

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
INSTITUTO NUTES DE EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE
LABORATÓRIO DE ESTUDO DAS CIÊNCIAS

ISIS FONSECA SÁ

A PROMOÇÃO DE SAÚDE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA:
desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras

RIO DE JANEIRO
2021

Isis Fonseca Sá

**A PROMOÇÃO DE SAÚDE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA:
desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Educação em Ciências e Saúde.

Orientador: Prof. Dr. Gustavo de Oliveira Figueiredo

Rio de Janeiro

2021

Ficha catalográfica elaborada por Priscila Almeida Cruz, CRB- 7/6242.

S111 Sá, Isis Fonseca

A promoção de saúde na educação superior em gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras. / Isis Fonseca Sá. – Rio de Janeiro: UFRJ/ NUTES, 2021.

185 f.: il. 1 color. ; 30 cm.

Orientador: Gustavo de Oliveira Figueiredo.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências e Saúde, Rio de Janeiro, 2021.

Referências bibliográficas f. 169-177.

1. Ensino superior. 2. Gastronomia. 3. Promoção da saúde. 4. Educação em Ciências e Saúde – Tese. I. Figueiredo, Gustavo de Oliveira. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde. III. Título.

Isis Fonseca Sá

**A PROMOÇÃO DE SAÚDE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA:
desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Educação em Ciências e Saúde.

Aprovado em 30 de outubro de 2020

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Gustavo de Oliveira Figueiredo - Orientador
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Programa de Pós-graduação Educação em Ciências e Saúde
NUTES/UFRJ

Prof^a. Dr^a. Juliana Dias Rovari Cordeiro - Membro interno
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Programa de Pós-graduação Educação em Ciências e Saúde
NUTES/UFRJ

Prof. Dr. José Carlos Oliveira - Membro externo
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Programa de Pós-graduação História das Ciências e das
Técnicas e Epistemologia HCTE/UFRJ

Prof^a. Dr^a. Eliane Brígida Moraes Falcão - Suplente interno
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Programa de Pós-graduação Educação em Ciências e Saúde
NUTES/UFRJ

Prof^a Dr^a. Miriam Ribeiro Baião - Suplente externo
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Programa de Pós-graduação em Atenção Primária à Saúde
HESFA/UFRJ

AGRADECIMENTOS

À Fernanda Portronieri, que surgiu em minha vida como professora e logo se tornou amiga. Sem você, nenhuma linha deste trabalho teria sido escrita.

Ao Igor, meu companheiro de vida. Obrigada por todo o apoio.

Ao professor Gustavo, pela orientação e palavras de incentivo.

Aos professores da UFRJ e da UFBA, por dividirem comigo suas impressões e inquietações.

Ao Ronaldo de Assis, que me acolheu em Salvador. Sua ajuda foi fundamental.

Aos amigos que, de alguma maneira, contribuíram com este trabalho e torceram por mim.

“E é graças à alimentação, matriz do gosto, que se produzem e reproduzem as condições necessárias para a ação dos outros sentidos e do resto das atividades humanas, pela razão ordinária de que quem não come, e não bebe, morre, e mortos não lutam, nem dançam.”

(Marco Schneider, A dialética do gosto, 2015)

RESUMO

SÁ, Isis Fonseca. **A promoção de saúde na educação superior em gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras.** Orientador: Gustavo de Oliveira Figueiredo. 2021. 185f. Dissertação (Mestrado de Educação em Ciências e Saúde) - Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

