e, como consequência, conosco, não foi um processo aleatório e inevitável. Na verdade, a transformação do sistema alimentar foi impulsionada e moldada por uma das forças humanas mais poderosas e brutalmente eficientes – o mercado. Mas esse sistema ainda é, em grande parte, uma obra aberta, um produto de bilhões e bilhões de decisões humanas. E se muitas dessas decisões são tomadas em lugares e contextos muito além do nosso controle, muitas são tomadas bem mais perto – em nossa região, nossa comunidade e nossa cozinha. (ROBERTS, 2009, p. 324)

Outra perspectiva importante que se integra a esse processo de resistência socioambiental, a qual se coloca a gastronomia, diz respeito à soberania alimentar. Rosset (2003) considera que a soberania alimentar se destaca, para além das definições a seguir, em favor do incentivo à preservação dos alimentos tradicionais, dos saberes ancestrais e dos hábitos alimentares culturalmente construídos. Assim, é importante trazer a lume, o conceito

de soberania alimentar a partir da Declaração Final aclamada no Fórum Mundial de Soberania Alimentar, realizado em Havana, Cuba, em 2001:

Soberania Alimentar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pescadores e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A Soberania Alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição a garantia da Soberania Alimentar duradoura e sustentável para os povos (Declaração do Fórum Mundial de Soberania Alimentar, Havana, 2001).

A soberania alimentar, nesse sentido, contesta à lógica capitalista e neoliberal do sistema agroalimentar hegemônico, acentuando a preservação do meio ambiente, ao mesmo tempo em que visa promover o desenvolvimento mais sustentável e a proteção da produção de alimento do país, de forma autônoma e soberana. Essa condição perpassa por políticas públicas estruturantes e eficientes de âmbito socioeconômico, a partir das perspectivas locais, e fundamentalmente com “a participação das pessoas, que são efetivamente os sujeitos políticos dos processos de transformação, como uma ação construída *de baixo para cima*” (JALIL, 2009, p. 59).

### **2.2.2. Agroecologia**

A agroecologia se apresenta como um conjunto de conhecimentos, técnicas e saberes que se associam aos princípios e valores sociais, culturais e ambientais a partir das práticas agrícolas. Essa constelação de múltiplas compreensões se reflete em experiências produtivas que visam, para além de se contrapor à lógica predatória do modelo agroindustrial hegemônico, promover uma agricultura socialmente justa, economicamente viável e ecologicamente apropriada (LEFF, 2002; SEVILLA-GUZMÁN, 2001).

Por pautar mudanças no sentido de trazer a sustentabilidade a todas as partes do sistema agroalimentar, a agroecologia assume três perspectivas fundamentais: ecológica, econômica e social. Assim, se torna transdisciplinar na medida em que valoriza todas as formas de conhecimentos e experiências, no âmbito das mudanças desejadas na estrutura do sistema alimentar. Ademais, requer o envolvimento de todas as partes interessadas, desde o processo agrícola até a concepção e preparação do alimento. Nesse sentido, confronta as estruturas de poder econômico e político do sistema agroalimentar industrial e capitalista atual com propostas sociais, culturais e ambientais alternativas (ou contra hegemônicas) (GLIESSMAN, 2018).

A agroecologia, portanto, se articula sinergicamente a partir de três formas de compreensão, que se condensam sob os aspectos analíticos, operativos e políticos. Desta feita, a agroecologia se apresenta como: (1) ciência, se afirmando como uma teoria crítica radical à agricultura industrial e a superação do paradigma da modernização; (2) como prática social, que se expressa sob as mais variadas e criativas formas de valorização dos capitais ecológicos e sociais; e (3) como movimento social, mobilizando os atores envolvidos ao engajamento da “defesa da justiça social, da saúde ambiental, da segurança e soberania alimentar, da economia solidária e ecológica, da equidade entre gêneros e de relações mais equilibradas entre o mundo rural e as cidades” (PETERSEN, 2013, p. 99).

Ademais, a agroecologia tem se apoiado no uso potencial da diversidade social e dos sistemas agrícolas, se aliando, nessa medida, a um projeto de desenvolvimento local, descentralizado, que revela novas formas de sociabilidade e de avanço econômico e social. A sustentabilidade, no entanto, não se torna viável sem a preservação da diversidade cultural que nutre os conhecimentos locais (ALMEIDA, 2003; ALTIERI, 2004).

Dentro deste contexto, o conhecimento tradicional inerente às comunidades de agricultores proporcionou o manejo de sistemas de auto-suficiência alimentar, com base em tecnologias sociais simples de baixo uso de insumos. Sendo assim, privilegia a capacidade de mitigar riscos, ampliando a eficiência produtiva da diversidade de cultivo, o que oferece possibilidade para explorar toda gama do ecossistema local. Portanto, reconhecer a importância do conhecimento tradicional das agricultoras e agricultores e suas soluções técnicas a partir de seus conhecimentos, compõe um dos pilares para a preservação da sociobiodiversidade. (ALTIERI, 1989).

A sociobiodiversidade, dessa maneira, se posiciona como a relação entre seus produtos inerentes (bens e serviços concebidos a partir dos recursos da biodiversidade local) e a cadeia produtiva da sociobiodiversidade, concebida como um sistema integrado e harmônico de interesse dos povos e comunidades tradicionais, agricultoras e agricultores familiares, que visam promover a sustentabilidade, a justiça social e as especificidades culturais e territoriais, por meio da educação, pesquisa, manejo produção, distribuição e comercialização dos produtos da sociobiodiversidade, mantendo a identidade, conhecimentos e saberes locais (DINIZ; CERDAN, 2017).

As formas de ação social coletiva que representam alternativas ao atual modelo de manejo industrial dos recursos naturais, e que propõe o desenvolvimento participativo nos âmbitos da produção e a circulação alternativa de seus produtos, busca estabelecer formas de produção e consumo que contribuem para enfrentar a crise ecológica e social. A agroecologia,

podendo ser entendida também como um mecanismo de defesa do conhecimento local, não se reside apenas em investigar os aspectos técnicos de seu potencial em si, mas carrega o compromisso com as lutas políticas e éticas desses movimentos sociais, locais e demais ativismos alimentares, que buscam controle dos recursos sobre sua identidade (SEVILLA-GUZMÁN, 2001).

Sob o ponto de vista de rompimento com as estruturas dominantes da produção de alimentos, a agroecologia parte do princípio da descolonização das práticas, saberes e relações no campo da agricultura que, com o passar do tempo foram “desecologizadas” e “desculturalizadas” pela capitalização e tecnificação da agricultura (LEFF, 2002; JACOB, 2016):

A agroecologia, em meu ponto de vista, é uma racionalidade que impulsiona um sistema agroalimentar contra-hegemônico. Portanto, para contrapor-se radicalmente ao paradigma da agricultura industrial capitalista, não pode ser pensada a partir da mesma razão sobre a qual este foi fundado. Terá, tampouco, condições de promover transformações sociais profundas se for construída à revelia do contexto e de grupos historicamente silenciados e que mais sofrem as consequências nefastas da crise da modernidade (JACOB, 2016, p. 41).

Como forma prática de ruptura ao modelo de modernização/industrialização da produção, distribuição e comercialização de alimentos, faz-se necessária a desconstrução da revolução verde e do agronegócio, pondo em suspeição seus dogmas, dada à concretude de seus efeitos nas crises agrária, social, ambiental e econômica mundial. Ao questionar esse modelo, se possibilita (no caso do presente estudo, à gastrônoma e ao gastrônomo), a partir da análise de fatos, a tomada de decisão de forma livre e qualificada. Assim, não se trata de desqualificar o modelo hegemônico, mas sim de analisá-lo e apresentar outro caminho possível, necessário, urgente e inadiável (MACHADO; MACHADO FILHO, 2017).

### **2.2.3. Gastronomia e Agroecologia**

A agroecologia, associada às perspectivas da gastronomia responsável e sustentável, propõe o rompimento das perspectivas do sistema agroalimentar hegemônico, que se caracteriza pela produção e comercialização de produtos ultraprocessados, baseados em aditivos químicos e cada vez mais restritos a monocultura (como a soja e o milho), com condições, portanto, de garantir o acesso a uma alimentação advinda de recursos naturais da biodiversidade (LOUREIRO; ZARREF, 2020).

Por outro lado, o reconhecimento do enfoque agroecológico não se manifesta exclusivamente em uma “nova revolução modernizadora”, trata-se de um debate de âmbito

transformador, partido do conhecimento tradicional local, integralizando-o também como conhecimento científico, proporcionando a construção de novos saberes socioambientais, e, dessa maneira, galgando em direção à transição agroecológica (SAUER; BALESTRO, 2013).

A agroecologia sugere, nesse sentido, que essa transição se estabeleça também no comportamento de agentes que irão atuar no desenvolvimento das ações agroecológicas, seja por meio dos enfoques e métodos de pesquisa e educação, quanto por meio de práticas intrínsecas ou adjacentes. A aplicação de seus princípios requer uma estratégia integradora de conhecimentos, complexa, sistêmica e holística, a partir das dimensões agroecológicas multicitadas no presente estudo. Demanda, ainda, metodologias participativas, respeitos às diferenças culturais, de gênero, de raça, de etnia e consideração aos valores e visões de mundo dos diferentes grupos sociais e suas relações com a natureza (CAPORAL, 2009).

O caminho, portanto, para uma gastronomia responsável e sustentável, alinhado às concepções da agroecologia aqui debatidas, tem como pleito principal a qualidade de vida, no seu sentido mais ampliado, respeitando, e, sobretudo, atuando junto às precisões ecológicas, econômicas, sociais, políticas, científicas, práticas, culturais e éticas que esse processo da sustentabilidade requer. Para tanto, as pessoas que se beneficiam desse processo tornam-se instrumentos de transformação, ao passo que oportunizam a ampliação de possibilidades de escolha, expandindo assim as potencialidades ambientais, sociais e culturais (ASSIS, 2006; LIMA, 2014; MARTINS; RIBEIRO, 2015).

No âmbito das movimentações sociais gastronômicas em torno das práticas e tendências alinhadas à sustentabilidade, Zaneti (2015) aponta alguns movimentos gastronômicos nesse sentido:

- ***Nouvelle Cuisine***: Surgido na França na década de 1970, propôs uma gastronomia com sabores frescos e regionais, promovendo um retorno aos sabores tradicionais e ingredientes locais, incorporando técnicas gastronômicas avançadas, visando proporcionar às preparações condições de estimular todos os sentidos humanos (olfato, paladar, visão, audição e tato);
- ***Movimento Slow Food***: Movimento já referenciado no presente estudo (item 2.2.1). Zaneti (2015) complementa que o movimento utiliza preceitos da *ecogastronomia* e que busca defender a necessidade dos consumidores em estarem bem informados, acerca da produção, distribuição e comercialização de alimentos (de forma sustentável), tornando-se, portanto, co-produtores;
- ***Confort Food***: Movimento que cuja pretensão é “atingir” a memória emocional do comensal, por meio de ingredientes e preparações que reportem à lembrança de uma

alimentação do passado afetivo (o sabor da comida da avó, por exemplo). Essa tentativa de resgate remete, de certa maneira, uma alimentação saudável e natural;

- **Cozinha de *Terroir*<sup>1</sup>:** Destaca-se pelo fato de utilizar ingredientes e alimentos regionais e frescos, por meio de releituras de preparações tradicionais realizadas por meio de técnicas gastronômicas contemporâneas;
- **Cozinha de Fusão:** Tem como base a Cozinha de *Terroir*, mas com a perspectiva de fusionar preparações e alimentos regionais com técnicas internacionais gastronômicas no mesmo preparo.

Por fim, torna-se evidente, que toda a cadeia do alimento (pré-cultivo, cultivo, produção, processamento, distribuição, comercialização, conservação e preparação), atravessa indubitavelmente por questões centrais, atuais e urgentes, no que tange a existência humana. Percorre, portanto, um longo caminho que se dispõe de várias possibilidades, saberes, culturas e métodos com destino à preservação e conservação do equilíbrio entre a mulher/o homem, a natureza e a produção alimentar, assim com sugerido pelas abordagens multi, inter e transdisciplinares da agroecologia. No entanto, existe um desvio nesse caminho com destino à dominação cultural e de saberes, à industrialização, à fome, à pobreza e à degradação ambiental. É necessário optar, dessa maneira, pela libertação e pela revolução agroecológica em detrimento às crises infundáveis promovidas pelo agronegócio, pelo capitalismo e pelo sistema agroalimentar hegemônico. Cabe evidenciar, nesse contexto, Santamaria (2009), que reflete sobre os desafios das cozinheiras e cozinheiros e das gastrônomas e gastrônomos nos tempos atuais.

(...) Por isso temos que dar conteúdo ético aos nossos pratos, começando pelos ingredientes que os compõe. Aceitemos todo o progresso tecnológico fruto do conhecimento e do aprofundamento de processos e métodos científicos, sempre que estes não traíam nem destruam o direito fundamental à diferença entre pessoas e coletividade. E lutemos para que o cozinheiro não se veja obrigado a cozinhar para nada nem ninguém, senão de acordo com os ditames da sua consciência. O artista tem o direito de morrer de fome em vez de prostituir sua arte (SANTAMARIA, 2009, p. 231).

#### 2.2.4. Gastronomia Libertada

Dentro deste contexto, faz-se necessário o levante da “Gastronomia Libertada”, que aflora por meio do resgate e difusão da produção local de alimentos, bem como dos

---

<sup>1</sup> Verbetes francês que em português significa “terra”, *terroir* também pode designar as características específicas de uma determinada região, quanto a sua geografia, geologia, clima e possibilidade de cultivo particular em decorrência destes atributos peculiares.

conhecimentos tradicionais de produção e de preparo, ao tempo que a sociobiodiversidade corre sérios riscos por força da imposição de produtos e hábitos alimentares industriais e da agricultura intensiva, próprios do sistema agroalimentar hegemônico. Implica, portanto, na libertação dos condicionamentos políticos, sociais e culturais de cunho colonial, na emancipação de comunidades e territórios e na autonomia da diversidade e respeito por identidades-outras (PETRINI, 2015).

Para que seja viável o alcance dos objetivos acionados pelos princípios da Gastronomia Libertada, cabe destacar o *Manifesto sobre o Futuro da Alimentação* editado por Jerry Mander, presidente do Conselho Diretor do Fórum Internacional sobre a Globalização e subscritos por diversas organizações e autoridades no tema, tais como Carlo Petrini, Miguel Altieri e Alice Waters, autores multiculturados no presente estudo.

O *Manifesto sobre o Futuro da Alimentação* é o resultado proveniente de reuniões do Comitê Internacional para o Futuro da Alimentação, que foram realizadas entre o final de 2002 e início de 2003, na região da Toscana (Itália), que sintetiza o debate promovido acerca de soluções ativas visando reverter a alarmante tendência atual para a industrialização e a globalização da produção alimentar. O objetivo central do Manifesto concentra-se na solução básica para os problemas sociais, econômicos e ecológicos produzidos pela industrialização supracitada, e “na transição para uma agricultura descentralizada, democrática, cooperativa, não-corporativa e orgânica, em pequena escala, como a praticada tradicionalmente pelas comunidades agrícolas, agroecológicas e populações indígenas por milênios” (MANDER, 2008, p.10).

No que concerne a segunda parte do Manifesto em comento, intitulada “Os princípios para uma agricultura e um sistema alimentar social e ecologicamente sustentáveis”, pode-se destacar, conforme registros a seguir, pontos de convergência com o debate promovido no presente estudo, especialmente quanto à produção alimentar como pilar fundamental da Gastronomia Libertada:

- **Agricultura descentralizada, eficiente e produtiva:** O Manifesto passa a rejeitar a ideia de que a globalização da agricultura industrial produz com maior eficiência em comparação à agricultura comunitária local e diversificada.
- **Soberania alimentar:** Apoio ao princípio fundamental da soberania alimentar que consiste em que entidades e comunidades locais, regionais e nacionais têm o direito e a obrigação de proteger, sustentar e apoiar a produção de alimento saudável e suficiente a toda população.

- **Imperativo para proteção da biodiversidade e da saúde do ecossistema:** Todos os alimentos e todos os sistemas agrícolas saudáveis dependem de proteção política, econômica e social em relação ao meio ambiente e a biodiversidade. A redução de “milhas/quilômetros alimentares” (distância percorrida pelo alimento desde a sua fonte até a mesa do cidadão), deve ser promovida pela produção e ao consumo local e regional de alimentos, assim como pela redução de intervenções industriais altamente tecnológicas.
- **O direito à identidade cultural e autêntica:** Os sistemas de produção alimentar tradicionais abarcam aspectos da identidade cultural e autêntica. A agrobiodiversidade depende da diversidade cultural que deve, portanto, ser preservada, desenvolvida e enriquecida nas/pelas comunidades locais. Nenhum órgão internacional ou nacional tem o direito de alterar essas práticas e valores ou de procurar modificá-los.
- **Relação fundamental entre agricultores e meio-ambiente** Reconhecimento de que a fonte principal de conhecimento e sabedoria concernente à relação harmoniosa entre os seres humanos, a terra e a subsistência em longo prazo, sempre esteve sob a égide de agricultores locais tradicionais de pequena escala. Esses conhecimentos e tecnologias sociais devem ser protegidos, apoiados e, onde necessário, recuperados.

Do ponto de vista prático, no que se refere às mudanças possíveis de comportamento alinhadas à Gastronomia Libertada e suas implicações, Waters (2007) pontua “os princípios de uma deliciosa revolução”, destacados a seguir, com o propósito de (re)conectar o ato de cozinhar e de comer, sejam eles familiares, coletivos e/ou comunitários, aos valores humanos mais básicos, que garantam, sobretudo, o bem-estar e a qualidade de vida:

**Coma localmente e de forma sustentável:** Saiba de onde vem sua comida e como ela é produzida. Procure uma variedade diversificada de vegetais e frutas de pequenos produtores locais que cuidam da terra. Compre ovos, carne e peixe de produtores cujas práticas sejam orgânicas, humanas e ambientalmente corretas.

**Coma sazonalmente:** Escolha alimentos da época. Mesmo onde a estação de crescimento é curta, a jardinagem e a agricultura orgânica podem estendê-la: as verduras podem ser cultivadas em armazéns frios e estufas, e sempre há alimentos locais que podem ser armazenados, secos e enlatados para os meses de inverno. Comer sazonalmente inspira seus menus, dá a você uma noção de tempo e lugar e o recompensa com a comida mais saborosa.

**Faça compras em mercados de agricultores:** Os mercados de agricultores criam comunidades que valorizam a diversidade, honestidade, sazonalidade, localidade, sustentabilidade e beleza. Conheça as pessoas que cultivam seus alimentos. Pense em você como um parceiro dos agricultores, aprendendo com eles e trabalhando com eles (...)

**Lembre-se que a comida é preciosa:** Uma boa comida só pode vir de bons ingredientes. Seu preço adequado inclui o custo de preservar o meio ambiente e pagar de forma justa pelo trabalho das pessoas que o produzem. Os alimentos nunca devem ser desvalorizados (WATERS, 2007, p.15).

## 2.3. O ENSINO DA GASTRONOMIA

### 2.3.1. Formação Gastronômica

Motivada pela sua capacidade científica e multidisciplinar, a gastronomia reivindica que seu profissional concentre empenho para uma completa apropriação do seu objeto de prática: a alimentação. O comprometimento com o saber, portanto, é fundamental para geração de novos conhecimentos, que incluem atividades centradas e aplicadas com base no ato de comer e beber, as quais buscam analisar seus aspectos culturais e históricos, os processos de gerenciamento da produção de alimentos, considerando as questões relacionadas à dieta alimentar, preceitos nutricionais e de saúde (ACURIO et al., 2011; TOMIMATSU, 2011).

É válido sublinhar, nesse sentido, as áreas do conhecimento (seguidos de exemplos inerentes) em que a Gastronomia tem envolvimento técnico, científico, prático e vinculante, segundo Petrini (2009):

- **Ciências naturais:** classificação e conservação de substâncias alimentícias
- **Física e Química:** transformações do alimento
- **Agropecuária:** produção de alimentos
- **Ecologia:** interação entre produção/consumo de alimentos e meio ambiente
- **Antropologia:** identidades sócio-culturais a partir da alimentação
- **Sociologia:** comportamento social por meio da alimentação
- **Geopolítica:** conflitos sobre terras agricultáveis
- **Economia Política:** subsídios governamentais para produção de alimentos
- **Comércio:** comercialização de alimentos
- **Indústria e Tecnologia:** artificialização do alimento
- **Cozinha:** Preparação de matérias-primas em pratos apazíveis ao paladar
- **Fisiologia:** desenvolvimento da sensorialidade
- **Medicina:** Alimentação saudável e preventiva
- **Epistemologia:** interpretação da realidade local a partir da alimentação

Nesse contexto, a gastronomia e a gastrônoma/gastrônomo devem se autoconhecer para que se tenha o necessário entendimento dos limites e do potencial engajamento mútuo

perante as demandas da sociedade. A partir daí, surgem novos compromissos: (1) a necessidade de educação contínua, formadora, crítica e multidisciplinar; (2) o respeito e a compreensão em relação aos saberes tradicionais, sejam eles culinários ou de práticas culturais, sociais e ambientais; (3) o estabelecimento da consciência ambiental; e (4) o comprometimento de tornar-se, portanto, “co-produtor”, que compartilha ideias, saberes e realidades, em busca da qualidade de vida e dignidade ao produtor rural (SANTOS, 2008; PETRINI, 2009).

Os debates e reflexões sobre a alimentação, a produção alimentar e a gastronomia entraram definitivamente na pauta cotidiana da mulher e do homem comum, impulsionados, especialmente pelos meios de comunicação e de entretenimento (programas de televisão e conteúdos diversos na rede mundial de computadores). Dessa maneira, se torna cada vez mais importante a missão da universidade em participar desses debates junto à sociedade civil e os agentes culturais e produtivos no âmbito das mais diversas áreas que compreendem a alimentação, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento do conhecimento acerca do patrimônio material e imaterial da humanidade que é a alimentação, valorizando a dimensão formativa e pedagógica basilar do ensino universitário (SOARES; DIAS, 2012).

A promoção dos valores socioambientais nos cursos de gastronomia se faz primordial para o debate e a conscientização acerca da produção, distribuição e comercialização de alimentos, desde o modelo hegemônico industrial, acompanhado por suas crises sociais, ambientais e econômicas, até as alternativas-outras de conservação dos saberes tradicionais e suas perspectivas de desenvolvimento rural sustentável.

Para além dessa compreensão da relação mulher/homem/ambiente/natureza, é necessário integrar os saberes tradicionais aos acadêmicos, buscando a investigação acerca do sistema ambiental modificado, as próprias dimensões humanas, das dinâmicas sócio-político-ecológicas locais (suas adaptações e realidades) e o atual cenário de mudanças globais (climáticas, alimentares, econômicas e políticas e demais assuntos correlatos) (SILVA, 2013; UZÊDA, 2019).

A formação profissional gastronômica brasileira deve pautar-se em grande medida na construção de conhecimentos conjugando-se temáticas, técnicas, tecnologias e aspectos socioculturais que emergem do universo da alimentação. Ademais, também é salutar que se proponha, nessa vertente, a promoção do pensamento e do sentir holístico e sistêmico, no qual se compreende que tanto o mundo natural quanto a sociedade são sistemas complexos e não lineares, o que propicia a impulsão das mudanças necessárias, visando buscar alternativas para as crises ambientais, econômicas, sociais e culturais, abandonando, sobretudo, a

construção mental do pensamento reducionista (ELBERS, 2016).