Este estudo tem como objetivo analisar os aspectos relacionados à promoção da saúde na formação do bacharelado em Gastronomia em duas universidades públicas brasileiras. Inicialmente foi realizada uma revisão de literatura cruzando o tema da formação superior em gastronomia com o tema da promoção de saúde. Os resultados foram organizados em cinco categorias temáticas que agrupam as principais abordagens identificadas na produção acadêmica recente sobre o tema: i) História dos cursos de Gastronomia; ii) Formação do estudante de Gastronomia; iii) Formação do professor de Gastronomia; iv) Currículos na formação em gastronomia e; v) Propostas político-pedagógicas e desafios para o bacharelado em gastronomia. Como marco teórico da pesquisa foram utilizados os aportes de Brillat-Savarin e Carlo Petrini para revelar a histórica construção do conceito de Gastronomia; as ideias de Henry Giroux e Stephen Ball para discutir os principais desafios para a educação superior no contexto das políticas públicas de educação no Brasil e as contribuições de Carlos Botazzo, Gastão Wagner Campos, Márcia Whestphal e Paulo Buss para analisar a construção do conceito ampliado de saúde e das abordagens sobre promoção da saúde no contexto brasileiro das políticas públicas relacionadas ao tema saúde. Como método para a fase empírica da pesquisa adotou-se uma concepção qualitativa organizada em duas etapas: 1) Análise documental dos PPPs e dos TCCs dos cursos de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA); 2) Entrevistas semiestruturadas com 14 professores do curso de Gastronomia da UFRJ (n=7) e da UFBA (n=7), com a intenção de compreender como o tema da saúde é trabalhado nos bacharelados. A organização dos dados provenientes das entrevistas seguiu a técnica da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (1979) e a interpretação dos resultados foi organizada em torno das seguintes categorias

de análise: i) Relação entre as políticas públicas de educação e a indução do projeto REUNI na criação dos cursos de bacharelado em gastronomia nas universidades públicas brasileiras; ii) Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da Gastronomia como área do conhecimento; iii) Desafios na construção do projeto político-pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e do seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas; iv) Possibilidades e ausências na relação entre a Gastronomia, o conceito ampliado de saúde e a Promoção de Saúde.

Concluimos que as propostas político-pedagógicas dos bacharelados da UFRJ e da UFBA não favorecem uma formação interdisciplinar do gastrônomo nem fornecem subsídios para que essa formação contemple a Promoção da Saúde como uma das possibilidades de atuação do gastrônomo. Do mesmo modo, a prática de ensino dos professores, muitas vezes baseada em uma visão restritiva sobre saúde, ainda também muito distante da concepção ampliada que defendemos, limita a formação do futuro gastrônomo a uma perspectiva que precisa ser revista e transformada.

Para que a relação entre a Gastronomia e a saúde se torne mais forte, é preciso que a formação contemple mais do que a simples técnica culinária e assuma um caráter efetivamente interdisciplinar. Isso possivelmente levará essa área do conhecimento a fazer parte do desenvolvimento de futuras políticas públicas não somente na área de saúde, mas também da alimentação e da cultura, uma vez que estes temas são intersetoriais.

Palavras-chave: Educação Superior. Gastronomia. Universidade Pública. Políticas Públicas. Promoção de Saúde.

ABSTRACT

SÁ, Isis Fonseca. **A promoção de saúde na educação superior em gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras.** Orientador: Gustavo de Oliveira Figueiredo. 2021. 185f. Dissertação (Mestrado de Educação em Ciências e Saúde) - Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

This study aims to analyze aspects related to health promotion in the formation of a Bachelor's degree in Gastronomy in two public Brazilian Universities. Initially, a literature review was carried out crossing the topic of higher education in gastronomy with the topic of health promotion. The results were organized into five thematic categories that group the main approaches identified in recent academic production on the topic: i) History of Gastronomy courses; ii) Gastronomy student training; iii) Gastronomy teacher training; iv) Curriculums in gastronomy training; v) Political-pedagogical proposals and challenges for the bachelor degree in gastronomy. As theoretical framework of the research, the contributions of Brillat-Savarin and Carlo Petrini were used to reveal the historical construction of the concept of Gastronomy, the ideas of Henry Giroux and Stephen Ball to discuss the main challenges for higher education in the context of public education policies in Brazil and the contributions of Carlos Botazzo, Gastão Wagner Campos, Márcia Whestphal and Paulo Buss to analyze the construction of the expanded concept of health and approaches to health promotion in the Brazilian context of public health policies. As a method for the empirical phase of the research, a qualitative concept organized in two stages was adopted: documentary analysis of the PPPs and TCCs of the Gastronomy courses at the Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ) and the Federal University of Bahia (UFBA); semi-structured interviews with 14 teachers from the Gastronomy course at UFRJ (n = 7) and UFBA (n = 7), with the intention of understanding how the health theme is worked in bachelor's degrees. The organization of the data from the interviews followed the technique of Content Analysis proposed by Bardin (1977) and the interpretation of the results was organized around the following categories of analysis: i) Relationship between public education policies and the induction of the REUNI project in the creation of bachelor courses in gastronomy at

Brazilian public universities; ii) Tensions between the area of nutrition and the establishment of Gastronomy as an area of knowledge; iii) Challenges in the construction of the political-pedagogical project of Bachelor degrees in Gastronomy and of its concrete development in practice by public universities; iv) Possibilities and absences in the relationship between Gastronomy, the expanded concept of health and Health Promotion. Finally, from the research, it was possible to conclude that the Bachelor's degrees in Gastronomy do not make Health Promotion an important theme in the training of gastronomes. Either because the pedagogical political project is not experienced in practice, or because the curriculums of the courses do not contribute to relate the themes. For the relationship between Gastronomy and Health Promotion to become stronger, it is necessary that the training contemplates more than the simple culinary technique and assumes an effectively interdisciplinary character. This will possibly lead this new area of knowledge to be part of the development of future public policies for the promotion of health and food and nutrition, since these themes are intersectoral and require the participation of several segments, not just health professionals.

Keywords: Gastronomy. Public University. Higher education. Public Policies. Health promotion.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Resumo dos procedimentos metodológicos para revisão de literatura (número e tipo de busca; chaves de busca, número de trabalhos encontrados, número de trabalhos selecionados e base de dados pesquisadas).	31
Quadro 2: Síntese dos documentos que compõem o corpus de análise	32
Quadro 3: Categorias temáticas construídas a partir dos textos da revisão de literatura: Nome da categoria temática, definição da categoria e identificação das referências dos trabalhos que abordam a temática definida na categoria	35
Quadro 4: Eixos temáticos encontrados nos projetos político-pedagógicos de quatro cursos superiores de Gastronomia e suas principais características	47
Quadro 5: Áreas do conhecimento que fundamentam a Gastronomia	49
Quadro 6: Denominações de cursos de graduação em Gastronomia no exterior	51
Quadro 7: Conhecimentos que compõem a área de Gastronomia	62
Quadro 8: Promoção da Saúde: uma breve cronologia	78
Quadro 9: Caracterização dos entrevistados	105
Quadro 10: Descrição de características dos bacharelados da UFRJ e da UFBA	112
Quadro 11: Análise dos TCCs da UFRJ e da UFBA a partir leitura dos resumos	125
Quadro 12: Componentes curriculares obrigatórios alocados no Departamento da Ciência dos Alimentos	127
Quadro 13: Componentes curriculares obrigatórios alocados no Departamento da Ciência da Nutrição	128

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Princípios norteadores do Guia Alimentar da População Brasileira.	97
Figura 2: Componentes curriculares do curso de Gastronomia da UFRJ	122
Figura 3: Nuvem de palavras a partir das palavras-chave dos TCCs de Gastronomia da UFRJ	124
Figura 4: Nuvem de palavras a partir das palavras-chaves dos TCCs de Gastronomia da UFBA	124

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

BDTD	Base Digital de Teses e Dissertações
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CCI	Cozinheiro Chefe Internacional
CIA	The Culinary Institute of America
CCS	Centro de Ciências da Saúde
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
e-MEC	Ministério da Educação - Portal do MEC
FMI	Fundo Monetário Internacional
ICA	Instituto de Cultura e Arte
INJC	Instituto de Nutrição Josué de Castro
INEP	Instituto Nacional de Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAB	Política Nacional de Atenção Básica
PNAE	Política Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNSAN	Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PPP	Projeto Político Pedagógico
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PROUNI	Programa Universidade para Todos
REUNI	Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
SciELO	Scientific Electronic Library Online
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFC	Universidade Federal do Ceará
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UNIVALI	Universidade do Vale do Itajaí
VIGITEL	Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	16
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO E INTRODUÇÃO ÀS QUESTÕES DA PESQUISA	20
3. OBJETIVOS	28
3.1. OBJETIVO GERAL	28
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	28
4. REVISÃO DE LITERATURA	29
4.1. PERCURSO METODOLÓGICO DA REVISÃO DE LITERATURA	30
4.3. FORMAÇÃO DO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA	41
4.4. FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE GASTRONOMIA	45
4.5. CURRÍCULO NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA	47
4.6. PROPOSTAS POLÍTICO-PEDAGÓGICAS E DESAFIOS PARA O BACHARELADO EM GASTRONOMIA	52
5. MARCO TEÓRICO-CONCEITUAL	60
5.1. GASTRONOMIA: UM CONCEITO EM CONSTRUÇÃO	60
5.1.1. Marco referencial da gastronomia como cultura	66
5.2. A EDUCAÇÃO SUPERIOR EM UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS	70
5.2.1. Políticas Públicas de Educação Superior	73
5.2.1.1. Lei de diretrizes e bases da educação	74
5.2.1.2. PROUNI - Programa Universidade Para Todos	75
5.2.1.3. REUNI - Reestruturação e Expansão das Universidades Federais	75
5.3. PROMOÇÃO DA SAÚDE E POLÍTICAS PÚBLICAS NO BRASIL	76
5.3.1. O conceito ampliado de saúde: qualidade de vida, intersectorialidade e culturas	83
5.3.1.1. Política Nacional de Promoção da Saúde	86
5.3.1.2. Política Nacional de Atenção Básica	88
5.3.1.3. Política Nacional de Alimentação e Nutrição	90