Por fim, para o a gastrônoma/gastrônomo a obtenção de uma consciência sustentável possibilita encontrar-se como agente transformador, pensante e ativo em meio à atualidade. Vislumbrar os alimentos (e todo seu processo socioprodutivo) e os costumes culturais associados a eles, se materializa num entendimento mais profundo sobre o seu universo de atuação que vai muito além da própria cozinha (ALENCAR; SÁ, 2016).

### **2.3.2. Cursos de Gastronomia no Brasil**

A formação profissional voltada à gastronomia surgiu no Brasil no início da década de 1950 por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), como curso técnico, de curta duração, voltado especificamente para a formação de profissionais para abastecer o mercado de restaurantes e estabelecimentos similares. Os cursos de formação superior em gastronomia tiveram início, no entanto, somente a partir do final dos anos 1990, com a inauguração dos cursos: (1) de bacharelado em turismo, com habilitação em gastronomia, na Universidade do Sul de Santa Catarina (Florianópolis, SC); (2) superior sequencial em gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi (São Paulo, SP); e (3) superior em gastronomia (graduação e sequencial) na Universidade do Vale do Itajaí (Itajaí, SC). O SENAC iniciou somente nos anos 2000 seu curso superior em gastronomia, sendo o primeiro polo em Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo, expandindo progressivamente durante os últimos anos para as outras unidades de ensino do SENAC no Brasil. (GIMENES-MINASSE, 2015; RUBIM; REJOWSKI, 2013).

No entanto, o que se percebeu, a partir deste histórico, foi o surgimento de cursos superiores tecnológicos em gastronomia (que predominam até hoje), que são concebidos para proporcionar qualificação profissional que permita uma rápida inserção no mercado de trabalho. Com base no regramento estabelecido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Federal nº 9.394/1996 – LDB 1996) e normativos vinculantes, dentre as quais se destaca o Parecer nº 436/2001, aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e pela Câmara de Educação Superior (CES), órgãos ligados ao Ministério da Educação, que vinculam os cursos superiores tecnológicos em gastronomia como área de atuação do turismo e hospitalidade (GIMENES-MINASSE, 2015):

Compreende atividades, inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade (...). Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação (...). Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, “caterings”, entregas diretas, distribuição em

pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução. (CNE/CES, 2001, p.23).

Cabe ressaltar, que em 2006 outro parecer conjunto, aprovado pelo CNE/CES, de número 277, fixou os cursos de gastronomia no eixo hospitalidade e lazer, e estabeleceu diretrizes mais estruturantes ao curso de gastronomia:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e **gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais**. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (CNE/CES, 2006, p. 7).

(grifado)

Na esteira da normatização dos cursos superiores tecnológicos em gastronomia, cumpre destacar o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, edição 2010, o qual descreve o perfil do egresso do curso de gastronomia:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, **considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais**. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e **da ciência dos ingredientes**, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte. (MEC, 2010, p. 44)

(grifado)

Atualizado no ano de 2016 (última atualização disponível), o Catálogo supra citado traz a descrição do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia definições as quais se destacam:

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Perfil Profissional de Conclusão: Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado

alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação (MEC, 2016, p. 44).

Percebe-se que, a partir dos normativos publicizados pelo Ministério da Educação (elencados nesse item da pesquisa) e de consulta realizada no próprio sítio eletrônico do MEC<sup>2</sup>, onde se concentra os documentos legais acerca da matéria, desde 2006 quando foram incluídos na concepção dos cursos de gastronomia os aspectos sociais, culturais e ambientais e econômicos, estas abordagens, consideradas aqui como fundamentais na formação do profissional de gastronomia, foram encolhendo, até desaparecem por completo, na versão atualizada, datada de 2016.

### **2.3.3. Desafios do Ensino da Gastronomia**

Embora a aplicação do ensino tecnológico em gastronomia tenha aspecto relevante no sentido de promover a conexão entre técnica e métodos gastronômicos junto aos saberes culinários cotidianos, tradicionais e contemporâneos, a gastronomia brasileira ainda é uma área de investigação pouco explorada. Assim, como ciência dos alimentos, a gastronomia assegura potencial para investir na concepção de insumos e produtos não convencionais, assim como engajar nas mais diversas variáveis fundamentais para sua produção, firmando-se, nesse sentido como ciência autônoma frente às demais ciências dos alimentos, na medida em que reconhece a alimentação não somente pelos seus compostos bioquímicos, mas desenvolve as características socioculturais envolvidas (MACIEL, 2001; PERLÉS, 1979).

Vale enfatizar que nos cursos superiores de gastronomia no Brasil (o que inclui por consequência o Distrito Federal) observa-se o tímido direcionamento para produção científica, resultado da prevalência técnica em detrimento da produção do conhecimento. Dessa maneira, a leitura socio-técnica da gastronomia, a partir da formação acadêmica/tecnológica, que objetiva uma análise da alimentação acerca das perspectivas relacionadas às condições econômicas, ambientais, históricas e geográficas incidentes na cultura alimentar, torna-se um dos desafios para a formação gastronômica (ROCHA, 2015).

É preciso repensar a indissociabilidade da técnica profissional, e promover análises de compreensões direcionadas à ética e à responsabilidade social que englobem: (1) a valorização e promoção das culturas culinárias regionais brasileiras; (2) a composição de

---

<sup>2</sup>Marco legal e normativo / Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/content/article?id=67171:marco-legal-e-normativo-catalogo-nacional-de-cursos-superiores-de-tecnologia>. Acesso em: 20/06/2022

estratégias, para além do espectro da gastronomia, de sustentabilidade econômica, social e ambiental; (3) o reconhecimento e compromisso com as cadeias curtas e locais de produção de alimentos, tais como a agricultura familiar e produtores agroecológicos/orgânicos (e modos de produção congêneres); e (4) o estímulo às bases populares do conhecimento tradicional, desenvolvendo um cenário de inclusão (social, cultural, de gênero e etc.) e troca de saberes (BRANDÃO, 2018).

Nesse sentido, um dos espaços possíveis, visando o desenvolvimento de “novos” gastrônomos é juntamente o campo acadêmico. A universidade é um espaço de formação, especialmente no que compete à cidadania. Desempenha, portanto, um papel social relevante, “dado que os conhecimentos ali adquiridos ultrapassam os muros institucionais, atingindo, dessa forma, anseios e necessidades individuais e coletivos” (PEREIRA et al., 2019, p. 20).

No entanto, segundo Brandão (2018) é necessário compreender que ainda existem complexidades a serem desnubladas, no próprio ambiente acadêmico que se insere a gastronomia, que se derivam a partir de lacunas privativas, tais como os processos metodológicos e direcionamentos formativos:

(...) a Gastronomia ainda luta pela delimitação de seus contornos de elementos necessários para garantir sua autonomia de estudo. Busca ainda fixar sua existência acadêmica e seu reconhecimento pela comunidade científica, bem assim pelos demais membros da sociedade, ao mesmo tempo em que carece de metodologias. Vê-se abatida pela fragilidade de um projeto teórico gastronômico e pela ausência de um direcionamento formativo para um exercício autêntico, capaz de alcançara regulamentação no mundo do trabalho e seu devido lugar de reconhecimento no meio científico (BRANDÃO, 2019, p. 14)

Para além das limitações supra expostas pela autora, a fim de se assegurar a consolidação da gastronomia acadêmica, o movimento de valorização cultural, social e ambiental em relação aos aspectos regionais brasileiros, envoltos no universo gastronômico, se torna cada vez mais urgente no construto da formação dos profissionais de gastronomia. Assim, é preciso ponderação e prudência no que respeita à abordagem internacional/global, da gastronomia, especialmente quanto à superestimação das escolas gastronômicas europeias (em particular a cozinha francesa) bem como, conforme salienta Mignolo (2020), ao colonialismo acadêmico:

(...) seria necessário regionalizar as heranças coloniais e a teorização pós-colonial, evitando a armadilha da epistemologia da modernidade na qual línguas coloniais (como o inglês, o francês ou alemão), em cumplicidade com os discursos teóricos e acadêmicos, produzem o efeito do saber universal pelo simples fato de que o conhecimento produzido nas línguas das últimas potências coloniais tem na prática o direito de ser exportável para todos os cantos do planeta (MIGNOLO, 2020, p. 145).

Vale aqui considerar a reflexão de Castro-Gómez (2007) de que é preciso promover a decolonização nas universidades, a partir de dois aspectos fundamentais. O primeiro se refere ao favorecimento da transdisciplinaridade, a qual visa converter a lógica excludente por uma lógica inclusiva, afrontando, assim, “a departamentalização da conhecimento, firmes aliados da lógica comercial, a qual se tem vinculado a ciência no atual capitalismo cognitivo” (CASTRO-GÓMEZ, 2007, p. 90).

O segundo abarca o favorecimento da transculturalidade, que se move no sentido de dedicar-se à articulação de saberes e práticas ancestrais (especialmente ligadas aos povos colonizados asiáticos, africanos e latino-americanos), que foram excluídas no processo de modernização proveniente da dominação eurocêntrica de âmbito cultural, social e ambiental.

Em conclusão o autor reforça que a decolonização nas universidades, se apresenta, sobretudo, na ampliação da conjunção epistêmica, em que a ciência ocidental possa se associar a outras formas de produção do conhecimento, tal qual o conhecimento ancestral, “na esperança de que ciência e a educação deixam de ser aliadas do capitalismo pós-fordista” (CASTRO-GÓMEZ, 2007, p. 90).

Alinhada aos novos desafios da formação acadêmica e tecnológica, visando a ampliação dos objetivos do ensino da gastronomia, e em consonância com o debate aqui promovido, é válido revisitar Petrini (2009) sob a argumentação de que gastrônomas e gastrônomos devem ter consciência ambiental e sensibilidade ecológica, promovendo escolhas em direção à preceitos como justiça social, ambiental e econômica, bem como no sentido de preservar a terra (e todas as perspectivas que à envolve), da qual se extrai seu trabalho, evitando assim o aliciamento por parte do sistema agroalimentar hegemônico. Propõe-se, ainda, como dever da (o) “nova (o)” gastrônoma (o):

(...) trabalhar para tornar essas informações (métodos agrícolas utilizados para as matérias-primas, zonas de produção, meios de transporte empregados, respeito à biodiversidade e pelos ecossistemas em toda a cadeia produtiva, etc.) públicas e acessíveis. Trata-se de uma batalha de extrema responsabilidade social, compartilhada por todos: agricultores, processadores (industriais e artesanais), legisladores e cidadãos, que todos os dias, enquanto fazem compras, podem influenciar a produção com suas decisões (PETRINI, 2009, p. 117).

Ademais, é preciso democratizar as informações, sensibilizar e formar valores e consciências, promovendo uma rede mundial de gastrônomas e gastrônomos por meio da educação do saber gastronômico, que se formata a partir dos conhecimentos e práticas acerca do paladar, do alimento, da agricultura, da tradição e da inovação. Reconhecer definitivamente a gastronomia como ciência multidisciplinar, a qual exige estreiteza com

conhecimentos das mais variadas áreas do saber, como visto até aqui, é possibilitar que o a gastrônoma e o gastrônomo possam aprender e se mover sobre essas fronteiras (PETRINI, 2009).

No rol desta multidisciplinaridade que se constrói a gastronomia, pode-se considerar, ainda, as pertinentes e possíveis contribuições do campo da ecologia política, a qual tem o propósito de estudar os conflitos ecológicos para além das conjunturas rurais e locais, em direção a contextos mais amplos que se posicionam nos “padrões sociais, espaciais e temporais de acesso aos benefícios obtidos dos recursos naturais e aos serviços proporcionados pelo ambiente como um sistema de suporte da vida” (MARTÍNEZ-ALIER, 2007, p. 113)

Em sintonia ao que se apresentou até agora, especialmente acerca do posicionamento socioambiental próprio à gastronomia, e ainda pautado pelos subsídios teóricos da ecologia política, Ramos (1996) aponta para a potencialidade devastadora do sistema agroalimentar hegemônico (e a sua racionalidade econômica) ante aos recursos naturais e à própria sociedade. Assim, a demanda socioambiental, desde já, está posta no debate ordinário da sociedade, manifestando seu caráter político. Ademais “o que é decisivo para a ecologia política não é o meio ambiente em si mesmo, mas o meio enquanto realidade profundamente afetada pela lógica produtivista da sociedade industrial contemporânea” (RAMOS, 1996, p.67).

Por fim, a produção do conhecimento e o fortalecimento de ferramentas no sentido de aprimorar a construção do saber sustentável, no âmbito da gastronomia, se consolidam como um grande desafio atual, o qual perpassa necessariamente pela elevação do nível de consciência, atitudes e participação em direção às perspectivas do desenvolvimento sustentável local. Assim, o profissional de gastronomia sensibilizado e focado nas questões relacionadas à sustentabilidade social, cultural, econômica e ambiental, inerentes à produção, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, poderá contribuir, não apenas para o uso de insumos e processos ambientalmente sustentáveis, mas, sobretudo, para realizar suas atividades profissionais (e de grande relevância para a sociedade) “sem comprometer as chances de sobrevivência das gerações futuras” (FREIXA; CHAVES, 2012; TOMAZ; TOMAZI, 2021, p.27).

### 3. METODOLOGIA

#### 3.1. Abordagem e Objetivos Metodológicos

Para a realização da presente pesquisa optou-se, em decorrência da essência de seus objetivos, por uma abordagem de cunho qualitativo, que, segundo Silveira e Córdova (2009), se relaciona com aspectos da realidade (não quantificáveis), com o propósito de compreender e explicar a dinâmica das relações sociais. Para Gil (1999) o uso dessa abordagem proporciona o aprofundamento da investigação das questões relacionadas ao fenômeno em estudo e das suas relações. Nesse sentido, e a partir do olhar da gastronomia e suas múltiplas relações com os sistemas agroalimentares (hegemônicos e contra hegemônicos), pretende-se examinar como as instituições de ensino que oferecem cursos de gastronomia no Distrito Federal, na modalidade presencial, abordam os temas pautados na presente pesquisa.

No que concerne aos objetivos metodológicos, a pesquisa é caracterizada como exploratória-descritiva, tendo por finalidade: (1) descrever o comportamento dos fatos e dos fenômenos (COLLIS; HUSSEY, 2005), que se destaca, no presente caso, pela análise de como os cursos de gastronomia debatem temas relacionados aos sistemas agroalimentares e assuntos congêneres; (2) estabelecer relações entre as variáveis (GIL, 2020), ou seja, promover a análise do entrelace das perspectivas da gastronomia, de âmbito social, ambiental e econômico, os sistemas de produção, distribuição e comercialização de alimentos (hegemônico e contra hegemônicos) e o processo formativo do ensino da gastronomia.

Segundo informações oficiais do Ministério da Educação, especialmente em relação ao Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior, disponível na Plataforma e-MEC<sup>3</sup>, o Distrito Federal possui 7 (sete) Instituições de Ensino Superior (IES) em operação, que oferecem o curso superior tecnológico em gastronomia na modalidade presencial, expostas a seguir, e classificadas conforme o Índice do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE<sup>4</sup>, assim como a data de início das atividades (primeiras turmas) dos respectivos cursos e suas categorias de organização socioeconômica:

**Quadro 1 – Cursos Superiores em Gastronomia do Distrito Federal**

IES <sup>5</sup>	ENADE	Data Início do Curso	Categoria Administrativa
Centro Universitário do Instituto de Ensino Superior de Brasília (IESB)	5	05/02/2007	Privada
Centro Universitário de Brasília (CEUB)	3	27/02/2012	Privada
Centro Universitário Euro-Americano (UNIEURO)	3	01/08/2005	Privada

<sup>3</sup> Disponível em: [www.emec.mec.gov.br](http://www.emec.mec.gov.br). Acessado em: 21/06/2022.

<sup>4</sup> Exame nacional realizado pelo Ministério da Educação, o qual avalia o rendimento dos alunos dos cursos de graduação em fase de conclusão, em relação aos conteúdos programáticos dos cursos

<sup>5</sup> Cursos presenciais e em operação no Distrito Federal

Universidade Católica de Brasília (UCB)	2	05/02/2009	Privada
Universidade do Distrito Federal (UDF)	- <sup>6</sup>	20/02/2019	Privada
Faculdade Projeção (UNIPROJEÇÃO)	- <sup>7</sup>	09/03/2020	Privada
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) – Campus Riacho Fundo	- <sup>8</sup>	13/02/2019	Pública

Fonte: Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior

### 3.2. Limitações e Ajustes

Após tratativas iniciais, que se fizeram por meio de reuniões preliminares presenciais entre o pesquisador e a coordenação de cada curso acima listado (com exceção de 1 (uma) IES que não retornou nenhuma das tentativas de contato, realizados por e-mail institucional do curso e da coordenação, telefonemas e registro de solicitação junto à ouvidoria), observou-se que 4 (quatro) Instituições não se interessaram em participar do presente estudo. No entanto, apenas 1 (uma) das IES se pronunciou oficialmente, por meio de parecer enviado por e-mail ao pesquisador, no qual informa que o colegiado do curso de Gastronomia:

(...) encontra-se em fase de discussão e possível alteração da matriz curricular do curso, o qual, no momento atual, apresenta o vestibular ou outras formas de acesso ao curso, suspensas. Por este motivo, a coordenação e seus docentes estão envolvidos em outras atividades acadêmicas e compromissos institucionais, os quais os impossibilitam participar da referida pesquisa.

As demais Instituições desistentes não se pronunciaram de forma definitiva formal, ou simplesmente não retornaram mais as comunicações com o pesquisador. Vale destacar uma resposta informal enviada por uma coordenadora de IES desistente, via aplicativo *Whatsapp*, em 02/05/2022 e 19/05/2022, respectivamente, manifestando que:

Iremos passar pela visita do MEC então, acredito, talvez não seja possível atendê-lo, pois alguns dados fazem parte do contexto avaliativo, portanto, sigilosos.

(...) Infelizmente nenhum retorno [de autorização da diretoria acadêmica para participar da pesquisa]. Estamos com muitas visitas do MEC agendadas. Então, creio que não seja um momento oportuno.

Portanto, o rol de instituições com sede no Distrito Federal que se manifestaram favoráveis à realização da pesquisa ficou reduzido a três IES. Cabe enfatizar que essas aceitações demandaram demasiado tempo para a confirmação (algo em torno de quatro meses – entre março e julho/2022), o que casou alteração no cronograma elaborado no projeto de pesquisa. Dentre os motivos que ensejaram essa demora destacam-se casos como a

<sup>6</sup> Em decorrência da data de abertura do curso, a IES ainda não participou do ENADE

<sup>7</sup> Idem

<sup>8</sup> Idem

necessidade de autorização junto à Diretoria Acadêmica/Geral da Instituição; a indisponibilidade por parte da Coordenação do curso, tanto por motivos não expostos como por licença médica.

Considerando o cenário descrito, e visando manter a consistência e a profundidade técnica e metodológica do estudo, e no sentido de salvaguardar a qualidade da pesquisa, foi considerada a incorporação do Curso de Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás, Campus Pirenópolis, pelos motivos que se seguem: (1) eventual escassez de material para a pesquisa, diante da desistência de mais de 50% dos cursos inicialmente previstos; (2) geograficamente é o curso superior tecnológico em gastronomia mais próximo de Brasília, para além dos já citados; (3) por ser uma instituição pública, atende aos anseios metodológicos da presente pesquisa, especialmente em relação ao objetivo específico terceiro: *analisar comparativamente a atuação de instituições de ensino pública e privada, no âmbito da produção do conhecimento, especialmente no que respeita às temáticas relacionadas ao sistema agroalimentar e assuntos correlatos*; (4) não houve em nenhum momento, quando das tratativas entre o pesquisador e a coordenação do curso em questão, assim como na pesquisa de campo em si, qualquer impeditivo que obstaculizasse a realização da pesquisa. Tanto foi assim, que entre a primeira reunião virtual e a conclusão da pesquisa na instituição, foram transcorridos apenas oito dias úteis, incluindo a entrevista com o egresso.

Desta feita, o universo amostral da pesquisa ficou definido em 4 (quatro) IES, sendo duas da esfera pública e duas de aporte administrativo privado, que para fins do estudo proposto serão denominadas Instituição de Ensino Pública 1 e 2 e Instituição de Ensino Privada 1 e 2, ou simplesmente: **IES Pública 1, IES Pública 2, IES Privada 1, IES Privada 2**. As nomenclaturas propostas visam manter o anonimato, o caráter confidencial dos dados pessoais e institucionais, conforme acordado entre o pesquisador e as coordenações dos cursos.

### **3.3. Instrumentos de Coleta e Tratamento de Dados**

#### **3.3.1. Análise Documental**

No sentido de promover a consecução do objetivo específico primeiro da presente pesquisa (*identificar os temas estruturantes, as concepções formativas e as propostas curriculares dos cursos de gastronomia do Distrito Federal, no que tange às abordagens temáticas em relação à produção, distribuição e comercialização de alimentos e assuntos congêneres*) foi realizada nas unidades educacionais sobreditas uma análise documental nos registros formais relativos aos cursos de gastronomia, especialmente quanto aos Projetos

Pedagógicos do Curso (PPC), que englobam ainda a estrutura curricular e as sínteses das ementas das disciplinas ofertadas nos cursos em estudo.

O Projeto Pedagógico do Curso se configura como um documento oficial obrigatório para as solicitações de autorização de curso de IES pleiteantes junto ao Ministério da Educação. Para além da autorização em questão, o PPC também é exigido para renovações e alterações nas propostas dos cursos superiores vigentes, conforme estatuído no Decreto Federal nº 9.235, de 15/12/17, o qual dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação.

Segundo Veiga (1995), o PPC é um expediente de elaboração coletiva, que a partir de uma ação intencional, busca um rumo, uma direção. Para além dos elementos administrativos educacionais (vagas ofertadas, turnos, infraestrutura e demais aspectos correlatos ao curso), que o compõe, o PPC possui três dimensões importantes: (1) a dimensão política, que visa posicionar o curso ao encontro do compromisso da formação do cidadão para sua atuação em sua sociedade; (2) a dimensão pedagógica, que reside na formação desse cidadão enquanto ser participativo, responsável, compromissado, crítico e criativo; e (3) a dimensão metodológica, no sentido de envidar esforços para a aplicação das ações e metodologias educativas, a fim de garantir os demais propósitos e a intencionalidade das entidades formadoras.

Assim, o procedimento ora adotado busca compreender as referências factuais no documento retro citado, a partir das questões levantadas no presente estudo, com vistas a elaborar uma coletânea de informações suficientes para um pretense exaurimento dos conteúdos relativos à análise projetada, utilizando-se, para tanto, fontes primárias, ou seja, documentos originais e formais, os quais ainda não tenham sido alvo de tratamento analítico (CELLARD, 2008; HELDER, 2006).

### **3.3.2. Entrevistas e Questionários**

É salutar destacar de início que, quanto à análise entre as instituições públicas e privadas (segundo objetivo específico do estudo em tela, que versa sobre analisar comparativamente a atuação de instituições de ensino pública e privada, no âmbito da produção do conhecimento), a partir das mudanças identificadas no item 3.2 da pesquisa, a avaliação deste quesito foi realizada entre todas as instituições alvo da pesquisa, sendo incluídas, portanto, em dois blocos: IES Públicas e IES Privadas.

Nesse sentido, foram aplicadas as mesmas entrevistas e os mesmos questionários a seguir comentados (disponíveis na íntegra no APÊNDICE), em todas as Instituições públicas e privadas selecionadas para a pesquisa:

- a) entrevistas semi-estruturadas junto às coordenações gerais dos cursos ora analisados, com a finalidade de buscar informações complementares, a partir da análise documental já explicitada;
- b) aplicação de questionário estruturado junto aos alunos matriculados nos últimos semestres do curso (ou equivalentes ou possíveis), visando colher informações para a compreensão das percepções sobre o curso pelo corpo discente, em relação às temáticas trazidas no presente estudo.
- c) depoimento, a partir de questionário semi-estruturado, de um/a professor/a dos cursos de gastronomia de cada IES pesquisada, no qual se pretendeu avaliar qual o nível de entendimento sobre assuntos alvos dessa pesquisa e de que forma eles são levados a conhecimento do corpo discente. Para critério de escolha dos docentes entrevistados optou-se por escolher aquele/aquela que, a partir das disciplinas lecionadas, se aproximasse mais dos temas relacionados na presente dissertação.
- d) entrevistas semi-estruturadas com um egresso de cada IES alvo da pesquisa. Para o acesso a esse público alvo, foram solicitadas indicações possíveis junto às coordenações das IES. Vale registrar que o principal critério para a seleção dos entrevistados foi a atuação profissional do egresso na área da gastronomia (pesquisa, consultoria, restaurantes/similares, autônomos, dentre outras áreas vinculadas).

Cabe enfatizar que as entrevistas estruturadas são compostas de alistamento de perguntas fixas, no que respeita sua ordem e redação, que possa garantir a invariabilidade do acesso às questões a todas e todos os entrevistado, além de oferecer um levantamento padronizado e mais adequado às questões trazidas, tornando o tratamento de dados mais objetivo (DE BRITTO JÚNIOR; FERESJÚNIOR, 2012). No que compete aos questionários semi-estruturados, pretendeu-se não somente promover a descrição dos fenômenos sociais, como também estabelecer as conexões entre a multidisciplinaridade dos temas evocados na pesquisa, almejando a explicação e a compreensão de sua totalidade (TRIVIÑOS, 1987).

Para os questionários aplicados junto aos alunos das IES em comento, também se utilizou a *Escala Likert*, que se caracteriza pela capacidade de mensurar atitudes, preferências e perspectivas dos respondentes. Por meio de uma escala de opções de resposta, conforme seu grau concordância, geralmente em cinco níveis, desde “concordo totalmente” até “discordo

totalmente”. Essa metodologia propicia facilidade de entendimento e aplicação, bem como capacidade de adaptação em diversos modelos de pesquisa (FEIJÓ; VICENTE; PETRI, 2020).

### **3.3.3. Tratamento de Dados**

Para o registro das entrevistas junto aos coordenadores, professores e egressos dos cursos de gastronomia das IES selecionadas, foram adotadas três formas de coleta: (1) gravação das entrevistas presenciais por meio de gravador eletrônico, disponível em aplicativo de aparelho celular, sem qualidades específicas, senão a gravação em áudio do exato momento das entrevistas; (2) aplicação da entrevista por escrito junto aos entrevistados, quando da indisponibilidade de agendamento de entrevistas presenciais e/ou virtuais. Assim, foi disponibilizado o questionário em forma digital ao respondente para conferência e retorno com o preenchimento completo; e (3) disponibilização do questionário via *Google Forms*, para o preenchimento *online* das respostas.

O tratamento dos dados referentes a estas entrevistas foi realizado manualmente, sem a precisão de *softwares* especializados. Foram, portanto, revisados todos os materiais coletados, por meio das ferramentas apresentadas e analisadas conforme os critérios estabelecidos. No que tange a aplicação dos questionários ao corpo discente das IES, utilizou-se planilha *Excel (Microsoft Office)* para tabulação dos dados e geração dos resultados quantitativos. Para as respostas subjetivas (qualitativas), mesmo que complementares às respostas objetivas constantes nos questionários, estas foram tratadas manualmente e registradas nos resultados finais.

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Preliminarmente, vale enfatizar que os cursos de gastronomia oferecidos por todas as IES analisadas no presente estudo estão caracterizados oficialmente como cursos superiores tecnológicos (ou de tecnologia) em gastronomia. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, normatizadas pela Resolução nº 01/2021, do Conselho Nacional de Educação/Ministério da Educação, entende-se por educação tecnológica a modalidade educacional que, integrada às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura, da tecnologia e das demais modalidades educacionais, busca “consonância com a estrutura sócio-ocupacional do trabalho e as exigências da formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento” (CNE/CP, 2021).

Ademais, ainda em referência às Diretrizes Curriculares Nacionais, a educação tecnológica de graduação e pós-graduação (que atravessa a presente pesquisa), tem como encargo, para além de outros relacionados na normativa em comento, “propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias” e “adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos” (CNE/CP, 2021).

Nesse sentido e em consonância com os regulamentos legais e com os levantamentos teóricos e metodológicos acerca dos temas relacionados a esse estudo, foi realizada a pesquisa de campo no âmbito das IES em questão. Assim, passa-se a apresentar os achados referentes aos conteúdos e informações acerca dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC), assim como a análise das entrevistas junto aos docentes (incluindo aqui as coordenações dos cursos), discentes e egressos dos cursos de Gastronomia ora debatidos.

##### **4.1. Projetos Pedagógicos do Curso (PPC)**

A análise aqui proposta visa, principalmente, acionar os conteúdos enunciativos dos projetos pedagógicos, acerca da materialidade da promoção do conhecimento nas IES analisadas, acerca dos temas trazidos a lume no estudo em pauta. Ou seja, buscou-se avaliar em que medida os temas relacionados às dimensões culturais, sociais, ambientais, econômicas (e temas correlatos) da alimentação estão institucionalizados no âmbito das propostas de formação gastronômica.

Portanto, não compete ao escopo proposto, a investigação das condições, normatizações, estruturas físicas e teóricas que dizem respeito aos conteúdos programáticos ordinários em cursos de gastronomia, a exemplo de técnicas de preparo de alimentos, higiene

em unidades de alimentação e nutrição (UAN), empreendedorismo, mercado de trabalho, práticas básicas/avançadas de cozinha profissional, entre outros temas adjacentes.

#### 4.1.1. IES Pública 1

Logo no item **Apresentação**, observa-se uma referência quanto à convergência do próprio PPC com a missão institucional da entidade, na qual se pretende “construir conhecimento inovador e crítico, com responsabilidade social, ambiental e econômica”, assim como e acerca da “preocupação com a inovação e a sustentabilidade”.

No tocante à **Concepção do Curso**, o documento em análise apresenta como objetivo da proposta pedagógica a conciliação entre a pesquisa, a extensão e o ensino, visando contribuir em direção a uma aprendizagem associada à realidade da região em que se encontra, suas questões sociais inerentes, aliando essas questões à teoria e à prática da profissão.

O documento ora analisado, que data do ano de 2015 e que, segundo a coordenação do curso, se trata da última versão atualizada, menciona que a IES, além dos cursos de Gastronomia e Hotelaria, previa a oferta do curso superior de tecnologia em Agroecologia. No entanto, de acordo com a coordenação no momento da entrevista, o curso em questão não fora implantando.

Vale ressaltar que, na **Justificativa** apresentada para a criação do curso, são explorados com certa recorrência os temas “turismo” e “hospitalidade”, culminando em uma pretensão futura de o curso ser “reconhecido como o centro de excelência e referência em ensino superior público de hospitalidade, lazer e cultura do Brasil”. Por outro lado, também se encontra com regularidade ao longo do texto, referências acerca da importância do desenvolvimento econômico sustentável, a partir das contribuições do curso para a sociedade.

Quanto aos **Objetivos do Curso** de Gastronomia, na mesma medida em que se enuncia constantemente ao longo do PPC, se percebe uma preocupação em relação às dimensões sociais, ambientais e econômicas, conforme destacado a seguir:

Objetivos Gerais:

(...) Ofertar educação pública, gratuita e de qualidade para formar profissionais cidadãos aptos a atuar de forma proativa na sociedade e no contexto da gastronomia e da alimentação, **com responsabilidade social, ambiental e econômica**; (...)

Objetivos Específicos:

(...) Educar com **ampla visão da gastronomia**, inserida na ótica da segurança alimentar e **da sustentabilidade**, habilitando profissionais em boas práticas de manipulação de alimentos, com domínio das preparações e técnicas culinárias; (...)

(grifado)

No item **Perfil do Egresso** são apresentadas as dimensões cognitivas e práticas desejáveis, especialmente acerca da “atitude investigativa, espírito científico” visando um processo contínuo para a qualificação profissional, bem como uma aptidão para “responder aos desafios que a prática social apresenta no cotidiano”. Ademais, se observam elementos que convergem com os temas expostos na presente pesquisa, especialmente quanto à formação com consciência ambiental social, assim como destaca Petrini (2009). Vale evidenciar alguns trechos do documento que demonstram essa equivalência:

Uma formação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, **considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com uma ética humanística em atendimento às demandas da sociedade, e ainda, apresentar senso crítico, com percepção dos valores éticos e de cidadania, (...)**

Suas ações precisam estar voltadas para a **preservação ambiental, para o desenvolvimento de atividades com qualidade e sustentabilidade econômica e social do país**. Precisa também possuir habilidades e competências cognitivas e emocionais, numa visão crítica dos conhecimentos e de abordagens diversas, observando a proteção do equilíbrio do ambiente natural e a utilização racional dos recursos disponíveis, (...)

(grifado)

É citado no PPC, por força do **aspecto interdisciplinar do curso, o Projeto Interdisciplinar Transversal (PIT)**, que se apresenta como uma ferramenta estratégica visando garantir, além da interdisciplinaridade, a transversalidade no Curso de Tecnologia em Gastronomia. Constituem-se por meio do desenvolvimento de projetos educacionais, cujo produto final, em formato de evento, é apresentado coletivamente no final de cada semestre. Entre os temas dos PIT propostos verifica-se a realização de feira gastronômica, sob o tema “Gastronomia Brasileira, Cultura, Diversidade e Sustentabilidade”, que objetiva “reconhecer e apresentar a gastronomia e a diversidade cultural brasileira”.

Quando da apresentação das **Matrizes Curriculares** do curso, que se oferecem relativas aos anos de 2014 e 2015, de forma individualizada, vale fazer um recorte sobre as disciplinas que fazem relação com os temas em debate no presente estudo:

#### **Matriz Curricular 2014**

- Metodologia do Trabalho Científico (1º Semestre)
- Antropologia da Alimentação (3º Semestre)
- Ecologia Aplicada (5º Semestre)

#### **Matriz Curricular 2015**

- Linguagem, Tecnologias e Produção Textual (1º Semestre)
- Laboratório de Culinárias Alternativas, Nutrição e Dietética (2º Semestre)
- Metodologia Científica (2º Semestre)
- Políticas Públicas (3º Semestre)
- Ecogastronomia e Sustentabilidade (4º Semestre)
- Sociedade, Cultura e Tecnologia (4º Semestre)
- Diversidade, Cidadania e Direitos (5º Semestre)

Em relação às **Ementas das Disciplinas**, disponibilizadas no PPC, que percorrem a matriz curricular referente ao ano de 2015, é salutar apresentar na íntegra as descrições das seguintes disciplinas ofertadas:

**Laboratório de Culinárias Alternativas, Nutrição e Dietética:** Vertentes da Culinária Alternativa: macrobiótica, vegana, vegetariana, Restrições alimentares. Cardápios balanceados. Propriedades dos alimentos e suas combinações

**Políticas Públicas:** Estado. Bem-estar social. Elaboração, influências, tendências e avaliação de Políticas Públicas. Incentivos. Atores políticos

**Ecogastronomia e Sustentabilidade:** Relações entre gastronomia e ambiente, e entre alimentação e clima. Usos dos recursos naturais locais na gastronomia. Cadeia alimentar. Desenvolvimento sustentável. Bioquímica dos alimentos. Restrições Alimentares.

**Diversidade, Cidadania e Direitos:** Diversidade: cultura, gênero, etnia, raça e desigualdades sociais. Noções sobre formação da cultura brasileira. Relações étnico-raciais. Respeito e valorização das diferenças culturais, sociais e individuais. Cidadania: concepções, garantias e práticas. Estado democrático de direito, democracia, movimentos sociais e cidadania. Constitucionalismo e Direitos: concepções, violações, promoção, defesa e garantias. Evolução do conceito: dos direitos de liberdade ao direito planetário e à sustentabilidade socioambiental.

Observa-se, ainda, a relação nominal do **Corpo Docente**, no momento da elaboração do PPC, acompanhado das respectivas titulações acadêmicas. Dos quinze profissionais elencados, apenas um é doutor; três são mestras e mestre, dez possuem especialização e um possui graduação superior. Não foram listadas as áreas de formação dos respectivos profissionais de ensino.

#### 4.1.2. IES Pública 2

Preliminarmente, destaca-se no **Histórico da Instituição**, que a IES tem como função social assegurar a formação integral do “profissional-cidadão” crítico e reflexivo, por meio do aporte educacional científico, tecnológico e humanístico, resultando em uma formação que

permita obter benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária. Ademais, constitui finalidade institucional da IES:

Oferecer ensino, pesquisa e extensão no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica, por meio da inovação, produção e difusão de conhecimentos, **contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável, comprometidos com a dignidade humana e a justiça social**

**(grifado)**

Antes da implementação do curso em debate, foram realizadas pela IES audiências públicas com a comunidade local e adjacências, para a apresentação de eventuais cursos que poderiam ser implantados naquela unidade educacional. Assim, a comunidade consultada apontou alguns cursos que atenderiam a seus anseios, dentre eles os cursos de técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia.

Em relação à **Justificativa** do Curso, o PPC traz uma série de pesquisas, realizadas por entidades públicas locais e federais, para descrever a situação social, econômica e educacional da comunidade, o que serviu de apoio para a fundamentação da habilitação do curso, especialmente no que tange uma potencial promoção do desenvolvimento regional daquela comunidade, através da formação profissional e tecnológica em gastronomia, tanto no quesito da empregabilidade quanto na elevação do nível de escolaridade.

Quanto aos **Objetivos do Curso** de Gastronomia, destaca-se o de “formar profissionais para atuar nas diversas áreas da gastronomia de forma ética e responsável” e o de “estimular o pensamento crítico e a consciência ética e sustentável na tomada de decisões relacionadas à produção e comercialização de alimentos e bebidas”.

O documento aponta, no item “perfil profissional de conclusão do curso” (**Perfil do Egresso**) que a metodologia educacional da IES visa o desenvolvimento de egressos que possam apresentar um perfil alinhado com as competências básicas e profissionais, bem como com a capacidade de “lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças”. Ademais, no rol de habilidades e competências desejáveis para o profissional formado pela IES, observa-se, dentre outras, “produzir refeições seguras e nutricionalmente saudáveis” e “compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de preparação de alimentos”.

Em “**Concepção e Princípios Pedagógicos**” é informado que o PPC do curso em análise fomenta o ensino, a pesquisa e a extensão por meio “da produção e difusão do

conhecimento, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável”, a partir da perspectiva de que ao profissional da gastronomia se exige competências de pesquisa e inovação, por meio do pensamento crítico, além dos saberes técnicos. Observa-se, ainda, como princípios pedagógicos norteadores apontados no PPC, alinhados à presente pesquisa: (1) a inserção dos discentes no contexto da investigação científica e o estímulo às formas de acesso e difusão do conhecimento como estratégia de transformação do ser humano e do meio em que está inserido; (2) a ampliação dos horizontes culturais e o desenvolvimento da sensibilidade em relação à função do chefe de cozinha como agente transformador da sociedade à qual está inserido; e (3) educar para a sustentabilidade, pautando-se em princípios holísticos que envolvam o respeito ao ser humano e ao meio ambiente.

No que tange à organização curricular, o PPC assegura que a articulação entre a pesquisa e a extensão tendem a possibilitar o acesso e a integração do estudante à cultura científica, à inovação, à formação profissional, cidadã e crítica, bem como à troca de saberes entre estudantes e comunidade. Nesse sentido, é apresentada a **Matriz Curricular** do curso, da qual se destacam resumidamente, as seguintes disciplinas, seguidas de suas respectivas ementas (disponível no presente PPC):

- **Práticas de Pesquisa em Gastronomia Aplicada**

Habilidades: Planejar, executar e comunicar o projeto de pesquisa em consonância com as perspectivas da metodologia científica.

- **História e Cultura da Alimentação I**

Habilidades: Compreender a historicidade das práticas alimentares, analisar as práticas alimentares em articulação com as relações econômicas, sociais, culturais e políticas e refletir sobre os sentidos da formação de uma identidade nacional brasileira no âmbito da alimentação.

Bases tecnológicas: Historicidades das práticas alimentares (sociedade, cultura e economia), mundialização dos alimentos (novos sabores, novos negócios), tensões culturais e alimentares na América no século XVI e escravidão, alimentação e resistência nas práticas alimentares.

- **História e Cultura da Alimentação II**

Habilidades: Compreender os códigos culturais das práticas alimentares, analisar as práticas alimentares em suas múltiplas representações culturais, numa perspectiva transdisciplinar, envolvendo a sociologia, antropologia e filosofia.

Bases tecnológicas: Alimentação como ato cultural (linguagens, códigos culturais e práticas alimentares), aspectos culturais do alimento, sistemas alimentar e alimentação como fenômeno biocultural.

- **Fundamentos da Sustentabilidade Aplicados à Gastronomia**

Habilidades: Compreender as dimensões do desenvolvimento sustentável, sua transversalidade ao processo de produção de alimentos, bem como desenvolver uma visão crítica sobre os modelos vigentes na sociedade, desenvolvendo competências e habilidades que permitam a ruptura e a mudança necessárias para o enfrentamento às questões contemporâneas que perpassam desde a crise hídrica às migrações voluntárias, contaminação de solo, desmatamento e fome no mundo.

Bases tecnológicas: Dimensões do desenvolvimento sustentável, práticas sustentáveis de produção de alimentos, territórios e populações tradicionais, atores da gastronomia e movimentos alimentares, certificação e geração de valor nos produtos da socioagrobiodiversidade e cadeias curtas de consumo.

Por fim, observa-se a relação nominal do **Corpo Docente**, à época da confecção do PPC (datado de 2017), acompanhado das respectivas formações e titulações acadêmicas. Do total de 28 (vinte e oito) profissionais, 57,1% possuem formação acadêmica de diferentes áreas do conhecimento, 28,6% em Gastronomia e 14,3% em Turismo/Hotelaria. Em relação à titulação, 21,4% são doutoras e doutores, 50% mestras e mestres e 28,6% especialistas.

#### **4.1.3. IES Privada 1**

Inicialmente, em **Contexto do Curso**, O PPC aponta que o curso superior Tecnológico em gastronomia da IES foi estruturado em 2008, objetivando “despertar o estudante para utilização de técnicas gastronômicas na formulação de preparações alimentares, que expressassem a identidade gastronômica brasileira e promovessem a valorização e a preservação de nossa cultura alimentar”. Ademais, a IES declara que o curso visa formar gastrônomos em consonância com as necessidades da comunidade, por meio do desenvolvimento do pensamento científico, realçando a relação entre a teoria e a prática.

Quando da **Organização Didático-Pedagógica**, o documento referencia a integração dos conteúdos ofertados à dimensão de ensino-aprendizagem, que se baseia nas relações humanas de âmbito social, histórico, econômico e cultural dos indivíduos e das coletividades, o que proporciona ao estudante problematizar a realidade de forma globalizada. Ademais, segundo o PPC, esse modelo propicia aos profissionais formados, para além das capacidades empreendedora e científica-tecnológica, a compreensão/avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais das atividades relacionadas à produção de alimentos. O documento em análise destaca ainda:

(...) a opção institucional pela inovação e pelo uso de tecnologias e metodologias de aprendizagem ativas que possibilitam o desenvolvimento da criatividade, do protagonismo, da autonomia e da experiência colaborativa, revelando nas práticas educativas a centralidade do estudante e de sua aprendizagem, **visando a formação integral que privilegia o auto-desenvolvimento e o desenvolvimento da sociedade, comprometido com o respeito ao meio ambiente e com o transcendente.**

(grifado)

No que tange aos **Objetivos do Curso**, sublinha-se a expectativa de “formar cidadãos com competências profissionais que os tornem capazes de atuar plenamente em diferentes setores e segmentos do universo gastronômico”, a partir de três objetivos específicos, quais sejam: (1) desenvolver habilidades referentes às técnicas de manipulação e de preparo de alimentos; (2) fornecer noções de empreendedorismo, levando-o a compreender a complexidade de um negócio na área de A&B (Alimentação e Bebidas) a partir do estudo do funcionamento de uma empresa; e (3) fazer com que o aluno compreenda a importância de executar todas as ações referentes às práticas culinárias dentro das normas vigentes de manipulação de alimentos, propiciando um produto final saudável e de alta qualidade gastronômica e dietética.

Em **Perfil do Egresso**, conforme consta no PPC, é citado que o conjunto de competências adquiridas no curso proporciona ao egresso habilidades para o desenvolvimento de funções operacionais e gerenciais em restaurantes, hotéis, bares, cozinhas de coletividade, hospitais e similares, habilitando-o a atuar no mercado com conhecimento técnico, profissional e cidadania. Para além da perspectiva mencionada, acredita-se que os egressos estarão aptos a desenvolver preparações culinárias inovadoras, embasadas na cultura alimentar de cada sociedade, acrescidas de tecnologias modernas e dos conhecimentos da ciência dos alimentos.

No item **Competências e Habilidades** observa-se o interesse da IES em fomentar ao corpo discente a interação entre o pensamento crítico, as possibilidades tecnológicas, a criatividade, o comprometimento e a empatia. Assim, destaca-se, entre as demais competências e habilidades listada no PPC, as que guardam consonância com a presente pesquisa:

Competências e Habilidades Específicas:

(...)

- Capacidade de atuar em diferentes fases dos serviços de alimentação, **considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais relacionados;**
- Domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes;

- Ser criativo e entender o alimento enquanto arte;
- Atuar de forma a assegurar a **qualidade das produções culinárias**;
- Identificar, **selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas** em vários serviços de alimentação, objetivando a diminuição do custo operacional e a maior qualificação do serviço ofertado.

(grifado)

No que respeita à estrutura curricular, pode-se observar que a IES aponta diversos componentes curriculares que orientam a **Matriz Curricular**, tais como ensino de extensão universitária e as unidades curriculares do núcleo geral de formação (que tem o intuito de promover a prática pedagógica interdisciplinar). O PPC informa ainda que a integração dos conteúdos ofertados, a partir da matriz curricular, visa estabelecer uma dimensão de ensino-aprendizagem baseada nas relações humanas associadas às condições sociais, históricas, econômicas e culturais dos indivíduos e das coletividades. Busca objetivar ao estudante, portanto, a oportunidade de problematizar a realidade de forma globalizada. Nesse sentido, cabe destacar, dentre as disciplinas listadas na matriz em comento, as seguintes disciplinas e respectivas ementas, que se apresentem relevantes para a presente pesquisa:

- **História e Cultura da Gastronomia**

Ementa: Apresenta os sistemas alimentares de diferentes civilizações por meio de uma abordagem sociocultural da alimentação desenvolvendo-se com um pano de fundo histórico-cronológico, a fim de que o aluno consiga compreender a gastronomia como um processo em desenvolvimento, desde suas origens até os dias de hoje.