5.3.1.4. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	92
5.3.1.5. Programa Nacional de Alimentação Escolar	96
5.3.1.6. Guia alimentar para a população brasileira	97
5.3.1.7. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos	100
6. MÉTODO	102
6.1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	102
6.1.1. Abordagem do estudo	102
6.1.2. Análise Documental	102
6.2. CARACTERIZAÇÃO DOS LOCAIS DE ESTUDO	103
6.3. SUJEITOS PARCEIROS DO ESTUDO	105
6.4. ANÁLISE DOS DADOS	108
7. RESULTADOS	110
7.1. ANÁLISE DOS PROJETOS POLÍTICO-PEDAGÓGICOS E DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO DOS CURSOS DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UFRJ E DA UFBA	110
7.1.1. Fundamentos Teórico-Metodológicos dos PPPs	112
7.1.2. Histórico dos cursos	114
7.1.3. Objetivos dos cursos	115
7.1.4. Perfil e competências gerais do egresso nos PPPs	116
7.1.5. Justificativa dos cursos nos PPP's	118
7.1.6. Componentes Curriculares descritos nos PPPs e Reflexões sobre os Trabalhos de Conclusão de Curso dos Estudantes	121
7.1.7. Locais de realização das práticas	131
7.1.8. Estágio	132
7.2. ANÁLISE DAS ENTREVISTAS COM OS PROFESSORES	134
7.2.1. Relação entre as políticas públicas de educação e a indução do REUNI na criação dos cursos de bacharelado em gastronomia em universidades públicas brasileiras	134
7.2.2. Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da gastronomia como área de conhecimento interdisciplinar.	140

7.2.3. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em gastronomia e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas	145
7.2.4. Relações entre gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde: possibilidades e ausências	150
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	160
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	170
APÊNDICES	179
APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	179
APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA	183
APÊNDICE C - PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA	184

1. INTRODUÇÃO

Minha história com a área da saúde começou aos 13 anos, quando cursava a antiga 7ª série do primeiro grau, no ano de 1992, na Escola Estadual Polivalente de Linhares I, no Espírito Santo. Ali, ao ser apresentada aos primeiros conceitos de Química e Biologia, decidi prestar vestibular (os tempos eram outros) para Farmácia, área que considerava a que melhor contemplaria esses campos do conhecimento.

Formei-me em Farmácia, no ano de 2006, na Universidade Federal Fluminense, em Niterói. Durante o curso, a palavra saúde não apareceu no título de nenhuma das disciplinas cursadas e a promoção da saúde foi um tema descoberto somente na prática profissional. Quando estudante, tinha a concepção hegemônica de saúde como ausência de doença, provavelmente pela forma fragmentada com que o curso abordava temas relacionados à saúde: anatomia, citologia, histologia, parasitologia, virologia, bacteriologia, fisiologia... tudo devidamente compartimentado e isolado. A discussão era constantemente com foco na doença: suas causas e, principalmente, seu tratamento (medicamentoso). Apesar de ser um curso da área da saúde, o curso visava, prioritariamente, formar profissionais para trabalhar no chão de fábrica da indústria farmacêutica.