- **Microbiologia, Higiene e Tecnologia de Alimentos**

Ementa: Fatores intrínsecos e extrínsecos no desenvolvimento microbiano dos alimentos. Higiene dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Sistemas de prevenção e controle - Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos operacionais padronizados (POP) e Análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação sanitária dos alimentos. Princípios e métodos envolvidos na tecnologia de alimentos

- **Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição**

Ementa: Princípios de administração aplicados em unidades de alimentação e nutrição. Modelos de gestão e tendências. Estrutura organizacional. Caracterização da UAN. Recursos humanos. Planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e lactários. Equipamentos. Dimensionamento de área. Sistemas de controle e garantia de

qualidade em UAN. Trabalho diagnóstico com aplicação de *checklist*. Construção de manual de boas práticas. Legislação aplicada.

- **Cooperação: Humanismo Solidário, Redes e Comunidades**

Ementa: Atuação e ética comunitária. Aprendizagem participativa. Inserção, responsabilidade e compromisso social. Ecologia Integral. Exercício da cidadania. Atuação profissional comunitária.

- **Técnicas em Cozinha Brasileira**

Ementa: A culinária tradicional e suas influências. Os ingredientes de cada região. Os pratos tradicionais regionais. A culinária contemporânea regional. Aspectos culturais e étnicos brasileiros.

Observa-se, para além da matriz curricular, o item “**Conteúdos Pertinentes às Políticas para Educação em Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico-Raciais, Educação Ambiental e Ecologia Integral**”. Nele o PPC informa que a IES aborda as questões da educação das relações étnico-raciais, do ensino da história e da cultura afro-brasileira e africana e da educação em direitos humanos, assim como conteúdos relacionados à educação ambiental, todos eles tratados de forma transversal e nos componentes curriculares do curso. O PPC defende, nessa linha, “o estudo e a promoção das relações entre os organismos vivos e o meio ambiente, em defesa das condições de vida e de sobrevivência, questionando os modelos de desenvolvimento, consumo e produção em favor da vida e do planeta”.

Em relação ao **Corpo Docente**, o PPC disponibilizado não traz detalhes quanto à formação ou titulação dos professores, em comparação, com outros PPC analisados até aqui. Consta, no entanto, a informação de que o corpo docente é formado por especialistas, mestres e doutores experientes no magistério superior. No entanto, embora o PPC ora avaliado seja datado de 2020, observa-se no sítio eletrônico atualizado da IES, informações pertinentes sobre o tema. Assim, verificou-se que 20% dos professores possuem Doutorado, 40% Mestrado e 40% Especialização.

Ademais, cabe enfatizar, ainda em consonância com as informações do *site* da IES, que as áreas de formação dos profissionais em análise no nível de graduação variam entre nutrição, hotelaria, turismo, entre outras. Já no grau de especialização, verificam-se formações entre gastronomia e tecnologia de alimentos. No que tange ao Mestrado, aparecem áreas de educação e turismo e no Doutorado a área de saúde.

#### 4.1.4. IES Privada 2

De início, em **Apresentação** a IES aponta que o curso de gastronomia tem por finalidade o desenvolvimento de competências profissionais, considerando a aplicação de tecnologias afins, assim como a adaptação para novas situações profissionais relacionadas ao processo produtivo, à pessoa humana e à sociedade. Tem por objetivo, ainda, o desenvolvimento de qualificações voltadas para a gestão de processos de produção de bens e serviços; e de aptidões para a pesquisa e a disseminação de conhecimentos tecnológicos.

O curso de gastronomia da IES tem o intento de preparar o corpo discente para uma atuação profissional completa em diversas frentes de trabalho e culturas alimentares, mediante componentes curriculares ligados à área técnica de cozinha, nutrição, cultura e gestão em alimentos e bebidas, conforme descrito no item **Contextualização do Curso**. Ademais, verifica-se que o documento relata que os alunos de gastronomia recebem formação, a fim de se tornarem cidadãos realizados e produtivos, para a habilitação profissional, tanto para abertura de negócio próprio como para liderar equipes em setores da área gastronômica.

Destaca-se uma visão voltada para a internacionalização da profissão, com relatos de parcerias com entidades e *chefs* internacionais, bem como a oferta de disciplinas de espanhol, inglês e francês, que segundo o documento são “línguas básicas para se ter um contato com o melhor material editorial disponível”. Nesse sentido, é possível verificar uma posição acentuada do PPC com a profissionalização, conforme citação a seguir:

O país possui um potencial enorme no que se refere a sua tradição e variedade culinária, além de uma variedade incomparável de matérias primas. Porém, é necessária uma profissionalização do setor para que nos tornemos competitivos. Pensando nisso, [a IES] concebeu o curso de gastronomia como espaço de formação profissional dos mais elevados do país, tanto no que se refere ao espaço físico, quanto ao potencial humano.

Em **Concepção do Curso**, é destacado que o PPC do curso é dinâmico e que acompanha o mercado. Para isso, o documento, conforme descrito, é revisto pelo (NDE) Núcleo Docente Estruturante e deliberado pelo colegiado de curso, pela coordenação, pelos docentes e discentes do curso. É destacado no documento que a matriz curricular foi concebida a partir de princípios relativos “à qualidade do ensino; a formação humana, pessoal e conceitual; ao respeito à pluralidade e formação profissional adequada à atuação no mundo globalizado”.

Cabe destacar em **Objetivos do Curso**, a pretensão da IES em formar profissionais competentes, qualificados e empreendedores, pautados pela responsabilidade ética e social,

que visa preencher “uma lacuna existente no cenário mercadológico da região”. Além disso, verifica-se, como propósito do curso:

(...) contribuir de forma direta com o desenvolvimento econômico e social da comunidade na qual se insere sem perder de vista a defesa do meio ambiente, a memória cultural, a produção artística e do patrimônio cultural de Brasília e do Distrito Federal.

No que tange às **Competências e Habilidades** propostas no PPC para os profissionais formados pela IES, pode-se sublinhar a possibilidade de integração entre as práticas gastronômicas (nas quais se inserem o conhecimento da estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico), os processos tecnológicos do setor e os gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional. Ademais, nota-se a preocupação da IES com “conhecimentos sobre os fenômenos turísticos e pelo setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo”.

Vale enfatizar que consta no PPC um item intitulado “Diretrizes Curriculares Nacionais para a **Educação Ambiental**”, o qual informa que a IES se pauta na normativa e que “promove o estímulo da visão integrada, multidimensional da área ambiental considerando as influências políticas, sociais, econômicas, psicológicas, dentre outros vieses congêneres”.

Quanto às informações pertinentes à organização curricular, o PPC enfatiza que a **Matriz Curricular** do curso abrange unidades curriculares ordenadas sequencialmente por módulos, que se faz adequada para o encadeamento lógico de conteúdos e atividades. Para tanto, destaca-se, dentro desta matriz, as disciplinas, seguido de suas respectivas ementas, conhecimentos e habilidade propostas, que se associam de alguma maneira aos temas relacionados na presente pesquisa:

- **História e Cultura da Gastronomia**

Ementa: Contextualização histórica da Gastronomia no Brasil e no mundo. Os aspectos sociais, culturais e técnicos envolvidos na Gastronomia, suas percepções, representações e manifestações em diferentes esferas. Análise dos efeitos das mudanças culturais, científicas e tecnológicas na Gastronomia.

Competências: Conhecer a importância da alimentação no desenvolvimento humano através dos tempos; reconhecer a influência de fatos históricos na Gastronomia, bem como a importância da Gastronomia na História mundial e Brasileira; e compreender as tendências

gastronômicas e sua relação com os elementos históricos e culturais. Habilidades: Desenvolver uma visão crítica a partir da história e da cultura da Gastronomia, bem como dos elementos que as compõem; identificar elementos históricos e culturais para elaboração de menus específicos; aplicar o conhecimento sobre o caráter sociocultural da alimentação aos serviços gastronômicos; e utilizar elementos históricos como fonte de inspiração na elaboração de pratos.

- **Matérias Primas I e II**

Ementa: Pesquisa, analisa, desenvolve e reconhece os diversos tipos de ingredientes apresentados na introdução à cozinha. Estuda as características, origens e as etapas dos processos de compra e armazenamento específicos, considerando o uso racional e consciente dos recursos ambientais.

Competências: Correlacionar as características dos alimentos (físico-químicas e nutricionais) com as atividades práticas de cozinha; familiarizar o aluno com os processos específicos de cada ingrediente, despertando-o para a consciência do ciclo completo de obtenção e manipulação do produto

Habilidades: Conhecer as propriedades nutricionais e físico-químicas dos alimentos, sua disponibilidade no mercado, conservação, manipulação adequada e aspectos econômicos.

- **Cozinha Brasileira**

Ementa: Técnicas de cocção de pratos regionais da cozinha brasileira, valorizando os processos culturais e valores imateriais de ingredientes regionais, bem como suas formas de utilização e associação em pratos das cinco regiões brasileiras. História, formação e influências gastronômicas.

Competências: Compreender a formação histórico-gastronômica da cozinha regional brasileira, bem como sua representação imaterial e suas possíveis modificações e harmonizações com os diversos ingredientes do Brasil

Habilidades: Identificar características de preparos regionais; identificar os ingredientes básicos das cinco regiões brasileiras; comparar as formas de elaboração e montagem de pratos e avaliar a harmonização de seus ingredientes; e agregar conhecimento histórico sobre a formação gastronômica brasileira.

No item **Iniciação Científica**, observa-se programa específico da IES para tal demanda, o qual promove atividades que visam “despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais entre estudantes de graduação, regularmente matriculados em qualquer curso da Instituição”. Com a condução de docentes pesquisadores, o programa destacado tem

como finalidade contribuir para a aprendizagem de técnicas e métodos necessários à pesquisa (no âmbito, inclusive, da pós-graduação) e para o aprimoramento do espírito crítico, preparando os alunos para a academia e liderança profissional em suas respectivas de atuação.

Por fim, o PPC traz informações sobre o perfil do **Corpo Docente**, que, segundo o documento, atende às premissas da IES, quanto à relevante experiência profissional em sua área de formação, e à ampla experiência acadêmica no magistério superior. Detalha também a metodologia de capacitação destes profissionais. No entanto, não informa sobre a quantidade de docentes disponibilizados para o curso, titulação e demais informações específicas, que foi percebida na análise de outros PPC na presente pesquisa. Já no sítio eletrônico da IES, somente está disponível o currículo da coordenação do curso, o qual já faz parte da análise do presente estudo.

#### **4.2. Corpo Docente (Coordenações, Professoras e Professores) das IES**

As entrevistas realizadas com as coordenações dos cursos de gastronomia ora estudadas, assim como com as respectivas professoras e professores, em consonância com a metodologia detalhada nesta pesquisa, visam buscar os entendimentos institucionais e pessoais dos profissionais em questão, acerca do processo formativo dos cursos. Dessa maneira, optou-se por aglutinar a análise das entrevistas dos corpos docentes das IES, divididas, no entanto, por IES públicas e privadas, para avançar na expectativa de avaliá-las comparativamente, uma vez que se observou que coordenadoras e coordenadores, tal qual professoras e professores, também lecionam disciplinas nas referidas instituições de ensino.

Ademais, foi necessário determinar, no texto analítico que se segue, acerca das entrevistas com o corpo docente e com as coordenações dos cursos em estudo, uma única forma de denominação de gênero, ao se referir às/aos respondentes, buscando dar solidez ao caráter anônimo e confidencial das entrevistas, conforme acordado entre o pesquisador e as/os participantes da pesquisa.

##### **4.2.1. IES Públicas**

###### **a) Quanto à formação dos docentes e atuação na área acadêmica**

As docentes entrevistadas possuem formação acadêmica que se convergem, especialmente nas áreas de gastronomia e turismo, sendo duas graduadas em gastronomia e duas em Turismo/Hotelaria. Ademais, observa-se graus de instrução entre Doutorado (em Psicologia); Mestrados (em Turismo e Dinâmicas Territoriais do Cerrado); e Especializações (em Docência Superior e Gastronomia). Elas iniciaram a atuação na área acadêmica da

gastronomia entre os anos de 2012 e 2015, sendo apenas uma docente com experiência mais recente (desde 2020). Ademais, as respondentes ministram disciplinas em eventos gastronômicos, projetos supervisionados, gastronomia brasileira, história da alimentação e “ecogastronomia”. Todas lecionam exclusivamente nas respectivas IES.

#### **b) Quanto ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e Ementas das disciplinas**

Todas as docentes afirmam conhecer o Projeto Pedagógico do Curso e que recorrem ao documento quando se faz necessário, por motivação especial ou inédita. Uma das Coordenadoras informa que o PPC não sofreu alterações desde 2015, o que minimiza a necessidade de consultá-lo, vide a ampla divulgação do documento às professoras e professores da IES. As docentes da IES Pública 1 disseram não ter participado da elaboração do PPC, tampouco das ementas dos cursos, enquanto as professoras da outra IES afirmam ter colaborado com a versão final do PPC atualmente vigente.

Na sequência foi perguntado às docentes se o PPC atual assegura todas as temáticas relacionadas à gastronomia, considerando demandas específicas da área da gastronomia, a modalidade de formação tecnológica e o pensamento crítico sobre a produção, distribuição e comercialização de alimentos. Uma das coordenadoras acena positivamente à questão posta, ao passo que as demais professoras entendem que existem lacunas e defasagem, em especial quanto à atualização e maior detalhamento das informações estruturantes do curso. Uma das professoras considera, ainda, que “nenhuma ementa pode assegurar continuamente todos os aspectos formativos de uma disciplina. É atribuição do docente, aliado a seus alunos, de construírem”.

Nessa esteira, todas as respondentes afirmam que os PPC e as ementas são passíveis de melhorias conceituais e técnicas, em especial acerca de uma distribuição mais adequada e lógica da grade curricular; de atualizações inerentes à evolução dos temas propostos; e de inclusão de disciplinas afetas às percepções e interesses apresentados pelos discentes e egressos das IES.

#### **c) Quanto à abordagem acerca das temáticas sobre o sistema agroalimentar nos cursos de gastronomia**

Mais uma vez, verifica-se consenso entre as respondentes, agora em relação à existência de oportunidades alusivas à promoção de debate acerca da concepção, produção, composição, processamento, distribuição e comercialização de produtos alimentares nos cursos em análise. Vale ressaltar que para a coordenadora e professora de uma das IES, as

respostas seguem no sentido de que o assunto em pauta é difundido amplamente, com a indicação de um rol de disciplinas que promovem os assuntos em tela, as quais se destacam Fundamentos da Sustentabilidade aplicados à Gastronomia, Pesquisa aplicada à Gastronomia, Cozinha Brasileira e História da Alimentação. Nesse sentido, a professora dessa IES afirma que em todas as disciplinas que leciona os temas são contemplados.

Cabe enfatizar que na outra IES as docentes informam que os debates sobre o tema em discussão são promovidos por meio da disciplina de Ecogastronomia, e que alguns temas correlatos são abordados nas disciplinas História da Alimentação e História da Gastronomia. A coordenadora entende que estas disciplinas garantem a inclusão do tema de forma satisfatória, mas somente nas aulas teóricas, não estando incluso, portanto, nas aulas práticas. Ademais, sobre as oportunidades de aprofundamento desses debates, a coordenadora menciona que: “as oportunidades existem e estamos de portas abertas para o conhecimento, e esse tipo de conhecimento a gente precisa falar mais um pouco”. Vale citar, ainda, a fala da professora dessa IES sobre sustentabilidade e divulgação do conhecimento:

(...) A gente usa a palavra sustentabilidade de forma corriqueira, mas ela tem um sentido mais amplo, indo para várias diretrizes (sustentabilidade social e econômica, por exemplo). Isso tem que ser passado para o aluno e a obrigação de passar esse conhecimento é nossa [do professor e do curso].

#### **d) Quanto à abordagem acerca da agroecologia (e/ou movimentos congêneres) nos cursos de gastronomia**

Já no que se refere aos debates sobre a produção de alimentos a partir de abordagens e práticas sustentáveis, em especial acerca dos preceitos da agroecologia, todas as professoras concordam que existam possibilidades para a promoção do conhecimento nos cursos de gastronomia, bem como mencionam exemplos de ações praticadas nas respectivas IES. Para as docentes de uma IES, a promoção dos debates é realizada, a partir das mesmas disciplinas que elas elegeram como aquelas que também promovem os temas sobre sistema agroalimentar (Fundamentos da Sustentabilidade aplicados à Gastronomia, Pesquisa aplicada à Gastronomia, Cozinha Brasileira e História da Alimentação). Na outra IES foi informado que já foram implementados cursos de extensão em compostagem e hortas e domésticas e agricultura urbana, os quais, no entanto, não estão mais em atividade. Sobre a disciplina de Ecogastronomia, a professora da IES cita exemplo de atuação sobre o tema, a qual se destaca:

“são promovidos seminários com estudos de práticas locais sobre a produção de alimentos sustentáveis, com base nas aulas teóricas da disciplina”.

### **e) Quanto à implementação institucional dos temas sobre sistemas agroalimentares e agroecologia nos cursos de gastronomia**

Ao serem questionadas sobre a viabilidade da inclusão de temas como sistemas agroalimentares e agroecologia (e/ou movimentos congêneres) na base curricular institucional dos cursos de gastronomia, as docentes observam positivamente essa potencialidade, ao passo que as professoras de um dos cursos asseveram, mais uma vez, que os temas estão compreendidos nas disciplinas do curso, sem mencionar, todavia, que mereçam ser aprofundados. Já para as outras docentes existe a possibilidade de aperfeiçoamento dos temas na IES, mas estas vislumbram empecilhos burocráticos institucionais para a alteração das matrizes curriculares e conseqüentemente do PPC. Embora exista um módulo sobre sistemas agroalimentares na disciplina “Ecogastronomia”, a professora responsável lembra que:

Os alunos precisam entender isso [sistemas agroalimentares] desde o princípio. Você fala [aos alunos] que é importante acessar esses conceitos, mas você não sabe qual a formação desse aluno, talvez ele não tenha essa consciência.

Eu penso que falar dos sistemas agroalimentares, e até de agroecologia, você acaba trazendo a realidade para os alunos. Introduzindo esses temas, muitos conceitos os alunos vão colocando em prática mesmo não tendo domínio completo do assunto. Fazer esses links dos conceitos da ecogastronomia com a realidade é muito importante.

Nas considerações finais da entrevista, uma das professoras lembra que os temas propostos na pesquisa, e conseqüentemente nos temas abordados no curso, são intensos e tendenciam um nicho de mercado para a gastronomia, vide a demanda comercial para uma alimentação natural e vegana, por exemplo. Por isso, na visão dela, os temas merecem ter mais espaço na grade curricular e complementa que:

(...) eu acho que não poderia existir um curso de gastronomia hoje que não tivesse essas disciplinas ou essas temáticas envolvidas.

Por fim, a coordenadora da outra IES faz uma síntese sobre o curso por ela coordenado:

O curso pauta-se em princípios holísticos que envolvem o respeito ao ser humano e ao meio ambiente. Pretende desenvolver uma visão crítica sobre os modelos vigentes que resultam na sobrecarga do meio ambiente fomentando a prática sustentável de produção de alimentos, a cadeia curta entre outros.

#### **4.2.2. IES Privadas**

##### **a) Quanto à formação dos docentes e atuação na área acadêmica**

As respondentes indicaram possuir graduação nas áreas de gastronomia (1), direito (1) nutrição (1) e tecnologia em agronomia (1). Todas as docentes assinalaram ter especializações na área de educação (em variadas vertentes de atuação), além de titulação de mestrado em turismo (1) e doutorado em ciências da saúde (1). As docentes atuam profissionalmente no ensino superior em períodos que variam entre 10 e 20 anos, e entre 6 e 15 anos, considerando apenas a área da gastronomia.

As responsáveis pela coordenação dos cursos apontam que, para além da função principal desenvolvida na IES, também ministram disciplinas nos respectivos cursos. Já as professoras entrevistadas lecionam em mais de uma disciplina em suas IES correspondentes.

### **b) Quanto ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e Ementas das disciplinas**

Ao serem arguidas sobre terem conhecimento do conteúdo do PPC de suas IES de atuação, todas responderam positivamente. Apenas uma docente informou que tem acesso parcial ao PPC (versão resumida). As coordenações dos dois cursos analisados participaram pessoalmente da elaboração, atualização e/ou reformulação dos PPC atuais, além de uma das professoras entrevistadas. No que tange à periodicidade, a qual as entrevistadas recorrem ao PPC, com o intento de sanar dúvidas e/ou obter informações adicionais sobre o curso, todas as repostas apontam no sentido de que, a depender da necessidade específica, se faz importante evocar o conteúdo do PPC. Vale destacar que existe demanda referente à consulta constante às ementas das disciplinas, pois “são a nossa única fonte documental de consulta”, conforme relata uma docente.

Ainda nesse tema, as professoras entrevistadas disseram não ter participado da concepção das ementas das disciplinas que lecionam, ou seja, trabalham sob a perspectiva de ementas já constituídas anteriormente à sua chegada na IES, da mesma forma que acontece com os respectivos planos de ensino. No que compete às temáticas e conteúdo das ementas, foi questionado se elas asseguram todas as temáticas relacionadas à disciplina, inclusive diante das constantes demandas específicas da área da gastronomia. As professoras respondentes entendem que as ementas não acompanharam a evolução dos temas específicos, carecendo, portanto, de atualizações de forma e conteúdo, assim como um maior detalhamento, evitando ser demasiadamente sucintas. Nesse sentido, vale destacar o apontamento de uma respondente:

Hoje a gente procura abranger muito mais, até pela nossa experiência de docência, outros temas da atualidade ou de mudanças comportamentais da alimentação que não estão descritas nas ementas originais.

Voltando a pauta do PPC, agora sobre a perspectiva de que o conteúdo do documento assegura as temáticas alusivas às demandas atuais da gastronomia, (questionamento este direcionado às coordenações dos cursos), observa-se um direcionamento das respostas, no sentido positivo em relação às temáticas sob as esferas profissionais, econômicas, de mercado e sociais e ambientais. Já no que compete ao pensamento crítico acerca da produção, distribuição e comercialização de alimentos, verificou-se uma resposta negativa de uma das coordenadoras e uma reflexão da outra coordenação do curso, a qual menciona que:

O objetivo da instituição de ensino vai delinear o tipo de curso para um de formação específica, seja mais voltado ao social, ou às de demandas de mercado, ou ambientais, assim cabe discussão inicialmente do perfil [do egresso] a ser traçado e não ao PPC propriamente dito, pois este, é um mero retrato do que se é produzido pelo curso, seguindo a matriz curricular.

Nesse diapasão, é questionado tanto às professoras quanto às coordenadoras se existe a possibilidade/necessidade de melhorias no PPC, bem como nas ementas das disciplinas, visando um aprendizado mais completo, considerando a interdisciplinaridade da gastronomia.

Uma das coordenadoras de curso considera que o documento poderia conter melhorias, sem, no entanto, apontar quais seriam estas mudanças e/ou inclusões. A outra coordenação faz uma defesa, acerca da manutenção do PPC da forma que se encontra (o qual concentra os fundamentos do curso, da matriz pedagógica, das ações do curso e da gestão acadêmica), ao mesmo tempo em que enfatiza que:

(...) não cabe revisão do instrumento PPC para atender outras demandas, mas sim de uma revisão sistemática do perfil de profissional que se deseja preparar para o mercado, bem como para a gastronomia da região, pois a formação desejada refletirá na construção de uma matriz pedagógica coerente com as expectativas de mercado e conseqüentemente, o desenho de um PPC que conte com esta abordagem.