Minha área de atuação profissional sempre foi a manipulação de medicamentos, desde os tempos de estágio. Mais que um local de preparo de medicamentos, a farmácia de manipulação é onde o contato entre o farmacêutico e o paciente se dá de modo mais estreito, onde a atenção farmacêutica é mais plenamente exercida. Ali, durante o exercício da prática profissional, fui percebendo que o conceito de saúde era muito mais amplo que o conceito biomédico. As condições socioeconômicas, educacionais e psicológicas daqueles que buscavam tratamento impactavam diretamente na sua saúde. Durante os quase 10 anos em que atuei na área foram incontáveis os episódios em que fui procurada por pessoas que buscavam uma "fórmula milagrosa" - para emagrecer, para dormir, para acordar, para estudar e trabalhar, enfim, para preocupações cotidianas e problemas sociais, em um processo de medicalização da vida.

Cada vez mais, fui percebendo que a população é bombardeada de informações pela área da saúde dizendo o que se deve e o que não se deve

comer, como se portar, que atitudes devem ser tomadas para prevenir doenças e o que deve ser feito para ter uma vida mais saudável. Esta “onda saudável” se, por um lado, tem tentado proporcionar uma vida mais longa e com melhor qualidade, por outro, tem criado um espaço de utilização de medicamentos que estão, dia a dia, substituindo a alimentação ou até mudando os hábitos e costumes, tirando a autonomia do sujeito na relação com sua própria saúde. Nunca acreditei que a intervenção medicamentosa seria a única (nem a melhor) maneira de melhorar a qualidade de vida das pessoas.

Insatisfeita com este trabalho centrado na doença e na medicalização da vida, decidi me propor o desafio de iniciar uma nova carreira e optei pelo curso de Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Foi nessa Universidade onde comecei a atividade de iniciação científica no "Grupo de Pesquisa COGITARE: Estudos em Formação, Política e Trabalho Humano", coordenado pelo meu orientador, no Laboratório de Estudo das Ciências do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde (LEC/NUTES). Esta dissertação de mestrado integra um projeto de pesquisa mais amplo, coordenado por meu orientador, denominado "Avaliação Participativa da Qualidade de Cursos de Graduação e da Formação Superior na Área da Saúde".

Ao me aproximar das discussões que aconteciam no grupo de pesquisa, a Promoção da Saúde despertou de forma mais intensa o meu interesse. Ali, uma outra perspectiva me foi apresentada - a Promoção da Saúde não como uma prática individual, nem como um conceito que se confunde com a prevenção de doenças, mas sim como um ato político e coletivo relacionado a um conceito mais ampliado de saúde, que envolve o trabalho intersetorial e a dimensão da cultura. Mas, acima de tudo, entendi que a promoção da saúde é um direito do cidadão garantido pela Constituição Federal de 1988. A concretização desse direito se expressa por meio de diversas políticas públicas, principalmente a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB). Após um ano inteiro de participação no grupo de pesquisa, como aluna de iniciação científica do curso de bacharelado em gastronomia, por já possuir uma graduação anterior em farmácia, pude realizar o processo seletivo para o mestrado em Educação em Ciências e Saúde, no Instituto NUTES, com esta particularidade de

simultaneamente ser aluna do curso de graduação em Gastronomia da UFRJ. Essa foi a origem da pesquisa: a busca pela compreensão entre as relações da gastronomia com a área da saúde..

Nesta dissertação de mestrado, será adotado o termo *gastrônomo* para se referir ao bacharel em Gastronomia, já que o tecnólogo em Gastronomia é chamado de gastrólogo, sob o código 2711-10, na Classificação Brasileira de Ocupações do Ministério do Trabalho e Emprego, cuja descrição é a seguinte: “Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários”.

A opção pelo uso da palavra *gastrônomo* para definir os bacharéis e diferenciá-los daqueles profissionais de nível médio ou cursos superiores tecnológicos surge na literatura científica a partir da definição feita por Bezerra e Oliveira [201?]: *“O trabalho do gastrônomo não pode estar dirigido apenas para as técnicas de cocção, de cortes, de finalização e apresentação dos pratos. O fazer gastronômico ultrapassa os estereótipos da profissão e engloba muito mais que a mera repetição de técnicas”*. Além disso, o gastrônomo deve ainda refletir sobre a realidade que o cerca e sobre os problemas sociais que afligem a comunidade na qual está inserido. Para as autoras, a formação profissional do gastrônomo deve, portanto, ser uma formação técnica e científica, mas, acima de tudo, uma formação crítica de contestação e reflexão sobre os modelos de produção pré-definidos pelo sistema capitalista. (BEZERRA; OLIVEIRA, [201?]).