As professoras respondentes concordam que cabem mudanças, alterações e incorporações de conteúdo aos PPC e ementas; vislumbram a possibilidade de maior flexibilidade quanto a discussões e proposições destas mudanças; e defendem que as professoras e professores atuantes nas disciplinas poderiam sugerir reformas nas ementas, de modo a garantir atualizações necessárias, visto que as ementas, corroborando com as informações aqui analisadas, foram elaboradas por outros docentes, que por vezes não fazem mais parte da IES.

**c) Quanto à abordagem acerca das temáticas sobre o sistema agroalimentar nos cursos de gastronomia**

As coordenadoras dos cursos afirmam que são promovidos debates sobre a temática do sistema agroalimentar, e suas particularidades avaliadas do presente estudo, ora indicando aulas teóricas como meio de divulgação do tema, ora fazendo alusão a disciplinas específicas (práticas e teóricas), que comportam a temática, tais como cadeiras referentes a matérias primas, história e cultura da gastronomia e cozinha brasileira, para citar apenas disciplinas verificadas no PPC disponibilizado. Uma das coordenações referenciou, ainda, que são promovidos seminários sobre o tema e visitas técnicas, especificando, nesse último caso a CEASA (Centrais Estaduais de Abastecimento). No entanto, não fica claro nas respostas coletadas, a efetiva discussão nos cursos sob o ponto de vista de eventuais imposições comerciais e culturais a partir da alimentação no Brasil.

No tocante às respostas das professoras sobre o tema, observa-se que há um entendimento positivo de que a abordagem sobre o sistema agroalimentar possa ser desenvolvida nos cursos em referência. Uma das respondentes informa que apesar de não estar especificamente definido nas ementas das disciplinas que leciona (cabe ressaltar que a coordenação do mesmo curso indicou estas disciplinas como exemplo de promoção de debates promovidos acerca da matéria), consegue inserir abordagens relacionadas aos temas em questão, pois “não tem como alguém que está na formação da gastronomia não entender o processo como um todo” (referindo-se à cadeia de produção, distribuição e comercialização de alimentos, debatida na presente pesquisa) e faz uma complementação importante:

A partir de estudos com outros professores da área, que a gente vai se juntando e discutindo inquietações, por não termos um currículo único na gastronomia. Então isso é um grande problema. Cada universidade trabalha como quer, e isso vai depender de como é a formação do professor, que nem sempre ele vai atuar dentro de um olhar que ele não tem essa compreensão e a formação dele não exigiu isso.

Sobre a questão dos debates nos cursos de gastronomia acerca de imposições comerciais, culturais e alimentares no Brasil, se existem possibilidades de discussão do tema nas aulas dos professores entrevistados, uma das professoras assegura que não há, ao mesmo tempo em que não apresenta informações complementares. Já a segunda respondente relata que busca trazer o debate à lume, e explica como isso se dá na prática:

Apesar de ver sempre um estranhamento dos alunos, porque num primeiro momento eles têm um susto com isso, em relação à questão do agronegócio, tudo que o agronegócio carrega, é importante mostrar dados pra eles, que o agro não é pop, como a televisão mostra. Trazer dados de empregabilidade da agricultura familiar e do agronegócio, trazer onde fica centrado o poder, as diferenças alimentares, porque hoje a gente só tem um tipo de cebola, um tipo de cenoura e aonde eu consigo encontrar variedade e desmistificar essa relação de produtor orgânico é mais caro, como ficou instituído.

**d) Quanto à abordagem acerca da agroecologia (e/ou movimentos congêneres) nos cursos de gastronomia**

As coordenações dos cursos se posicionaram de formas distintas em relação ao tema agroecologia. Uma das coordenações assegura que a IES “se preocupa com a sustentabilidade a e orientação sobre produção alimentar” e que promove projetos de compostagem, em que são inseridos os alunos de nutrição e gastronomia; incentivo ao uso das lixeiras de coleta orgânica nos laboratórios; além de espaços de “debates, palestras, congressos para retomar o assunto fomentando o ponto de vista ambiental de forma crítica”. Aponta, ademais, que as mesmas disciplinas citadas no debate sobre o sistema agroalimentar, também discutem o tema em questão.

Já a outra coordenação relata que há possibilidades para a promoção do debate sobre agroecologia e/ou modelos semelhantes, mas em “pequenas pinceladas”, apontando, porém, que as disciplinas que tratam sobre matérias-primas, abarcam esse debate.

As professoras respondentes concordam sobre a possibilidade da promoção de debates sobre a produção de alimentos a partir de lógicas sustentáveis em suas respectivas disciplinas, embora uma delas afirme que não o faz atualmente. A respondente seguinte complementa que o estímulo para esses debates advém do próprio olhar da/do professora/professor embutido na disciplina, e não das ementas das disciplinas que, no seu ponto de vista, não foram pensadas dentro das perspectivas em debate. Ademais, busca-se, segundo a respondente, conectar possibilidades dentro das ementas originais, as quais propiciam a incorporação do debate sobre sistemas de produção sustentáveis. A professora detalha um caso específico como exemplo:

Você tem uma disciplina muito ampla que é a história da alimentação e que você vai ter vários períodos de produções de alimentos tradicionais e de modos de cultivos. [Existe a possibilidade] de trazer outros países [ao debate] que não estão dentro da perspectiva eurocêntrica, como países asiáticos e africanos, como primeiros modos de produção alimentar. (...) As disciplinas propiciam trazer novos elementos para ela, falar de modernidade, de eventos contemporâneos e de tendências. Dentro das tendências nós vemos muito sobre agroecologia, um retorno sobre os alimentos e cozinhas tradicionais, tais como ribeirinhas, quilombolas e indígenas.

**e) Quanto à implementação institucional dos temas sobre sistema agroalimentar e agroecologia nos cursos de gastronomia**

Sobre a viabilidade da inclusão dos temas “sistema agroalimentar” e “agroecologia” na base curricular do curso, uma das coordenações entende que como já existe esta

abordagem na IES, não há necessidade “de revisão da matriz curricular do curso para atender esta demanda”.

Em movimento oposto, a segunda coordenação, além de considerar que o curso é orientado mais no sentido das técnicas de cozinhas, produção de alimentos, serviços e eventos e hoteleira, avalia que “esses conteúdos [sistema agroalimentares e agroecologia] devem ser mais orientados na agronomia, com ênfase nas áreas de diversidade, agronegócio, agroflorestal e biodinâmica”.

Já ambas as professoras concordam sobre a viabilidade, e necessidade, da inclusão dos temas em debate na estrutura do curso, mas enxergam dificuldades internas para a efetiva implantação. O primeiro obstáculo citado é uma necessidade de reestruturação da “grade do curso” (ou matriz curricular), que se apresenta de forma “padronizada e por vezes engessada” e que tem que ser aprovada por várias instâncias internas, ou seja, dificuldades técnicas combinadas com empecilhos burocráticos internos. Em segundo lugar, conforme relata uma professora, “nem todos os colegas têm o mesmo pensar que você”. A construção do PPC, segundo observado, não é um documento construído no âmbito da coletividade, ou de maneira mais abrangente, que alinhe e nivele os entendimentos de todas e todos que fazem parte do processo.

Nesse sentido, uma das professoras lembra que os NDE (Núcleos Docentes Estruturantes) dos cursos de gastronomia, que são responsáveis pela elaboração e atualização dos PPC, são compostos, na sua maioria, por nutricionistas das IES. A partir daí, a professora observa um entrave na construção dos PPC, quanto ao olhar da alimentação de modo diferenciado, pois a nutrição enxerga o alimento sob outra perspectiva em comparação com a gastronomia. A gastronomia, lembra a professora, permite um olhar mais amplo nas mais diversas frentes (social, cultural, econômica e ambiental) e complementa:

Ela [a temática sobre sistema agroalimentar e agroecologia] não está nos cursos de formação, ela não está nas ementas, não é abarcada e muitas vezes ela não é entendida nem no PPC dos cursos. O que mexe no contexto político, algumas instituições não querem. (...). Seria importante ter, pelo menos uma disciplina voltada para a produção de alimentos e suas implicações perante a sociedade como um todo.

Por fim, vale destacar algumas observações finais das respondentes, quanto a possíveis transformações no curso de gastronomia e quanto à importância da pesquisa gastronômica acadêmica:

Pra gente ter uma transformação da gastronomia, inclusive para entender a gastronomia brasileira e suas regionalidades, a gente precisa introduzir [conhecimentos sobre] a produção de alimentos. Mas isso é um processo

mais lento de compreensão. Embora a gente importe um modelo para os cursos de gastronomia com base europeia e francesa, de tendência tecnicista, pautada para mercado de trabalho, e para a reprodução de receitas, há professoras e professores trabalhando na contramão e expondo olhares contra-hegemônicos.

(...) Nós precisamos na gastronomia, de pesquisas que nos façam compreender mudanças de comportamento necessárias para um olhar diferente sobre a alimentação, senão a gente não avança. Vamos continuar daqui a vinte anos falando de uma gastronomia com técnicas europeias, com padrão de produção de alimento em larga escala, sem mudanças sociais e ambiental.

### 4.3. Corpo Discente

Foi aplicado, de forma presencial e virtual (via *Google Forms*), o total de 39 questionários, junto ao corpo discente das quatro IES analisadas da presente pesquisa, sendo 10 alunos de instituições públicas e 29 de entidades privadas. As entrevistas foram disponibilizadas para alunos entre o 3º e 4º semestres (penúltimo e último semestre dos cursos respectivamente), tendo inicialmente uma explanação do escopo da pesquisa e orientações gerais quanto ao preenchimento do questionário. A seguir, passa-se a apresentar os achados, compilando as respostas das duas IES Privadas em um único resultado, e da mesma forma para as IES Públicas.

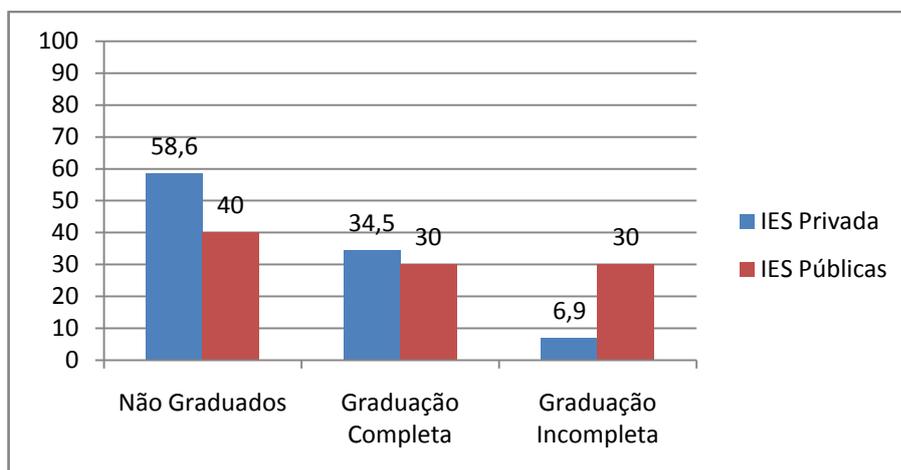
#### a) Perfil e Motivação da Escolha pelo Curso/IES

A primeira questão do questionário trata da motivação do aluno quanto à escolha do curso de gastronomia. Em relação aos discentes das **IES Privadas**, 58,8% indicaram que foram motivados por gostarem de cozinhar, enquanto 35,3% apontaram aspirações profissionais (atuais ou futuras) como forma de se engajarem no curso e 5,9% por necessidade de titulação de diploma de ensino superior. Já para os alunos das **IES Públicas**, 63,6% responderam que foram motivados por apreciar cozinhar, 18,2% por questões profissionais e outros 18,2% pela graduação superior.

Em seguida foi arguido sobre qual a principal característica da IES, que motivou os alunos a escolherem aquele curso de gastronomia. 63,3% dos alunos das **IES Privadas** apontam o reconhecimento da IES no ensino da gastronomia como ponto determinante para a escolha da IES. Vale fazer um destaque para a IES Privada 2, que obteve 100% das respostas neste quesito. Na sequência, aparecem como motivos: localidade da IES (20%), valor da mensalidade (13,3%) e outros motivos (3,4%). Por outro lado, para 50% dos discentes das **entidades públicas** o fato do curso ser público tornou-se o principal motivo para a escolha, seguidos da localidade da IES (33,3%) e do reconhecimento do ensino (16,7%).

Sobre a formação acadêmica anterior à futura titulação tecnológica superior em gastronomia, têm-se os seguintes resultados a partir das respostas dos alunos das IES pesquisadas:

**Gráfico 1 – Grau de Escolaridade dos Discentes**



#### b) Grau de Satisfação pelo Curso/IES

No que tange ao grau de satisfação do corpo discente quanto aos conteúdos práticos e teóricos abordados nos cursos de gastronomia pelas IES em comento, observou-se que a totalidade (100%) dos alunos das **IES Privadas** se consideram satisfeitos neste quesito (considerando o agrupamento das respostas “totalmente satisfeito”, muito satisfeito” e “satisfeito”). Já para os alunos das **IES Públicas**, o índice é menor e alcança 76,6%. Cabe detalhar no quadro a seguir os números gerais relativos a esse questionamento:

**Quadro 2 – Grau de Satisfação dos Discentes com o Curso**

O curso tem atendido às suas expectativas?	IES Privadas	IES Públicas
<b>Quanto à promoção do conhecimento teórico</b>		
Totalmente ou Muito satisfeito	69%	50%
Satisfeito	31%	30%
Pouco Satisfeito	0%	20%
Nada Satisfeito	0%	0%
<b>Quanto à promoção do conhecimento prático</b>		
Totalmente ou Muito satisfeito	75,9%	40%
Satisfeito	24,1%	30%
Pouco Satisfeito	0%	30%
Nada Satisfeito	0%	0%
<b>Quanto aos conhecimentos (teórico e prático) para a atuação após a formação?</b>		
Totalmente ou Muito satisfeito	69%	40%
Satisfeito	31%	40%
Pouco Satisfeito	0%	20%
Nada Satisfeito	0%	0%

Cumpra esclarecer que o questionário trazia campos específicos para que os alunos indicassem quais aspectos caberiam melhorias quanto à difusão dos conhecimentos práticos e teóricos. Foram citados pelos alunos das **IES Privadas**: (1) uma maior promoção de eventos gastronômicos; (2) proximidade dos conteúdos com a realidade da cozinha profissional; e (3) melhorias em relação à estrutura física, dinâmica das aulas, atualização dos conteúdos e promoção da pesquisa. Já os discentes das **IES Públicas** apontaram como pontos a serem ajustados: (1) a didática dos professores nas aulas; (2) a estrutura física dos laboratórios de atividades práticas; (3) materiais de apoio aos estudos; e (4) especialmente indicaram dificuldades enfrentadas durante a pandemia (como paralisação do curso e aulas remotas).

### c) Sistema Agroalimentar

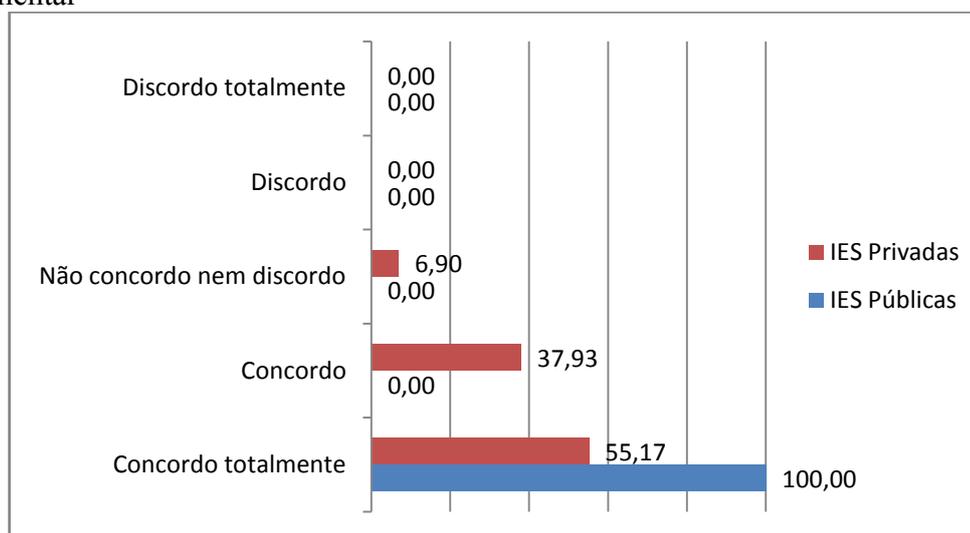
Passa-se a aferir nos próximos tópicos, e conforme andamento das perguntas alusivas à aplicação do questionário em análise, a percepção dos alunos em relação aos temas “Sistema Agroalimentar” e “Agroecologia” e os assuntos abordados nos cursos de gastronomia. Cabe ressaltar que, conforme se verifica no texto questionário em discussão (APÊNDICE), foi disponibilizada uma breve síntese sobre os conceitos de cada tema proposto.

Foi interpelado, inicialmente, aos alunos, se o gastrônomo, em sua atuação profissional e/ou acadêmica, deveria ter conhecimentos sobre o sistema agroalimentar. 96,6% dos discentes das **IES Privadas** concordam com o enunciado (agrupando as alternativas “concordo totalmente” e “concordo”, com 62,1% e 34,5%, respectivamente), e apenas 3,4% assinalaram a opção “Nem concordo, nem discordo”. Para 100% dos alunos das **IES Públicas** o profissional de gastronomia deveria possuir tais conhecimentos (a resposta “concordo totalmente” foi a única assinalada pelos respondentes).

No que tange a mesma perspectiva sobre os conhecimentos que a gastrônoma e o gastrônomo deveriam ter, agora especificamente acerca dos impactos sociais, culturais, econômicos e ambientais, no processo de produção, distribuição e comercialização de alimentos, 89,7% dos alunos das **IES Privadas** concordam com a afirmativa, enquanto 3,4% não concordam, nem discordam do enunciado e 6,9% indicam não concordar. Para a alternativa “Discordo” foi disponibilizado no questionário um campo aberto para a descrição dos motivos da discordância, no entanto não se verificou nenhuma observação. Quanto às **entidades públicas**, mais uma vez 100% dos alunos concordaram totalmente com a afirmativa.

Ainda no panorama sobre o grau de concordância do alunado sobre o tema em referência, foi proposta uma reflexão se seria importante o aprofundamento do estudo da relação entre a Gastronomia e Sistema Agroalimentar. Os números apresentaram assim:

**Gráfico 2** – Respostas dos Discentes sobre o aprofundamento do tema “Sistema Agroalimentar”



Por fim, foi perguntado se em algum momento das disciplinas cursadas, foram debatidos, citados ou aprofundados assuntos relacionados ao Sistema Agroalimentar. Nas **IES Privadas** 20,7% indicaram não terem visto os assuntos em momento algum do curso. Para 58,6% houve a exposição superficial de temas correlatos e os outros 20,7% disseram ter sido debatido de forma consistente. Entre as disciplinas do curso citadas com exemplos de debates sobre o sistema agroalimentar (superficial ou consistentemente) estão matérias relacionadas à composição de matérias-primas, microbiologia e cozinha brasileira. Nas **IES Públicas** 20% dos alunos não observaram os temas em comento nas disciplinas cursadas, 40% identificaram de forma superficial e outros 40% de forma consistente. Disciplinas como Ecogastronomia, Fundamentos da Sustentabilidade Aplicados à Gastronomia e Pesquisa Aplicada à Gastronomia foram as mais citadas com promotoras do debate em questão.

#### **d) Agroecologia**

Para apurar a compreensão do corpo discente das IES sobre a promoção dos debates acerca da agroecologia (ou sistemas de produção e atuação congêneres) nos cursos de gastronomia, foram disponibilizadas opções de respostas às perguntas realizadas, com a mesma base das verificadas para o tema “sistema agroalimentar”, mantendo, por óbvio, suas

particularidades. Assim, para apresentação dos resultados quanto a esse tópico, optou-se em relacioná-los, no quadro a seguir, sem prejuízos para a pesquisa:

**Quadro 3** – Respostas dos Discentes sobre a temática “Agroecologia”

Perguntas sobre Agroecologia	IES Privadas	IES Públicas
<b>6.1 Na sua visão, o gastrólogo/gastrônomo, em sua atuação profissional e/ou acadêmica, deveria ter conhecimentos sobre a Agroecologia, como mecanismo alternativo ao Sistema Agroalimentar convencional em relação à produção, distribuição e comercialização de alimentos?</b>		
“Concordo Totalmente” e “Concordo”	79,3%	100%
Não concordo nem discordo	17,2%	0%
Discordo	3,4% <sup>9</sup>	0%
Discordo totalmente	0%	0%
<b>6.2 Você concorda que na formação superior em Gastronomia, seria relevante o aprofundamento do estudo da relação entre a Gastronomia e a Agroecologia (e/ou processos produtivos similares, tais como a produção orgânica, permacultura, etc)?</b>		
“Concordo Totalmente” e “Concordo”	75,9%	100%
Não concordo nem discordo	20,7%	0%
Discordo	3,4% <sup>10</sup>	0%
Discordo totalmente	0%	0%
<b>6.3 Em algum momento nas disciplinas que você cursou, foram debatidos, citados ou aprofundados assuntos relacionados à Agroecologia (e/ou processos similares de produção de alimentos)?</b>		
Não, em nenhum momento	48,3%	20%
Sim, de modo superficial	34,5%	50%
Sim, de forma consistente	17,2%	30%

Ao identificarem as disciplinas que propiciam o debate sobre a agroecologia ou sistemas congêneres, de maneira superficial ou consistente, os alunos das IES pesquisadas, tanto públicas quanto privadas, indicaram exatamente as mesmas matérias apontadas no tópico anterior que se referia sobre o Sistema Agroalimentar. Ou seja, para os discentes, nos percentuais e intensidades indicadas no Quadro 3 (pergunta 6.3), as disciplinas de composição de matérias primas, microbiologia e cozinha brasileira (no caso das **entidades privadas**) e “Ecogastronomia” e “Fundamentos da Sustentabilidade Aplicados à Gastronomia” (**para as públicas**) promovem ações educacionais sobre formas e contextos de produção de alimentos alternativo ao sistema hegemônico.

Por último, foi questionado ao alunado das IES, se já tiveram acesso e a oportunidade de cozinhar com produtos agroecológicos e/ou orgânicos. Para os discentes das **IES Privadas** 62,1% responderam que já tiveram acesso, mas em poucas oportunidades; 13,8% em muitas oportunidades e 6,9% afirmaram ter acesso constantemente. Por outro lado, 17,2% disseram

<sup>9</sup>Não foram indicados pelos respondentes, os motivos da discordância, mesmo tendo campo no formulário para esse fim.

<sup>10</sup> Idem.

nunca terem cozinhado com tais produtos, ou por falta de oportunidade (10,3%) ou por opção própria (6,9%). Nos resultados referentes às **IES Públicas**, observou-se que 90% já tiveram a oportunidade de manipular alimentos sustentáveis, sendo 40% poucas vezes, 30% muitas vezes e 20% constantemente. Apenas 10% nunca tiveram a oportunidade.

#### **d) Padrões Alimentares**

Questionados sobre existência de algum tipo de imposição por padrões alimentares no Brasil, 65,5% dos alunos das **IES Privada** responderam que concordam que exista tal imposição; 27,6% assinalaram nem concordar e nem discordar; e 6,9% discordam que haja um padrão alimentar imperativo em vigência. Já para os discentes das **IES Públicas**, 90% concordam com a afirmativa (considerando as respostas “concordo totalmente” e “concordo”), enquanto 10% disseram não concordar e nem discordar.

#### **e) Considerações Adicionais**

Ao final do questionário foi perguntado aos alunos se havia alguma consideração adicional a fazer sobre o curso de gastronomia, sobre a pesquisa ou sobre os temas abordados no questionário, mas desta vez de forma aberta. Destaca-se que 38,6% de todos os alunos entrevistados fizeram algum tipo de consideração por escrito.

Foram observados relatos especialmente no que diz respeito à relevância da pesquisa e a percepção do corpo discente sobre o enquadramento dos temas presentes na pesquisa (sistema agroalimentar e agroecologia) na formação dos profissionais de gastronomia. No aspecto pertinente às abordagens propostas, de modo geral, os respondentes entendem que à gastrônoma e ao gastrônomo em formação, em seu ambiente acadêmico, é necessário o acesso às informações sobre a produção de alimentos, partindo dos pressupostos ecológicos e afetos à sustentabilidade, com vista ao desenvolvimento dos alunos em relação ao curso, em que pese fora observado, por este discente de **IES Pública**, lacunas nesse sentido, conforme o relato a seguir:

Gostaria de aprender mais sobre o assunto nas universidades, pois é um lugar de cultura e excelência, que deveria compor todas as vertentes do alimento, especialmente o sistema agroalimentar de forma acadêmica e com propriedade.

Ainda sobre a carência das abordagens sobre sistema agroalimentar e agroecologia nos cursos de gastronomia, os respondentes entendem que deveriam ocorrer melhorias nos cursos em questão, e que os debates aqui propostos são insuficientes e/ou que mereçam ser

aprofundados. Verificou-se repostas no sentido de que existem matérias “desnecessárias” nos cursos em questão, assim como sugestões de incorporação de disciplinas, conforme as seguintes reflexões propostas por alunos de **IES Pública**:

Acho que deveria ser mais debatido, já que o alimento é mais do que o ato de fazer. Está ligado a um cuidado com o outro, e sem dúvida a agroecologia seleciona melhor o que vai para o prato.

Seria interessante ter uma matéria sobre Agroecologia, iria acrescentar muito ao estudante.

Por fim e em contraponto às observações supra destacadas, houve respostas no sentido de que a aplicabilidade (nos cursos de gastronomia) dos temas trazidos na pesquisa, em que pese se apresentem pertinentes, não se relaciona diretamente com o escopo do curso, tampouco com a expectativa dos alunos, conforme se verifica nas respostas em destaque, de dois alunos de **IES Privadas**:

Embora seja um tema em que seria útil possuir conhecimento, creio que [o curso de] gastronomia acaba por ser um curso onde o fator de habilidades específicas na cozinha em si, é mais importante.

Acho que o curso e a proposta [da pesquisa] devem andar de mãos dadas, porém não de forma obrigatória, deve ser visando se é de real interesse do aluno.

#### **4.4. Egressos**

Cabe enfatizar, inicialmente, que conforme relatado no item 3.2 do presente estudo (Metodologia/Limitações e Ajustes), as dificuldades encontradas para a realização da pesquisa, também se estenderam em relação às entrevistas com os egressos. Uma IES Pública informou, em reunião preliminar, que apenas dois alunos tinham sido formados pela IES até a finalização do presente estudo. Assim, foi tentado/buscado contato com os respectivos alunos, sem, no entanto, se ter logrado êxito. Portanto, se verifica mais uma limitação imposta à pesquisa, que contou dessa maneira com três entrevistas para esse tópico (duas egressas oriundas de IES Privadas e um egresso de IES Pública).

Os questionários foram aplicados virtualmente, sendo um realizado via questionário em documento do Microsoft Word, respondido e devolvido ao pesquisador, e dois via *Google Forms*. Assim, considerando que a restrição/limitação supracitada não causou prejuízos meritórios à pesquisa, concentrou-se em analisar as respostas obtidas, de acordo com os achados a seguir, e conseqüentemente dar a necessária aplicabilidade à pesquisa:

##### **a) Perfil dos Egressos e Motivação da Escolha pelo Curso/IES**

Os egressos entrevistados indicaram que foram formados em gastronomia entre os anos de 2019 e 2021, o que representa uma proximidade temporal desejável, o que afasta a possibilidade da presente análise fazer distinções quanto a este aspecto, embora dois deles tenham atravessado, de alguma maneira, o período da pandemia da COVID-19. No entanto não se observou nas respostas nenhum relato sobre esse ponto.

Dois ex-alunos informaram ter formação acadêmica anterior ao curso de gastronomia (em Administração e Comunicação Social, respectivamente), e uma egressa confirma que o curso de gastronomia é o único título superior acadêmico atualmente.

Em relação à motivação quanto à escolha da IES para cursar o curso de gastronomia, o único egresso da **IES Pública** entrevistado, considera que o fato de a IES oferecer o curso na modalidade tecnológica (e não técnica) o fez escolher por aquela IES. No que tange às egressas das **IES Privadas**, uma delas relata que, como ela trabalhava da IES, lhe foi oferecida uma bolsa de estudos, ao ponto que complementa a resposta: “Apenas”. Já a outra egressa sinaliza que escolheu a IES “por ser a mais conceituada no Distrito Federal” (resposta similar atribuída por 100% dos discentes acerca da mesma IES).

Em relação à temática do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) em gastronomia, bem como as áreas de atuação profissional atuais, observa-se, em consonância com o Quadro 4, a predominância da atuação dos egressos entrevistados, bem como em suas respectivas pesquisas acadêmicas (TCC), voltados à empreendimentos gastronômicos:

**Quadro 4** – Pesquisas Acadêmicas (TCC) e Atuações Profissionais dos Egressos

<b>Egresso</b>	<b>Tema do TCC</b>	<b>Atuação Profissional</b>
Egresso IES Pública	Gastronomia Regional	Professor Acadêmico e Chef de seu próprio Buffet (atuação prática e de gerenciamento)
Egressa IES Privada 1	Não houve TCC, apenas apresentação prática de um Buffet.	Atua no ramo da Confeitaria com seu próprio negócio (atuação prática e de gerenciamento)
Egressa IES Privada 2	Empreendedorismo (Montagem de um Plano de Negócio)	Chef do seu próprio restaurante (atuação prática e de gerenciamento)

#### **b) Grau de Satisfação pelo Curso/IES**

Dois dos egressos (um da IES Pública e outra da IES Privada) indicaram que os respectivos cursos atenderam suas expectativas, tanto do ponto de vista teórico, quanto prático. Por outro lado, a egressa da IES Privada 1 considera que o curso não atendeu suas expectativas, em nenhum dos aspectos pautados e que o curso “deixou a desejar” nesse sentido. No que tange à aplicabilidade profissional dos conhecimentos oriundos dos respectivos cursos de formação, têm-se os seguintes depoimentos:

**b.1) Egresso IES Pública:** “Sim, com certeza. Já tinha um *buffet* antes de ingressar no curso de gastronomia e depois de concluir me trouxe muito mais técnicas e segurança para comandar meu empreendimento”;

**b.2) Egressa IES Privada 2:** “Em partes. Muitas coisas muito específicas não são utilizadas no meu ramo de atuação”;

**b.3) Egressa IES Privada 1:** “Bem pouco. Acredito que apenas na parte de nutrição e segurança alimentar”

### c) Sistema Agroalimentar

Todos os entrevistados avaliam positivamente para o fato de existir uma relação entre o sistema agroalimentar e a gastronomia. Nas respostas apuradas identificou-se, especialmente a conexão entre “bons pratos” (produto final para consumo) e “boa produção” (origem dos alimentos), bem como todo o processo da cadeia produtiva alimentar. Ademais, uma egressa **de IES Privada**, entende que existe um descompasso de ordem econômica nessa relação no que tange o preço final de produtos alimentares sustentáveis, se referindo, portanto, aos sistemas agroalimentares contra hegemônicos, debatido na presente pesquisa:

Eu vejo muito importante [a relação da gastronomia e sistema agroalimentar], mas ainda difícil de se popularizar. As pessoas valorizam e pagam por alimento que tem um histórico de produção (agricultura familiar, pequenos produtores, produtos orgânicos) e, como esses insumos são utilizados e servidos. Porém, todo esse processo tem um alto custo e está longe de se popularizar ou tornar acessível a todos

As egressas das **IES Privadas** relatam que temas afetos ao sistema agroalimentar, ou não foram debatidos (para uma egressa), ou abordados “muito pouco” e que “alguns professores falaram a respeito, mas não necessariamente como algo que estivesse na grade curricular” (para a outra egressa). Por outro lado, o egresso da **IES Pública** avalia que os assuntos em tela foram tratados em vários momentos durante o curso, sem, no entanto, especificar em quais disciplinas.

Sobre a relevância do aprofundamento do estudo sobre o sistema agroalimentar na formação acadêmica/tecnológica em gastronomia, todos os respondentes entendem que o profissional do ramo da gastronomia “é um personagem importante na dinâmica do sistema agroalimentar” (para uma das egressas de **IES Privada**). Ademais, apontam que conhecimentos sobre meio-ambiente, sazonalidade, produção local, relações sociais, culturais e econômicas produzidos a partir do sistema agroalimentar são de extrema importância, assim observado pelo egresso da **IES Pública**:

Acredito que sim [quanto à importância do tema na formação do gastrônomo], pois, se entendemos melhor todo ciclo que envolve a produção de alimentos, nos facilita nas escolhas dos pratos e construção do cardápio. Se entendermos melhor a questão da sazonalidade e logística, por exemplo, temos condições de trabalhar com insumos mais baratos e de qualidade, que nos ajuda a oferecer preços mais justos aos clientes.

Já no que compete às respectivas atuações profissionais, foi arguido se o tema “sistema agroalimentar”, em algum momento, tenha lhes apresentado relevância. O egresso da IES Pública reforça que ao entender a cadeia produtiva de alimentos, é possível adaptar as ofertas de produtos alimentares “sem correr riscos de grandes aumentos nos preços” (ao consumidos final), demora ou falta desses produtos. Para uma egressa de IES Privada:

Sempre que posso dou preferência a produção local. Gostaria também de poder priorizar a utilização de orgânicos e até fazer parcerias com CSA [Comunidades de Sustentam a Agricultura], mas no momento ainda não é uma realidade possível para meu negócio. Espero em um futuro breve poder contribuir positivamente com o sistema agroalimentar encurtando essa cadeia o máximo possível.

#### **d) Agroecologia**

Para a relação entre a agroecologia (ou sistemas congêneres) e a gastronomia, bem como acerca da importância no aprofundamento sobre o tema na formação em gastronomia, todos os egressos apontaram positivamente para a pertinência do tema e suas ligações fundamentais. Para o egresso da **IES Pública**:

(...) hoje existe uma preocupação e uma consciência muito maior em obter um alimento de qualidade e sem química e levando em conta as questões do equilíbrio entre o meio ambiente e a produção de alimentos.

Já para as egressas das **IES Privadas**, os conhecimentos inerentes a processos produtivos sustentáveis permite “um maior respeito e cuidado com o meio ambiente” e que “o equilíbrio entre a natureza e o homem favorece a todos”. Além disso, para uma das egressas “a gastronomia vai, ou deveria ir muito além, do resultado final”, sendo necessário, portanto,

respeitar os ciclos de produção e “usar sazonalidade a nosso favor”, bem como enaltecer os produtores locais.

No tocante à disseminação de temas relacionados à agroecologia nos cursos de gastronomia, uma egressa de **IES Privada** aponta que nunca qualquer assunto sobre esse tema fora abordado, ao passo que a outra egressa assegura que “em raras ocasiões” houve este debate. O egresso da **IES Pública**, por outro lado informa que não só houve a apresentação do tema, como foi ofertado “um módulo dentro de uma disciplina sobre esse assunto”.

Sobre a relevância do tema nas respectivas atuações profissionais, uma das egressas de **IES Privada** aponta que atua “na área de alimentação vegana, então os temas estão intimamente ligados”. Em relação à resposta da outra egressa não foi possível identificar ligação com suas atividades. Já o egresso da **IES Pública**, apresenta dois cenários distintos para as suas duas atribuições profissionais:

Esse tema tem relevância, sim, na minha profissão. Enquanto professor, em levar e discutir esses assuntos em sala de aula para que desperte nos alunos o interesse em mudanças realmente concretas. Já na atuação do *buffet*, somente na questão da qualidade dos alimentos para melhores execuções dos pratos

#### e) Ativismo Alimentar e utilização profissional de produtos alimentares sustentáveis

Para a pergunta sobre uma eventual participação e relação profissional com movimentos sociais organizados que promovem o ativismo alimentar, todos os egressos responderem conhecer movimentos relativos, mas não possuem nenhuma atuação conjunta. Já no que tange ao acesso (oportunidade de utilização), frequência (utilização de fato) e predominância (prevalência na utilização, em comparação com insumos convencionais) nas atividades profissionais, acerca de insumos/produtos agroecológicos e/ou orgânicos, em seus respectivos empreendimentos, conforme aponta o Quadro 5, percebe-se que não há predominância destes insumos na produção comercial dos egressos, embora se observe acesso (mesmo que variável).

**Quadro 5** –Utilização profissional de insumos agroecológicos e/ou orgânicos pelos Egressos

<b>Egresso</b>	<b>Acesso</b>	<b>Frequência</b>	<b>Predominância</b>
Egresso IES Pública	Sim	Baixa	Não
Egressa IES Privada 1	Sim	Atualmente, nenhuma	Não
Egressa IES Privada 2	Sim	Alta	Não

Em complementação a esse tema, foi perguntado quais são os possíveis/eventuais obstáculos enfrentados para a não utilização em predominância de insumos/produtos

agroecológicos e/ou orgânicos nos seus estabelecimentos comerciais. Todos respondentes apontam, como principal dificuldade, a diferença de preços entre os produtos convencionais (de produção em massa) e os produtos sustentáveis. Os produtos convencionais apresentam preços mais acessíveis, do ponto de vista comercial.

#### 4.5 Análise e Discussões

Para além da análise e discussão dos achados desta pesquisa, em consonância com as propostas metodológicas apresentadas, que a seguir se revelam, é salutar evidenciar preliminarmente, como precedente e relevante resultado do estudo, a desistência/recusa de quatro IES que oferecem o curso de gastronomia no Distrito Federal, vide item 3.1 (Abordagem e Objetivos Metodológicos), o que representa a maioria dos cursos vigentes e presenciais (57,14%) da capital federal.

No âmbito da pesquisa, verificou-se que a conduta dessas IES (todas de natureza **Privada**) em virtude das solicitações do pesquisador, se deu basicamente ou por meio de manifestações formais/textuais ou pela ausência de retorno aos contatos inicialmente realizados. Para as IES que se pronunciaram quanto à desistência em questão, é válido ressaltar que, a pedido das respectivas coordenações, fora enviado o Projeto de Pesquisa atualizado, o que significa que estas IES tinham disponíveis o detalhamento completo da intenção do estudo.

A análise que se faz, portanto, com base nas justificativas destas IES apresentadas e expostas no item 3.2 (Limitações e Ajustes), bem como do simples fato de não retornar os contatos do pesquisador, é de que não houve interesse institucional de que se examinasse, de modo científico-acadêmico, como são abordados, nesses respectivos cursos, temas de cunho ambiental, social, cultural e econômica, a partir da produção de alimentos e seguimentos inerentes vinculados ao sistema agroalimentar.

Não se observou, no entanto, as motivações que ensejaram tal desinteresse, a não ser questões burocráticas internas, tais como “docentes envolvidos em outras atividades acadêmicas” e “outros compromissos institucionais”. Em contraponto, é válido destacar que a pesquisa dentro das IES foi planejada para que pudesse ocorrer em apenas um único dia e em algumas horas, a saber: (1) entrevista com a coordenação: tempo previsto de 20 a 30 minutos; (2) entrevista com professores: tempo previsto de 20 a 30 minutos; (3) aplicação de questionário aos discentes: tempo previsto de 10 a 15 minutos; e (4) entrevista com egressos: fora da IES. Apesar desta informação não constar no Projeto de Pesquisa, foi amplamente divulgado pelo pesquisador nas tratativas iniciais. Ademais, nenhuma destas instituições

chegou a oferecer o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) para a pesquisa, tampouco verificou-se a disponibilidade do documento em seus respectivos sítios eletrônicos.

A partir da avaliação preambular supra, passa-se ao exame dos achados junto às IES em que foi possível a realização integral da pesquisa. De início foram investigadas as normativas, perspectivas e conteúdos pedagógicos e metodológicos instituídos nos Projeto Pedagógico do Curso (PPC). É possível perceber, na leitura investigativa dos documentos institucionais, as abordagens prerrogativas das IES públicas e privadas, bem como perspectivas de intersecção entre elas. Estas abordagens, para fins do presente estudo, estão relacionadas às concentrações de temas e diretrizes gerais quando à condução dos respectivos cursos de gastronomia, que se relacionam com a presente pesquisa.

Nas **IES Públicas** se observa uma preocupação com as questões sociais da região específica em que as IES estão inseridas, a exemplo de procurar atender, a partir das possibilidades do curso, as demandas daquela comunidade em especial, sendo verificada, assim sua função social. As **IES Privadas** se concentram, nesse ponto, em uma visão mais generalizada e direcionada ao Distrito Federal como um todo. A preparação e qualificação para o mercado de trabalho, por outro lado, é o mote principal de todas as IES pesquisadas, no que compete aos seus objetivos institucionais, sendo observado com mais ênfase nas **IES Privadas**.

Em que pese o alinhamento destas perspectivas voltadas ao mercado de trabalho e serviços inerentes, em relação às normativas estabelecidas pelo Ministério da Educação para os cursos tecnológicos superiores em gastronomia (em que se quadram todos os cursos estudados), nota-se, em apontamentos no PPC, ora de forma mais elaborada (**IES Públicas**), ora em observações mais genéricas (**IES Privadas**), posições sobre os aspectos ambientais, sociais, culturais e econômicas que se ligam às atividades da gastronomia a serem despenhadas, tanto pelo curso, quanto pelos profissionais a serem formados.

Nesse diapasão, atentou-se em delimitar, a partir das matrizes curriculares e ementas disponíveis, quais disciplinas guardam consonância com os temas concernentes ao sistema agroalimentar (hegemônico e contra hegemônico). A princípio detectou-se uma única disciplina, que atravessa explicitamente os temas em comento, em ambas **IES Públicas** (Fundamentos da Sustentabilidade Aplicados à Gastronomia e Ecogastronomia), ao passo que não se percebeu disciplinas inerentes aos temas nas matrizes curriculares dos cursos das **IES Privadas**.

Vale trazer à lume, no entanto, que foram citadas pelos coordenadores, professores e alunos (nas respectivas entrevistas) outras disciplinas, tanto na IES Pública, quanto na IES

Privada, que promovessem de alguma maneira o debate sobre os temas aqui estudados. Pode se verificar, inclusive nas ementas das IES Privadas, assuntos adjacentes ao tema proposto nas disciplinas como cozinha brasileira, história da gastronomia/alimentação em especial no que respeita à enquadramentos socioculturais, mas com pouca profundidade, especialmente prática.

Ainda no que refere ao PPC, com o aporte das entrevistas realizadas com as coordenações dos cursos e professores, se apresenta pertinente a avaliação dos docentes quanto à suficiência das abordagens nos respectivos cursos sobre o sistema agroalimentar e as consequências que ele produz. Todos os docentes das IES pesquisadas, consideram que existem oportunidades para melhorias destes conteúdos, mas consideram que os temas abordados são satisfatórios para a promoção dos debates.

Nesse ponto, e a partir da análise dos PPC em questão, vale evocar os entendimentos clássico de Brillat-Savarin (1989) e contemporâneo de Petrini (2009), que asseveram que a gastronomia é uma área do conhecimento interdisciplinar e multirreferencial, que está, portanto, inserida sobremaneira no debate socioambiental, e que tende a se materializar em entendimentos mais complexos para além da cozinha, conforma apontam Azevedo e Sá (2016).

Dessa maneira, observa-se que, pelo menos de forma institucionalizada e normatizada (PPC), as **IES Privadas** não oferecem mecanismos integrais para um debate completo e estruturante quanto aos temas aqui trazidos, tendo em vista a importância latente da alimentação no cenário ambiental, social, cultural e econômico de âmbito local, nacional e mundial. Enquanto as **IES Públicas** buscam oferecer conhecimentos, nesse ponto, de forma mais acentuada, conforme se verifica em evidências mais concretas que o debate sobre o sistema agroalimentar é promovido.

Em relação ao corpo docente das IES, de um modo geral, se verifica a predominância de formações acadêmicas destes profissionais (considerando graduação e pós-graduação), em áreas do conhecimento como turismo, hotelaria e nutrição. É importante ressaltar, no entanto, que se verificam docentes formados em gastronomia, presente em todos os cursos, mas de forma minoritária. Nesse cenário, é perceptível que os cursos de gastronomia estão carecendo de docentes-gastrônoma(o)s, com uma formação acadêmica mais ampliada, para que se possa, segundo Santos (2008), promover o autoconhecimento entre a gastronomia e a gastrônoma/gastrônomo, objetivando um necessário entendimento dos limites e do potencial engajamento mútuo perante as demandas da própria profissão e da sociedade.

As professoras e professores entrevistados asseguraram que não participaram da formulação dos PPC, tampouco das ementas das disciplinas. No entanto, afirmaram buscar oferecer debates sobre os temas socioambientais no âmbito da gastronomia, dentro das abordagens das disciplinas que lecionam, mesmo que não estabelecidas formalmente em ementas dos cursos. Além disso, todos os docentes concordam que temas como sistema agroalimentar e agroecologia são importantes na formação dos profissionais de gastronomia.

Assim, se observa que existe um descompasso entre as normativas dos cursos, regidas pelo PPC, as ementas das disciplinas, e a percepção das professoras e professores quanto à necessidade de um debate mais aprofundado sobre os temas socioambientais. Esse cenário corrobora com o entendimento de Brandão (2019) de que o campo da gastronomia ainda busca delimitações que visem uma emancipação científica, sendo, portanto, carente de projetos teóricos e orientações formativas mais robustas e abrangentes.

Fica evidente que a promoção do pensamento holístico e sistêmico, indicado por Elbers (2016) para uma transformação do ensino superior, que identifica as questões naturais e sociais como complexas e não lineares, pode conferir uma maior fluidez entre as demandas socioambientais aqui propostas para a gastronomia, impulsionando o engrenamento das perspectivas educacionais praticadas pelos docentes e a institucionalização definitiva destes elementos na estrutura formativa dos cursos em questão.

Em relação aos discentes entrevistados se observa que a robusta maioria (100% do alunado das **IES Públicas** e 90% das **Privadas**) concorda que os temas relacionados ao sistema agroalimentar e à agroecologia são importantes na formação dos profissionais de gastronomia. Se considerado todos os participantes da pesquisa (alunos, egressos, professores e coordenadores), 94,1% dos respondentes consideraram importante a inserção e/ou ampliação de pautas sobre sistemas agroalimentares (para temas relacionados à agroecologia o percentual chega a 86,3%).