A intenção desse estudo é analisar a formação superior em Gastronomia, no nível de bacharelado, ofertado por universidades públicas federais no Brasil, e discutir suas relações com as políticas públicas de saúde e alimentação, as políticas públicas de educação e, mais especificamente, com o conceito ampliado de saúde e as abordagens de promoção de saúde. Cabe ressaltar que esta é uma pesquisa exploratória, de cunho qualitativo, que se utilizou das técnicas de análise documental para analisar os projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado em gastronomia e a produção dos estudantes por meio dos seus Trabalhos de Conclusão de Curso, e também da técnica de entrevista semidirética como método para a coleta de dados. Os sujeitos parceiros da pesquisa são

professores do magistério superior que desempenham sua atividade docente em cursos de bacharelado em Gastronomia, em Universidades Públicas Federais que estão vinculados institucionalmente a centros ou decanias na área da saúde. No total foram entrevistados 14 professores (n=14), provenientes de duas universidades federais: a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e a Universidade Federal da Bahia (UFBA). Os professores foram considerados informantes-chave para atender às nossas expectativas de entrevista. Além disso, são os profissionais mais importantes no processo de formação e é a partir das abordagens que desenvolvem em suas disciplinas que poderemos refletir sobre o que acontece na realidade, no cotidiano das salas de aula, não se limitando aos preceitos, nem sempre colocados em prática, contidos nos projetos político pedagógicos dos cursos.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO E INTRODUÇÃO ÀS QUESTÕES DA PESQUISA

Como estudante do curso de Gastronomia da UFRJ, posso observar um desapeço por parte dos alunos pelas disciplinas que não abrangem aulas práticas na cozinha; creio fortemente que grande parte dos estudantes de Gastronomia não sabem que o curso deseja formar um egresso gestor de empreendimentos gastronômicos, perito em culinária e promotor da saúde (competências descritas no PPP). **Mas será que os professores da graduação estão de fato comprometidos em formar promotores da saúde? Que tipo de profissional os bacharelados estão formando? Técnicos reprodutores de receitas para atender ao mercado de trabalho ou profissionais críticos e efetivamente preocupados com o papel do alimento em todas as suas dimensões socioculturais?**

A promoção da saúde se dá por uma série de fatores, entre eles, a alimentação. Entretanto pensar a relação alimentação-saúde com base apenas na composição nutricional dos alimentos é insuficiente quando se pensa em promoção da saúde e da alimentação saudável (BRASIL, 2014a). Alimentar-se é, portanto, mais que ingerir nutrientes; comida é prazer, memória, tradição, cultura, sabores e aromas. Além disso, para Buss (2000) a promoção da saúde é um tema intersectorial, o qual envolve o ambiente social, político, físico, econômico e cultural, além dos serviços de saúde. Para se trabalhar uma questão tão complexa, seria útil que diferentes profissionais trabalhassem para os mesmos objetivos, de formas diferentes, mas de maneira complementar. Diante do exposto, o bacharel em Gastronomia mostra-se como mais um agente que poderia contribuir para a Promoção da Saúde.

Essa possibilidade respalda-se em Pellegrini-Filho, Buss e Esperidião (2013), quando afirmam que

Uma questão central e restritiva ao pleno processo de promoção da saúde é que seus conceitos, políticas e práticas têm ficado restritos a segmentos do setor saúde - não alcançando sequer todos os profissionais da saúde - e tampouco tem impregnado as políticas e os políticos e técnicos de outros setores econômicos e sociais. (p. 306)

Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas transformações políticas, econômicas, sociais e culturais que provocaram mudanças no estilo de vida da população. Também se observou rápida transição demográfica e epidemiológica, além de mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira.

A dieta habitual dos brasileiros é composta por diversas influências e na atualidade é fortemente caracterizada por uma combinação de uma dieta dita “tradicional” (baseada no arroz com feijão) com alimentos classificados como ultra processados, com altos teores de gorduras, sódio e açúcar, com baixo teor de micronutrientes e alto valor calórico. O consumo médio de frutas e hortaliças ainda é metade do valor recomendado pelo Guia Alimentar para a população brasileira e manteve-se estável na última década, enquanto alimentos ultraprocessados, industrializados, como doces e refrigerantes, têm o seu consumo aumentado a cada ano (BRASIL, 2013).

O Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas como diabetes, hipertensão arterial e câncer são a principal causa de morte entre adultos. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN (BRASIL, 2013, p. 18), nos últimos anos, os percentuais de hipertensão arterial sistêmica e diabetes vêm se mantendo estáveis, embora a obesidade esteja em ascensão. Segundo o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), entre 2006 e 2018, o diagnóstico de diabetes aumentou 40%. Os dados demonstram que 7,7% da população adulta brasileira tinha o quadro de diabetes confirmado em 2018. Em 2006, a proporção era de 5,5% (BRASIL, 2019a).

Em relação à hipertensão arterial, o estudo menciona que 24,7% da população que vive nas capitais brasileiras afirmaram ser hipertensas. O percentual de cidadãos com excesso de peso variou de 42,6% (2006) para 55,7% (2018), já o número de obesos cresceu de 11,8% em 2006 para 19,8% em 2018. A variação temporal dos indicadores revela a tendência de evolução desfavorável dos indicadores relacionados ao excesso de peso, à obesidade e à diabetes. Outra conclusão importante do estudo é a de que pessoas com menor

escolaridade são as mais afetadas pela hipertensão e pelo excesso de peso/obesidade. (BRASIL, 2019a).

Para o enfrentamento desse cenário, é urgente a necessidade da ampliação de ações intersetoriais - processos em que os objetivos, as estratégias e os recursos de cada setor se consideram segundo suas repercussões e efeitos nos objetivos, estratégias, atividades e recursos dos demais setores (OPS, 1992) - que repercutam positivamente sobre os diversos determinantes da saúde e nutrição. Ainda segundo o PNAN (2011), caso medidas de controle e prevenção do ganho de peso não sejam implementadas, estima-se que em vinte anos cerca de 70% dos brasileiros estarão com excesso de peso no Brasil.

Para além da questão médica relacionada à alimentação, e os impactos negativos que ela pode trazer ao indivíduo, há uma série de outros temas que afetam a relação com a comida. Faz-se necessário levar em consideração múltiplos fatores e questionamentos como: **qual é a origem do alimento? Como foi produzido? Qual é a forma de preparo? Há algum sentimento de culpa ao consumi-lo?** Todas essas respostas vão impactar (não necessariamente de modo direto) na saúde do comensal.

A portaria no 2446 do Ministério da Saúde que redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014a) considera como um dos temas prioritários, em seu artigo 10:

alimentação adequada e saudável, que compreende promover ações relativas à alimentação adequada e saudável, visando à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional, contribuindo com as ações e metas de redução da pobreza, com a inclusão social e com a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. (p.31)

Quando se fala em alimento adequado e saudável, é preciso levar em consideração que o alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais, a saber: nutricionais, higiênicas, organolépticas e simbólicas (POULAIN, 2013). As duas primeiras são amplamente trabalhadas quando a comida é vista como objeto de estudo da nutrição e da medicina. A Gastronomia dá ênfase às duas últimas, ligadas ao prazer, à cultura e ao patrimônio, sem obviamente desconsiderar o valor nutricional e a segurança alimentar.

A Primeira Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, Canadá, em novembro de 1986, define promoção de saúde como

“um processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo”. Sob essa perspectiva, é fundamental evocar o direito humano à alimentação adequada, o qual está contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos (United Nations, 1948).

No Brasil, como resultado de um amplo processo de mobilização social, em 2010, foi aprovada a Emenda Constitucional nº 64, a qual incorpora a alimentação no 6º artigo da Constituição Federal, que trata dos direitos sociais. A partir daí, a alimentação é considerada um direito equivalente à educação, saúde, trabalho, moradia, lazer, segurança, previdência social, proteção à maternidade e à infância e à assistência aos desamparados.