Já em relação à disponibilização dos temas em questão nos cursos, 41% de todas as alunas e alunos respondentes informaram que em nenhum momento assuntos inerentes/congêneres à agroecologia foi proposto em sala de aula, enquanto 53,8% asseguram que abordagens sobre o sistema agroalimentar foram pautadas em disciplinas de forma superficial.

Considerando este recorte específico da pesquisa, vale mencionar Brandão (2018), quanto à necessidade dos cursos de gastronomia em promover análises de compreensões voltadas à ética e à responsabilidade social, especialmente em relação às bases populares do conhecimento tradicional e suas perspectivas práticas (de modelos de produção de alimentos

outros, em comparação ao sistema hegemônico), socioambientais (que emerge das culturas ancestrais e modos sustentáveis de partilha entre mulher/homem/natureza), e econômicas (inserção integral e digna desses conhecimentos e práticas perante o modelo comercial vigente).

Ainda quanto à importância das temáticas sobre sistema agroalimentar e agroecologia, em conjunto com as propostas da autora supracitada, a perspectiva da Gastronomia Libertada, também oferece um conjunto de aportes instrutivos para a formação gastronômica, especialmente com base nos ensinamentos de Waters (2007), acerca da promoção do desenvolvimento local de âmbito social, cultural, rural, ambiental e econômico, a partir de atitudes possíveis, tais como comer localmente e de forma sustentável; comer sazonalmente; fazer compras em mercados de agricultores (locais); e ter em mente que o alimento é precioso.

Vale reiterar que os cursos ora analisados estão enquadrados na modalidade de ensino superior tecnológico, que segundo a mais atualizada concepção do curso de gastronomia junto ao Ministério da Educação, se trata de uma formação ligada às áreas de turismo, hospitalidade e lazer, e que em síntese se pretende promover ao egresso a capacidade de “articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos”. Assim, é compreensível que os alunos possam ter mais afinidade quanto ao reconhecimento do ensino da gastronomia ante as **IES Privadas**, pois, como já verificado, estas IES estão mais alinhadas, do ponto de vista da lógica do mercado de trabalho.

Não obstante, é necessário fazer uma defesa, a partir dos assuntos abordados no presente estudo, da relevância da incorporação mais incisiva, nos cursos de gastronomia (embora de natureza tecnológica), de concepções de cunho acadêmico e do desenvolvimento da pesquisa científica, o que se observa com mais clareza nos cursos oferecidos pelas **IES Públicas**. Nesse ponto, com uma maior “pegada” acadêmica, a tendência é de se possa estruturar espaços de formação que se identificam mais como função social (como já relatado aqui), em direção a incontestável transversalidade da área gastronômica, em especial acerca dos aspectos voltados à cidadania (aporte às questões sociais, culturais, ambientais e econômicos), transitando, assim, para uma perspectiva educacional decolonizadora, apontada por Castro-Gómez (2007), que propõe a valorização dos saberes e práticas ancestrais, subjugadas no processo de modernização eurocentrada, em cooperação com a ciência contemporânea.

É possível asseverar, pelo exposto até aqui, que existe uma demanda social para que os cursos de gastronomia promovam a difusão dos temas de cunho socioambiental, mais especificamente, pelo fato de 85% dos discentes respondentes, terem afirmado já terem

utilizado (ou utilizam com certa frequência), produtos alimentares agroecológicos, orgânicos ou congêneres. Ademais, como lembra uma professora de IES Pública em entrevista concedida à pesquisa, a sustentabilidade, materializada no mundo gastronômico, torna-se um nicho de mercado, acompanhado pelas oportunidades, já observadas nesse estudo, dos movimentos de ativismo alimentar, que tem como princípio básico o consumo seletivo e consciente.

Por outro lado, quando se observa os dados alusivos às entrevistas com os egressos das IES pesquisadas, nem sempre o fato de ter acesso ou até mesmo uma alta frequência no uso de produtos agroecológicos/orgânicos, se manifesta em uma utilização maior destes insumos nos empreendimentos comerciais dos ex-alunos de gastronomia. Os custos mais elevados, em comparação com os produtos da cadeia hegemônica de alimentos, são os fatores preponderantes para que, segundo os egressos, não haja uma predominância de insumos de produção sustentável nas preparações a serem comercializadas por eles. Vale trazer para o debate, conforme salienta Santamaria (2009), que é preciso atribuir consciência e consistência ética aos produtos e serviços gastronômicos, mesmo considerando todo o aparato científico e tecnológico posto, para que seja preservado fundamentalmente a diversidade e a coletividade.

No que compete aos aspectos educacionais, as egressas das **IES Privadas** asseguraram não haver tido (ou raramente, ou muito pouco) debates, nos cursos os quais se formaram, sobre temas relacionados ao sistema agroalimentar e produção sustentável de alimentos. Isso chama atenção para o fato de existir desconexões acentuadas entre o que declara as coordenações das IES (que se promovem debates e que são suficientes) e o que percebem os alunos e egressos (em geral, que são escassos e superficiais). Assim, o quadro síntese a seguir, elaborado a partir dos principais resultados quantitativos da pesquisa, apresenta, além da análise comparativa entre as IES Públicas e Privadas, as desconexões percebidas supracitadas:

**Quadro 6 – Quadro Síntese (Principais Resultados Quantitativos)**

<b>Temas/IES Pesquisadas</b>	<b>IES Pública</b>	<b>IES Privada</b>
<b>Percentual de IES na pesquisa<sup>11</sup></b>	100%	33,3%
<b>Disciplinas específicas de conteúdo socioambiental</b>	2 <sup>12</sup>	0
<b>Consideram importante na formação em gastronomia o debate sobre temas relacionados ao sistema agroalimentar e a agroecologia</b>		
<b>Docentes</b>	100%	100%
<b>Discentes</b>	100%	90%
<b>Egressos</b>	100%	100%

<sup>11</sup> Percentual relativo à aceitação das IES em participar da pesquisa, conforme levantamento indicado no item 3.1 do presente estudo (Quadro 1)

<sup>12</sup> Uma disciplina em cada IES Pública registradas nos respectivos PPC

<b>Consideram <u>suficientes/consistentes</u> os conteúdos acerca dos temas relacionados ao sistema agroalimentar oferecidos pelas IES</b>		
<b>Docentes</b>	100%	75%
<b>Discentes</b>	40%	20,7%
<b>Egressos</b>	100%	0%
<b>Consideram <u>insuficientes/superficiais</u> os conteúdos acerca dos temas relacionados ao sistema agroalimentar oferecidos pelas IES</b>		
<b>Docentes</b>	100%	25%
<b>Discentes</b>	60%	79,3%
<b>Egressos</b>	100%	100%

Por fim, com vista a assegurar a harmonização entre o conhecimento e as ações/práticas, em consonância, sobretudo, com a acessibilidade de insumos alimentares sustentáveis, é necessário, sempre com o apoio do campo acadêmico, a promoção da democratização das informações alusivas ao sistema agroalimentar hegemônico e contra hegemônico, a fim de se formar uma rede mundial de gastrônomas e gastrônomos conscientes ambientalmente, conforme postula Petrini (2009).

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Preliminarmente, vale reiterar que o presente estudo foi acometido de limitações importantes no momento da pesquisa de campo, como já demonstradas. No entanto, mesmo com (e considerando) os entraves destacados, a pesquisa se mostrou relevante logo de início, pois pode se observar uma manifesta ausência de disposição, inclusive institucional, para que se pudesse examinar de que forma os debates socioambientais, que pautam indubitavelmente a gastronomia, são explorados e difundidos na prática acadêmica. Pode-se evidenciar, portanto, que essa conjunção se coloca na “primeira prateleira” dos resultados observados.

Ainda, em referência ao achados do estudo, verificou-se, a partir do entendimento da copiosa maioria dos entrevistados, que endossam a importância do debate acerca dos sistemas agroalimentares e da agroecologia nos cursos de gastronomia, uma forte demanda em torno do aperfeiçoamento teórico e prático, em prol de alimentos bons, limpos e justos (aludindo aqui os princípios do *Slow Food*) o que pode se considerar como um ponto de inflexão, em direção a uma formação gastronômica que tenha como uma das principais bases fundantes: a sociobiodiversidade.

É oportuno trazer uma análise empírico-teórica, a partir da minha condição de egresso do curso de gastronomia. Embora os cursos tenham uma concentração das atividades voltadas à dimensão prática, é fundamental que os conteúdos teóricos sejam estimulados e que versem, em grande medida, sobre a realidade socioambiental mundial. No decorrer da minha formação em gastronomia, pude observar um propósito instrutivo do curso em dar mais espaço a temáticas inerentes à adaptação e preparação para o mercado, considerando como enfoques recorrentes a padronização de insumos de predominância do sistema agroalimentar hegemônico, e tendências em favor da hiper valorização da cultura gastronômica européia.

Como já debatido nessa pesquisa, a gastronomia, deve ser pautada muito mais pela sua própria importância na articulação (especialmente de caráter socioambiental) com sistema agroalimentar, do que apenas no universo da mercantilização.

A formação acadêmica, nesse diapasão, se configura como o principal canal, não apenas de transmissão de conhecimentos e promoção de debates acerca das pautas socioambientais, como também da produção científica gastronômica. A análise dos PPC das IES investigadas, aponta para a necessidade de equilibrar às dimensões estruturantes, pedagógicas e metodológicas dos cursos de gastronomia, entre a qualificação para o mercado de trabalho e o desenvolvimento científico, reflexivo e atuante.

Fica evidenciado, a partir das análises elaboradas no presente estudo, que a consciência ambiental é condição *sinequa non* para que a gastrônoma e o gastrônomo possam

realizar suas atividades profissionais e particulares, com vista à promoção da defesa do desenvolvimento rural sustentável e suas respectivas ramificações sociais, culturais e econômicas. Pode se considerar, portanto, a agroecologia como uma das chaves conceituais importantes para o atingimento desta consciência, por ser uma área do conhecimento que envolve as dimensões da prática (produção de alimentos ambientalmente harmoniosa), da ciência (produção do conhecimento, a partir de abordagens transdisciplinares) e do movimento social (ativismo social, cultural, político e alimentar, bem como relações de produção e comercialização socialmente justas).

Ao se projetar possibilidades de pesquisas futuras sobre os temas aqui pautados, é salutar considerar investigações que tenham com foco o aprofundamento das dinâmicas existentes e/ou possíveis, a partir da ecologia política no ensino superior, em especial nas áreas do conhecimento que envolva a alimentação, nos mais diferentes níveis de atuação e compreensão, a exemplo da própria gastronomia, nutrição, agronomia, medicina, antropologia e sociologia. A pesquisa pode demonstrar que existem espaços a serem explorados pela ecologia política, tanto do ponto vista dos projetos pedagógicos, políticos e metodológicos, quanto das práticas acadêmicas, com vista à proporcionar impulsos quanto à renovação do pensamento, que tem a alimentação como centralidade, diante das crises sanitárias, políticas, econômicas e socioambientais vigentes.

Em face, portanto, dessa emergência socioambiental que se estabelece a partir da hegemonia de um sistema agroalimentar capitalista, que visa à dominação de toda a cadeia alimentar, desde a produção, distribuição e comercialização de alimentos, se demonstra primordial promover reflexões sobre o papel da gastrônoma e do gastrônomo dentro desse cenário de crise mundial. Para além da dependência inequívoca que os produtos alimentares exercem sobre a gastronomia, o primeiro movimento fundamental para repensar a gastronomia como instrumento de transformação é considerar a alimentação e seus processos inerentes, como um ato social, cultural e político.

Por fim, faz-se fundamental “translucidar” as paredes das cozinhas, dos laboratórios e dos muros das instituições de ensino, a fim de que se possa enxergar a dura realidade socioambiental atual, e, sobretudo, contribuir para uma revolução alimentar consciente e sustentável.

## 6. REFERÊNCIAS

- ACHINTE, A. A. **Comida y colonialidad. Tensiones entre al proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar.** In: Calle14: Revista de Investigación en el campo del arte, n.4, Jul-Dec-2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>. Acesso em 01.10.2021.
- ACURIO, G.; ADRIÀ, F.; ATALA, A.; BARBER, D.; BLUMENTHAL, H.; BOTTURA, M.; BRAS, M.; HATTORI, Y.; REDZEPI, R. **Carta aberta aos cozinheiros do amanhã.** Declaração de Lima de 10 de setembro de 2011. Lima: Festival Mistura, 2011.
- ALENCAR, G. A.; SÁ, J. M. **Sustentabilidade e educação ambiental: incentivo social e a relação com a gastronomia.** Revista de Ciências Humanas e Sociais. Vol. 2, n.01, Jan-Ago-2016.
- ALMEIDA, J. **A agroecologia entre o movimento social e a domesticação pelo mercado.** Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 24, n. 2, p. 499-520, 2003
- ALTIERI, M. **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa.** Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.
- ALTIERI, M. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.
- AMON, D; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social.** Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- ASSIS, R. L. **Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia.** Economia Aplicada, jan/mar., v.10, n. 1. p. 75-89, 2006.
- AZEDEDO, E.; **Alimentos Orgânicos. Ampliando os conceitos de saúde humana ambiental e social.** São Paulo: Editora SENAC, 2012.
- AZEDEDO, E.; **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos.** Sociologias, Porto Alegre, ano 19, nº 44, jan/abr 2017, p. 276-307.
- AZEVEDO, E.: **O Ativismo Alimentar na Perspectiva do Locavorismo,** Ambiente & Sociedade n São Paulo v. XVIII, n. 3. jul.-set. 2015.
- BAUMAN, Z. **Modernidade líquida.** Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

BRANDÃO, B.: **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará - UFC**. 2018. 131f. - Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Educação Brasileira, Fortaleza (CE), 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

BRUMARO, C. N., ZANETI, T. B. **Um olhar sobre o cenário gastronômico de Brasília**. Revista Interdisciplinar em Turismo e Território. Brasília, V.7, n.13, 42–53, Dez. 2019.

BOSTRÖM, M.; MICHELETTI, M.; OOSTERVEER, P. **Studying Political Consumerism**. In: BOSTRÖM, M.; MICHELETTI, M.; OOSTERVEER, P. (org.). The Oxford Handbook of Political Consumerism. Oxford: Oxford University Press, 2019. p. xvi–24.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303p.

CAPORAL, F. R. **Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis**. In: CAPORAL, F. R. (Org). Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade. Brasília, 2009.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G. **Agroecologia: matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável**. In: TOMMASINO, H.; HEGEDÜS, P. (Orgs.). Extensión: reflexiones para la intervención em el medio urbano y rural. Montevideo: Departamento de Publicaciones de la Facultad de Agronomía – Universidad de la República Oriental Del Uruguay, 2006.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 42, p. 71- 80, 2005.

CASTRO-GÓMEZ. S. **Decolonizar la Universidad: La hybris del punto cero y el diálogo de saberes**. In: CASTRO-GÓMEZ. S.; GROSGOUEL. R (org). El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global. Bogotá: Siglo del Hombre Editores, 2007.

CASTRO, H.; MACIEL, M.; MACIEL; R. **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia**. Ágora, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 07, p. 18-27, jan/jun, 2016.

CASTRO, J. **Geografia da fome. O dilema brasileiro: Pão ou Aço**. Rio de Janeiro : Edições Antares, 1984.

CELLARD, A. **A análise documental**. In: POUPART, J. et al. A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008.

CNE/CES. **Parecer n. 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>. Acesso em: 10.fev.2022.

CNE/CES. **Parecer n. 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277\\_06.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf). Acesso em: 10.fev.2022.

CNE/CP. **Resolução n. 01/2021, de 5 de janeiro de 2021**. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 12.jul.2022.

COLLAÇO, J. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. *Habitus*, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul.-dez. 2013.

CONTRERAS, J. ; GARCIA, M. **Alimentación y Cultura**. Barcelona: Editora Ariel, 2005.

CONTRERAS, J.; GARCIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COLLIS, J.; HUSSEY, R. **Pesquisa em Administração: um guia prático para alunos de graduação e pós-graduação**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

DE CONTO, S. M.; BINZ, P.; FABRIM, C. F.; PRATES, M. P. **Gastronomia sustentável e minimização de desperdícios/impactos ambientais**. In: ZARO, M. (Org). *Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios*. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2018

DE BRITTO JÚNIOR, A.; FERES JÚNIOR, N. **A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos**. *Revista Evidência*, v. 7, n. 7, 2012, p. 237-250.

DERBYSHIRE, E. J. **Flexitarian Diets and Health: A Review of the Evidence-Based Literature**. *Frontiers in Nutrition*. v. 3, p. 55, 2017.

DINIZ, J. D. A. S.; CERDAN, C. **Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica**. In: GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2017, p. 259-280

DÓRIA, C. **O gosto, deriva cultural do paladar**. *Revista latino-americana de psicanálise*. Calibán, v.13, n.2, 2015.

ELBERS, J. **Ciencia holística y la transformación de la educación superior.** In: DELGADO, F.; RIST, S. *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y Del desarrollo.* La Paz: AGRUCO; 2016.

FEIJÓ, A. M.; VICENTE, E. F. R.; PETRI, S. M. **O Uso Das Escalas Likert nas Pesquisas de Contabilidade.** RGO - Revista Gestão Organizacional, Chapecó, v. 13, n. 1, p. 27-41, jan./abr. 2020.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR. **Pelo direito dos povos a produzir, alimentar-se e a exercer sua soberania alimentar. Declaração Final do Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar.** Havana, 2001. Disponível em: <https://neaep.blogspot.com/2010/01/conceito-de-soberania-alimenta.html>. Acesso em: 20 nov. 2022

FRANZONI, G. B.; SILVA, T. N. **Inovação Social e Tecnologia Social: o caso da cadeia curta de agricultores familiares e a alimentação escolar em Porto Alegre/RS.** Desenvolvimento em Questão, Ijuí, RS, v. 14, n. 37, p. 358-91, edição especial 2016.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GARCIA, R.; **Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva.** Revista Nutrição, 1995; 8(2):231- 244.

GARCIA, R.; CASTRO, I. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição.** Ciência e Saúde Coletiva 2011;16(1):91-98.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIMENES-MINASSE, M. **A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, 9(1), pp. 156-173, jan./abr. 2015.

GLIESSMAN S. **Defining Agroecology**. Vol. 42, *Agroecology and Sustainable Food Systems*. Taylor and Francis Inc.; 2018. p. 599–600. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/21683565.2018.1432329>. Acesso em: 03.fev.2022.

HELDER, R. **Como fazer análise documental**. Porto: Universidade de Algarve, 2006.

HERNÁNDEZ. J. C. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

HERRERA MILLER, K. **De/colonialidad alimentaria. Transformacion es simbólicas en el consumo de La quinua em Bolivia**. *Razón y Palabra*, 2016.

HITCHMAN, J. **Agricultura sustentada pela comunidade: um modelo que prospera na China**. 2015. *Agriculturas*, v. 12, n. 2, Jun/2015.

JACOB, L. B. **Agroecologia na Universidade. Entre vozes e silenciamentos**. Curitiba: Appris Editora, 2016.

JALIL, L. M. **Mulheres e Soberania Alimentar: a luta para transformação do meio rural brasileiro**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2009.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LEFF, E. **Epistemologia Ambiental**. São Paulo: Cortez, 2002

LIMA, P.G.B. **Strengthening livelihood flows on payment for environmental services through local lenses: evidences from the Bolsa Floresta programmer**. *Journal of Sustainable Development Studies*, v. 7, n. 1, p. 52-83, 2014.

LOMBARDI, M. S.; MOORI, R. G.; SATO, G. S. **Um estudo exploratório dos fatores relevantes na decisão de compra de produtos orgânicos**. *Revista de Administração Mackenzie*, v. 5, n. 1, p. 13-34, 2004.

LOUREIRO, B.; ZARREF, L. **Produzir alimentos saudáveis e plantar árvores: a Reforma Agrária Popular no combate ao Coronavírus**. *Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra*. 29 mar. 2020. Disponível em:

<<https://mst.org.br/2020/03/29/produzir-alimentos-saudaveis-e-plantar-arvores-a-reforma-agraria-popular-no-combate-ao-coronavirus/>> Acesso em: 08.abr.2020

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 7, n.16, p.145-156, 2001.

MACHADO, L. C. P.; MACHADO FILHO, L. C. P. **A dialética da Agroecologia. Contribuição para um mundo com alimentos sem veneno.** São Paulo: Expressão Popular, 2017

MANDER, J. **Manifesto sobre o Futuro da Alimentação.** Toscana, ARSIA, 2006. Disponível em: [https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cibo\\_por.pdf](https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cibo_por.pdf). Acesso em: 14.set.2022.

MARTÍNEZ-ALIER, J. **O ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagens de valoração.** São Paulo: Contexto, 2007

MARTINS A.; et al. **The Food System.** World Nutr Public Heal World Nutr. 7(7):1–3, 2016

MARTINS, D. L.; RIBEIRO, J. C. J. **Pagamento por serviços ambientais: programa bolsa verde, política pública implementada no estado de Minas Gerais.** Revista do Mestrado em Direito-RVMD, Brasília, v. 9, n. 2, p. 304-329, 2015

MIGNOLO, W. D. **Histórias Locais / Projetos Globais.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2020.

MEC. **Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia.** 2010. Disponível em: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000009402>. Acesso em 10.fev. 2022.

MEC. **Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia.** 2016. Disponível em: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000009402>. Acesso em 10.fev. 2022.

MONTEIRO, C. **O grande problema é o ultraprocessoamento.** World Nutrition; 6: 237-69. 2010

MIELE, Mara. **The Slow Food Movement.** European Society for Agricultural and Food Ethics. Newsletter, vol4,nº 3, Set-2002.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.

NOVAIS, F. **Colonização e sistema colonial: discussão de conceitos e perspectiva histórica.** Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores Universitários de História. São Paulo, 1969

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. **Estudo de consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar.** Revista Saúde Pública. São Paulo, v. 31, 2, 201-208,1997.

ORIGUÉLA, C. **Território e Territorialidades em Disputa: Da Subordinação ao Capital ao Sistema Alimentar Camponês.** Caminhos de Geografia, Uberlândia v. 21, n. 73. Mar/2020

PAULA, N. M. **Evolução do sistema agroalimentar mundial. Contradições e Desafios.** Curitiba: Editora CRV, 2017.

PEREIRA, A.; LIMA, E.; SANTOS, C.; SERRA G. **Qual o papel da Universidade na saúde das pessoas e do planeta?**In: XAVIER. F. T. (Org). Isto Não é (apenas) um Livro de Receitas: é um Jeito de Mudar o Mundo. Rio de Janeiro: Editora Fundação Heinrich Böll, 2019

PEREIRA, M. **Revolução Verde.** In:CALDART, R. S.; PEREIRA, I. B.; ALENTEJANO, P.; FRIGOTTO, G. Dicionário da Educação do Campo. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

**Dicionário da Educação do Campo.** Rio de Janeiro/São Paulo: EPSJV/Expressão Popular, 2012.

PERLÉS, C. **Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme.** Communications, Paris, n. 31, p.4-14, 1979.

PETERSEN, P. **Agroecologia e a Superação do Paradigma da Modernização.** In: NIEDERLE, P.A., ALMEIDA, L., VEZZAN, F. M. Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013.

PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia. Gastronomia e a Nova Gastronomia.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PETRINI, C. **Comida e Liberdade. Slow Food: Histórias de gastronomia para a Libertação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

PINTO, M. G. A. **Constituição do sistema agroalimentar moderno e a emergência da agroecologia.** O Público e o Privado. Fortaleza, UECE, ano. 16, n. 32, jul./dez. 2018.

POLLAN, M. **Cozinhar: Uma História Natural da Transformação.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

POPKIN, B.M. **Relationship between shifts in food system dynamics and acceleration of the global nutrition transition.** Nutrition Reviews, 75(2), 2007, p. 73-82. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuw064>. Acesso em 14.set.2022.

POULAIN, J. **Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2013

PORTILHO, F. **Ativismo alimentar e consumo político – Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil.** Revista do Desenvolvimento Regional, vol. 25, núm. 2, Universidade de Santa Cruz do Sul, Brasil. Mai-2022,p. 411-432.

PRADO, C. J. **Formação do Brasil Contemporâneo: Colônia.** São Paulo: Brasiliense, 1977.

QUIJANO, A. **Colonialidad del Poder, Cultura y Conocimiento en América Latina.** In: Anuário Mariateguiano. Lima: Amatua, v. 9, n. 9, 1997

RAMOS, E. C. **Educação Ambiental: evolução histórica, implicações teóricas e sociais. Uma avaliação crítica.** Dissertação (Mestrado em Educação) - Setor de Educação, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1996

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. **Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel das cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural.** In: SCHNEIDER, Sergio; GAZOLLA, Marcio (Org). Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas Porto Alegre: UFRGS, 2017. p. 27-51.

RIAL, C. **As práticas alimentares e suas interpretações.** In: GUIVANT, J.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Orgs.) Novas práticas alimentares no mercado global. Florianópolis: UFSC, 2010. p. 107-130

ROBERTS, P. **O Fim dos Alimentos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009

ROCHA, F. G. **Gastronomia: Ciência e Profissão.** Arquivos Brasileiros de Alimentação, 1(1), 3-20, 2015

ROSSET, P. **Food Sovereignty. Global Rallying. Cry of Farmers Movements.** Food First - Institute for Food and Development Policy. Backgrounder, Vol. 9, Nº 4, 2003

RUBIM, R.; REJOWSKI, M. **O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral da formação (2010-2012).** Revista Turismo Visão e Ação, v.15, n. 2, p. 166-184, mai-ago, 2013.

- SANTAMARIA, S. **A Cozinha a Nu. Uma visão renovadora do mundo da gastronomia.** São Paulo: Editora SENAC, 2009
- SANTOS, B. S. **Um discurso sobre as ciências.** 5. ed. São Paulo: Cortez, 2008.
- SANTOS, K. L.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. **Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro.** Brazilian Journal of Food Technology, 23, e2019134, 2020
- SAUER, S; BALESTRO, M. **Agroecologia e os desafios da transição agroecológica.** São Paulo: Expressão Popular, 2013
- SCRINIS, G. **Nutritionism: the science and politics of dietary advice.** Columbia: Columbia University Press; 2013.
- SEVILLA-GUZMÁN, E. **Uma estratégia de sustentabilidade a partir da Agroecologia.** Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Porto Alegre, v.2, n.1, p.35-45, Jan/Mar-2001
- SILVA, A. T. R. **Currículo e representações sociais de homem e natureza: implicações à prática pedagógica.** Revista Brasileira de Educação v. 18 n. 55 out.-dez. 2013
- SILVA, D.; RECINE, E.; QUEIROZ, E. **Concepções de profissionais de saúde da atenção básica sobre a alimentação saudável no Distrito Federal, Brasil.** Cadernos de Saúde Pública. Rio de Janeiro, v.18, 5, 1367-1377, 2002
- SILVEIRA, D. T.; CÓRDOVA, F. P. **A Pesquisa Científica.** In: GERHARDT, T.E; SILVEIRA, D. T (Orgs). Métodos de Pesquisa. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- SOARES, A. G.; FREIRE JÚNIOR, M. **Perdas de frutas e hortaliças relacionadas às etapas de colheita, transporte e armazenamento.** In: ZARO, M. (Org). Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2018
- SOARES, C.; DIAS, P. B. **Prefácio.** In: SOARES, C.; DIAS, P. B. (Coords.). Contributos para a história da alimentação na Antiguidade. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.
- SPECHT, S.; RUCKERT, A. **Sistema Agroalimentar Local: Uma Abordagem para a Análise da Produção de Morangos, No Vale do Caí, RS.** Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. 46º Congresso, Rio Branco, Jul-2008.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem Chef: Caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

TOMIMATSU, C. E. **Um cardápio chamado carreira**. In: TOMIMATSU, C. E; FURTADO, S. M. (Coords). *Formação em Gastronomia Aprendizagem e Ensino*. São Paulo: Editora Boccato, 2011.

TOMAZ, H. S. C.; TOMASI, A. R. G. **Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local**. *Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales*, vol. 1, nº 3, Mar/2021, pp.13-32.

TORRENS, J. C. S. **Sistemas Agroalimentares: impactos e desafios num cenário post pandemia**. *P2P E INOVAÇÃO*, v. 7, n. 1, set. 2020.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UZÊDA, M. **Perda de biodiversidade e alimentos: O que podemos fazer, o que estamos enfrentando?** In: INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ. *Isto Não é (apenas) um Livro de Receitas: é um Jeito de Mudar o Mundo*. Rio de Janeiro: Editora Fundação Heinrich Böll, 2019.

VEIGA, I. P. A. **Projeto Político-Pedagógico da Escola: uma construção coletiva**. In: VEIGA, I. P. A (Org.). *Projeto Político-Pedagógico da Escola: uma construção possível*. Campinas: Papyrus, 1995

VILELA, D. B. L. **Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana**. *Estudos Sociedade e Agricultura*. Rio de Janeiro, Jun-2017, vol. 25, n.2, p.353-377.

WALSH, C. **Interculturalidad y (de)colonialidad: Perspectivas críticas y políticas**. *Visão Global, Joaçaba*, v. 15, n. 1-2, p. 61-74, jan./dez. 2012

WATERS, A. **The art of Simple Food**. New York: Clarkson Potter/Publishers, 2007.

WEINER, S. **O Manual Slow Food**. 2 ed. Slow Food, 2005.

ZANETI, T. **Das panelas das nossas avós à alta gastronomia**. Jundiaí: Paco Editorial, 2015.

## APÊNDICE

### QUESTIONÁRIOS

#### **Q1 – QUESTIONÁRIO COORDENADORES**

1. Qual a sua formação acadêmica?
2. Há quanto tempo está na área acadêmica da gastronomia? E há quanto tempo está na condição de Coordenadora/Coordenador do Curso de Gastronomia?
3. Também ministra aulas de gastronomia neste curso? Em quais disciplinas?
4. Você tem conhecimento sobre Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de gastronomia dessa Instituição?
5. Você participou da concepção do PPC?
6. Recorre ao PPC (ou a algum documento formal técnico/pedagógico oficial da instituição) com que frequência para sanar dúvidas e/ou obter informações adicionais sobre o curso de gastronomia?
7. Você considera que o PPC assegura todas as temáticas relacionadas à gastronomia, considerando:
  - 7.1. os aspectos referentes à modalidade tecnológica superior desse curso;
  - 7.2. às constantes demandas específicas da área da gastronomia e campos de estudos afins, sejam elas profissionais, econômicas, de mercado, sociais ou ambientais;
  - 7.3 o pensamento crítico sobre os temas relacionados à gastronomia, em especial acerca da produção, distribuição e comercialização de alimentos?
8. Existe, no seu entender, possibilidade de melhorias (conceituais, técnicas, políticas, ou de quaisquer outras áreas do conhecimento) no PPC e/ou no Currículo do curso de gastronomia, no sentido de assegurar um aprendizado mais completo, considerando a interdisciplinaridade da gastronomia?
9. De modo geral, o Sistema Agroalimentar é composto pelo conjunto relacional de processos, atores e subsistemas da cadeia de produção (agricultura, pecuária e industrialização de produtos alimentares), distribuição (transporte, logística e abastecimento das centrais de comercialização) e comercialização de alimentos (nos mercados, supermercados e hipermercados, feiras, assim como nos restaurantes e similares).
  - 9.1. Em relação às aulas práticas e teóricas, você considera que existem oportunidades para debates sobre a concepção, produção, composição, processamento, distribuição e comercialização de produtos alimentares?

9.2. E para debates sobre os aspectos sociais, econômicos e ambientais relacionados à produção, distribuição e comercialização de alimentos?

9.3. E para debates acerca de imposições comerciais, culturais e alimentares no Brasil?

9.4. Em alguma disciplina são promovidos esses debates? Em quais disciplinas?

10. De modo geral, a Agroecologia é uma ciência/prática que orienta a adoção de tecnologias e práticas sociais e tradicionais, e que propõe o equilíbrio entre o meio ambiente e a produção de alimentos. Além disso, dedica-se ao estudo das relações produtivas entre mulher/homem-natureza, buscando a sustentabilidade ecológica, econômica, social, cultural, política e ética.

10.1. Em relação às aulas práticas e teóricas, você considera que existem oportunidades para debates sobre a produção de alimentos a partir de lógicas sustentáveis tanto do ponto de vista ambiental, quanto social, cultural e econômico?

10.2. Em alguma disciplina são promovidos esses debates? Em quais disciplinas?

11. Você considera viável a inclusão de temas como Sistemas Alimentares e Agroecologia (e/ou movimentos congêneres) na base curricular deste curso de Gastronomia?

11.1. Se não, quais os motivos para a não inclusão dos temas?

11.2. Se sim, você vislumbra algum empecilho (técnico, burocrático, ideológico ou outros entraves) para a essa efetiva inclusão dos temas?

12. Você considera que exista(m) diferença(s) (no âmbito social, econômico, sensorial, ambiental entre outros) entre os produtos agroecológicos/orgânicos e os produtos industrializados e/ou advindos da agricultura convencional, que mereçam ser expostos para o corpo discente do curso de gastronomia?

12.1. Esse debate é, ou já foi proposto, em algum momento, no curso de gastronomia?

13. Considerações finais

## **Q2 - QUESTIONÁRIO DISCENTES**

1. O que motivou a sua escolha pelo curso de Gastronomia?

(a) gostar de cozinhar/hobby

(b) por necessidade profissional atual

(c) por possibilidade profissional futura

(d) por necessidade de titulação de curso superior

(e) outros: \_\_\_\_\_

2. Porque você escolheu esta Instituição de Ensino?

(a) por ser uma instituição pública\*

(b) por ser uma instituição privada\*\*

- (c) pelo valor da mensalidade\*\*
- (d) pelo reconhecimento da instituição de ensino no ensino da gastronomia
- (e) pela localidade da instituição de ensino
- (f) outros: \_\_\_\_\_

\* opção somente para o questionário a ser aplicado nas IES Públicas

\*\* opção somente para o questionário a ser aplicado nas IES Privadas

3. Possui alguma formação acadêmica, além do curso de Gastronomia em andamento?

- (a) Não.
- (b) Sim, mas incompleta. Qual? \_\_\_\_\_
- (c) Sim. Qual? \_\_\_\_\_

4. O curso tem atendido às suas expectativas?

4.1. Qual o seu grau de satisfação, do ponto de vista da promoção do conhecimento teórico?

- (a) totalmente satisfeito(a)
- (b) muito satisfeito(a)
- (c) satisfeito(a)
- (d) um pouco satisfeito(a)
- (e) nada satisfeito(a)

4.1.1. Quais aspectos merecem eventuais melhorias? \_\_\_\_\_

4.2. Qual o seu grau de satisfação, do ponto de vista da promoção do conhecimento prático?

- (a) totalmente satisfeito(a)
- (b) muito satisfeito(a)
- (c) satisfeito(a)
- (d) um pouco satisfeito(a)
- (e) nada satisfeito(a)

4.2.1. Quais aspectos merecem eventuais melhorias? \_\_\_\_\_

4.3. Qual o seu grau de satisfação, do ponto de vista da aplicabilidade dos conhecimentos (teórico e prático) na sua atuação após a formação em gastronomia?

- (a) totalmente satisfeito(a)
- (b) muito satisfeito(a)
- (c) satisfeito(a)
- (d) um pouco satisfeito(a)
- (e) nada satisfeito(a)

4.3.1. Quais aspectos merecem eventuais melhorias? \_\_\_\_\_

5. De modo geral, o Sistema Agroalimentar é composto pelo conjunto relacional de processos, atores e subsistemas da cadeia de produção (agricultura, pecuária e processamento, de produtos alimentares), distribuição (transporte, logística e abastecimento das centrais de comercialização) e comercialização de alimentos (nos mercados, supermercados e hipermercados, feiras, assim como nos restaurantes e similares).

5.1. Você concorda que o gastrólogo/gastrônomo, em sua atuação profissional e/ou acadêmica, deveria ter conhecimentos sobre o Sistema Agroalimentar.

- (a) Concordo totalmente
- (b) Concordo
- (c) Não concordo nem discordo
- (d) Discordo
- (e) Discordo totalmente

5.2. Você concorda que o gastrólogo/gastrônomo, em sua atuação profissional e/ou acadêmica, deveria ter conhecimentos sobre os impactos sociais, culturais, econômicos e ambientais, no processo de produção, distribuição e comercialização de alimentos?

- (a) Concordo totalmente
- (b) Concordo
- (c) Não concordo nem discordo
- (d) Discordo
- (e) Discordo totalmente

5.2.1. Em caso de discordância, porque discorda? \_\_\_\_\_

5.3. Você concorda que na formação superior em Gastronomia, seria importante o aprofundamento do estudo da relação entre a Gastronomia e Sistema Agroalimentar?

- (a) Concordo totalmente
- (b) Concordo
- (c) Não concordo nem discordo
- (d) Discordo
- (e) Discordo totalmente

5.3.1. Em caso de discordância, porque discorda? \_\_\_\_\_

5.4. Em algum momento nas disciplinas que você cursou, foram debatidos, citados ou aprofundados assuntos relacionados ao Sistema Agroalimentar?

- (a) Não, em nenhum momento.
- (b) Sim, de modo superficial na(s) disciplina(s): \_\_\_\_\_
- (c) Sim, de forma consistente na(s) disciplina(s): \_\_\_\_\_

6. De modo geral, a Agroecologia é uma ciência/prática que orienta a adoção de tecnologias e práticas sociais e tradicionais, e que propõe o equilíbrio entre o meio ambiente e a produção de alimentos. Além disso, dedica-se ao estudo das relações produtivas entre mulher/homem-natureza, buscando a sustentabilidade ecológica, econômica, social, cultural, política e ética.

6.1. Na sua visão, o gastrólogo/gastrônomo, em sua atuação profissional e/ou acadêmica, deveria ter conhecimentos sobre a Agroecologia, como mecanismo alternativo ao Sistema Agroalimentar convencional em relação à produção, distribuição e comercialização de alimentos?

- (a) Concordo totalmente
- (b) Concordo
- (c) Não concordo nem discordo
- (d) Discordo
- (e) Discordo totalmente

6.1.1. Em caso de discordância, porque discorda? \_\_\_\_\_

6.2. Você concorda que na formação superior em Gastronomia, seria relevante o aprofundamento do estudo da relação entre a Gastronomia e a Agroecologia (e/ou processos produtivos similares, tais como a produção orgânica, permacultura, etc)?

- (a) Concordo totalmente
- (b) Concordo
- (c) Não concordo nem discordo
- (d) Discordo
- (e) Discordo totalmente

6.2.1. Em caso de discordância, porque discorda? \_\_\_\_\_

6.3. Em algum momento nas disciplinas que você cursou, foram debatidos, citados ou aprofundados assuntos relacionados à Agroecologia (e/ou processos similares)?

- (a) Não, em nenhum momento.
- (b) Sim, de modo superficial na(s) disciplina(s): \_\_\_\_\_
- (c) Sim, de forma consistente na(s) disciplina(s): \_\_\_\_\_

7. Já teve acesso e cozinhou com produtos agroecológicos e/ou orgânicos?

- (a) Não, nunca tive /cozinhei por opção.
- (b) Não, nunca tive acesso/cozinhei por falta de oportunidade.
- (c) Sim, poucas vezes
- (c) Sim, muitas vezes

(d) Sim, constantemente

8. Você concorda que exista alguma imposição por padrões alimentares no Brasil?

(a) Concordo totalmente

(b) Concordo

(c) Não concordo nem discordo

(d) Discordo

(e) Discordo totalmente

8.1. Em caso de discordância, porque discorda? \_\_\_\_\_

9. Você tem alguma consideração adicional a fazer sobre o curso de gastronomia, sobre a pesquisa, ou sobre os temas abordados no questionário?

### **Q3 - QUESTIONÁRIO DOCENTES**

1. Qual a sua formação acadêmica?

2. Há quanto tempo ministra aulas de gastronomia? Em quais disciplinas deste curso?

3. Ministra disciplinas em outras Instituições de Ensino? Quais disciplinas?

4. Você tem conhecimento sobre o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de gastronomia dessa Instituição?

5. Tem acesso ao PPC e/ou recorre a ele (ou a algum documento formal técnico/pedagógico oficial da instituição) com que frequência para sanar dúvidas e/ou obter informações adicionais sobre o curso de gastronomia?

6. Sobre a(s) Ementa(s) da(s) disciplina(s) que você leciona:

6.1. Você participou da construção da(s) Ementa(s)?

6.2. Você considera que a(s) Ementa(s) assegura(m) todas as temáticas relacionadas à disciplina, inclusive diante das constantes demandas específicas da área da gastronomia e campos de estudos afins, sejam elas profissionais, econômicas, de mercado, sociais ou ambientais.

7. Existe, no seu entender, possibilidade de melhorias (conceituais, técnicas, políticas, ou de quaisquer outras áreas do conhecimento) no PPC e no Currículo do curso de gastronomia, bem como na(s) Ementa(s) da(s) disciplina(s) que você leciona, no sentido de assegurar um aprendizado mais completo, considerando a interdisciplinaridade da gastronomia?

8. De modo geral, o Sistema Agroalimentar é composto pelo conjunto relacional de processos, atores e subsistemas da cadeia de produção (agricultura, pecuária e industrialização de produtos alimentares), distribuição (transporte, logística e abastecimento das centrais de

comercialização) e comercialização de alimentos (nos mercados, supermercados e hipermercados, feiras, assim como nos restaurantes e similares).

8.1. Em relação às suas aulas práticas e teóricas, você considera que existem oportunidades para debates sobre a concepção, produção, composição, industrialização, distribuição e comercialização de produtos alimentares?

8.2. E para debates sobre os aspectos sociais, econômicos e ambientais, em relação à produção, distribuição e comercialização de alimentos?

8.3. E para debates acerca de imposições comerciais, culturais e alimentares no Brasil?

8.4. Em alguma disciplina que você leciona/lecionou são/foram promovidos esses debates? Em quais disciplinas?

9. De modo geral, a Agroecologia é uma ciência/prática que orienta a adoção de tecnologias e práticas sociais e tradicionais, e que propõe o equilíbrio entre o meio ambiente e a produção de alimentos. Além disso, dedica-se ao estudo das relações produtivas entre mulher/homem-natureza, buscando a sustentabilidade ecológica, econômica, social, cultural, política e ética.

9.1. Em relação às suas aulas práticas e teóricas, você considera que existem oportunidades para debates sobre a produção de alimentos a partir de lógicas sustentáveis tanto do ponto de vista ambiental, quanto social, cultural e econômica?

9.2. Em alguma disciplina que você leciona/lecionou são/foram promovidos esses debates? Em quais disciplinas?

10. Você considera viável a inclusão de temas como Sistemas Alimentares e Agroecologia (e/ou movimentos congêneres) na base curricular deste curso de Gastronomia (na sua ou em outras disciplinas)?

10.1. Se não, quais os motivos para a não inclusão dos temas?

10.2. Se sim, você vislumbra algum empecilho (técnico, burocrático, ideológico ou outros entraves) para a essa efetiva inclusão dos temas?

11. Você considera que exista(m) diferença(s) (no âmbito social, econômico, sensorial, ambiental entre outros) entre os produtos agroecológicos/orgânicos e os produtos industrializados e/ou advindos da agricultura convencional, que mereçam ser expostos para o corpo discente do curso de gastronomia?

11.1. Esse debate é, ou já foi proposto, em algum momento, nas suas disciplinas?

12. Considerações Finais

#### **Q4 - QUESTIONÁRIO EGRESSOS**

1. Quando você se formou em Gastronomia?
2. Possui alguma outra formação acadêmica, além do curso de Gastronomia?
3. Porque você escolheu esta Instituição de Ensino?
4. O curso atendeu às suas expectativas, do ponto de vista:
  - 4.1. do conhecimento teórico;
  - 4.2. do conhecimento prático; e
  - 4.3. da aplicabilidade desses conhecimentos (teórico e prático) na sua atuação após a formação em gastronomia?
5. Qual a temática e título do seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)?
6. Qual a sua área de atuação profissional no momento?
7. De modo geral, o Sistema Agroalimentar é composto pelo conjunto relacional de processos, atores e subsistemas da cadeia de produção (agricultura, pecuária e industrialização de produtos alimentares), distribuição (transporte, logística e abastecimento das centrais de comercialização) e comercialização de alimentos (nos mercados, super e hipermercados, feiras, assim como nos restaurantes e similares).
  - 7.1. Na sua visão, hoje, após ter se formado em gastronomia, você visualiza a relação entre o sistema agroalimentar e a gastronomia? Por quê?
  - 7.2. Esse assunto, em algum momento, foi debatido em disciplinas do curso de gastronomia?
  - 7.3. Na sua avaliação, na formação acadêmica/tecnológica em gastronomia, seria relevante o aprofundamento do estudo sobre Sistema Agroalimentar? Por quê?
  - 7.4. Na sua atuação profissional, esse tema, em algum momento, lhe mostrou relevância? Como isso aconteceu?
8. De modo geral, a Agroecologia é uma ciência/prática que orienta a adoção de tecnologias e práticas sociais e tradicionais, e que propõe o equilíbrio entre o meio ambiente e a produção de alimentos. Além disso, dedica-se ao estudo das relações produtivas entre mulher/homem-natureza, buscando a sustentabilidade ecológica, econômica, social, cultural, política e ética.
  - 8.1. Na sua visão, hoje, após ter se formado em gastronomia, você visualiza a relação entre a gastronomia e a agroecologia e/ou movimentos congêneres (produção orgânica, permacultura, etc)? Por quê?
  - 8.2. Esse assunto, em algum momento, foi debatido em disciplinas do curso de gastronomia?
  - 8.3. Na sua avaliação, na formação acadêmica/tecnológica em gastronomia, seria relevante o aprofundamento do estudo sobre a agroecologia e/ou movimentos congêneres como mecanismos alternativos ao Sistema Agroalimentar convencional (dominante) Por quê?

8.4. Na sua atuação profissional, esse tema, em algum momento, lhe mostrou relevância?

Como isso aconteceu?

9. Você conhece movimentos organizados que promovem o ativismo alimentar (esfera local, nacional ou internacional)? Participa de algum? Já se relacionou profissionalmente com algum?

10. Em suas atividades profissionais relacionadas à gastronomia, você já teve acesso a produtos agroecológicos e/ou orgânicos?

10.1. Se sim, com que frequência você utiliza produtos agroecológicos/orgânicos em suas atividades no ramo da gastronomia (considerando qualquer atividade que envolva o uso, a aquisição, a comercialização, o estudo, etc)?

11. É possível realizar suas atividades profissionais no ramo da gastronomia tendo a predominância de produtos agroecológicos/orgânicos?

11.1. Se sim, mas ainda não utiliza com predominância os produtos agroecológicos/orgânicos, o que falta para isso acontecer?

11.2. Se não, quais os principais obstáculos encontrados?

12. Considerações Finais