Segundo o Conselho Nacional de Saúde, na Resolução nº 287, de 8/10/98, a Gastronomia não é considerada uma profissão da saúde. Cabe destacar que essa resolução foi publicada um ano antes da criação do primeiro curso superior de Gastronomia no Brasil e ainda não foi atualizada. Já segundo o Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia, a Gastronomia está enquadrada no eixo do Turismo, Hospitalidade e Lazer (BRASIL, 2016). Diante da complexidade da questão alimentar, que exige uma intervenção multidisciplinar, os profissionais de saúde são os mais capacitados para atuar na linha de frente desse problema. Porém, o fato de lidar diretamente com o alimento faz do gastrônomo mais um especialista que poderia contribuir positivamente com a questão.

Em seu livro *A Fisiologia do Gosto*, Brillat-Savarin (1995, p.57), define a Gastronomia como sendo “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação do homem, por meio da melhor alimentação possível”. Será a partir dessa afirmação que defenderemos a Gastronomia como um campo muito mais amplo do que a mera produção de alimentos e que pode atuar em benefício da saúde e qualidade de vida das pessoas.

A alimentação é um direito humano e um dos determinantes sociais em saúde. No entanto, na visão do gastrônomo, esse alimento não é apenas uma combinação de carboidratos, proteínas, vitaminas, gordura e sais minerais. É comida, com todos os aspectos implicados na sua confecção: afeto, sabor, aroma, cultura, comensalidade, memória gustativa e apresentação. Ao levar em

consideração todas essas questões, o gastrônomo amplia o sentido do ato de cozinhar, podendo com isso ampliar de maneira muito positiva a alimentação como forma de promover saúde.

Para que isso ocorra, é necessário que o gastrônomo entenda a saúde como um tema multidimensional, que não pode ser explicado com base apenas no conceito biomédico. As influências sociais, políticas, culturais e ideológicas também fazem parte do conceito atual de saúde. Ou seja, sua formação deve ir muito além das habilidades com facas e panelas e dos princípios básicos da nutrição.

Quando se fala em Promoção da Saúde, temos que considerar que alguns de seus princípios dialogam mais diretamente com a alimentação. São eles: a intersetorialidade, a participação social, a contextualização sociocultural e a sustentabilidade. O conceito de intersetorialidade surge como uma estratégia possível para integrar políticas públicas e responder efetivamente aos problemas e às vulnerabilidades de um determinado território; ele surge para romper com visões reducionistas na resolução de situações complexas e com a presunção de achar que um setor sozinho é capaz de solucionar problemas multicausais. A participação da sociedade é fundamental no processo de Promoção da Saúde, uma vez que os saberes populares e a cultura serão grandes influenciadores na aceitação e implementação de políticas e ações nesse sentido.

A sustentabilidade ambiental envolve questões como agricultura, fornecedores e transporte, economia de recursos naturais e utilização de tecnologias limpas, processos apropriados para manipulação e produção dos alimentos, além da correta gestão dos resíduos produzidos pelos serviços de alimentação. Um gastrônomo que se propõe a promover saúde não deve utilizar ingredientes que podem ser sinônimo de desmatamento, monocultura e agressão à terra e à natureza. No âmbito da sustentabilidade social, a gastronomia é um instrumento de transformação social. Diversos projetos visam a capacitação e o empoderamento de indivíduos por meio da atividade de cozinhar.

Cabe lembrar que a Promoção da Saúde é uma estratégia de articulação transversal em que se confere visibilidade aos fatores que colocam a saúde da população em risco; a alimentação é um deles. Ela também é um referencial que oferece um modo mais amplo de pensar e agir em saúde. Sendo assim, o trabalho

em conjunto de diferentes áreas técnicas aumenta o potencial de produzir melhores condições para a garantia de direitos da população, através de práticas integrativas e complementares em saúde.

O gastrônomo, por ter uma formação interdisciplinar, ao atuar na promoção de práticas alimentares saudáveis (que por consequência promovem saúde) não terá como objetivo apenas a questão nutricional, mas também o reconhecimento e valorização da cultura alimentar do local onde esteja atuando, a preocupação com a estética do prato (“comemos com os olhos”), com a comensalidade e com o sabor do mesmo.

Este profissional pode promover saúde em ambientes institucionais como escolas, creches, presídios, hospitais, asilos e restaurantes comunitários ao optar por trabalhar com alimentos fornecidos por pequenos produtores locais, ao desenvolver ações para grupos específicos da população, ao integrar saberes “não científicos” à produção da comida e ao respeitar os costumes e hábitos dos que se alimentarão de sua comida.

Também pode atuar em ações de educação popular, uma vez que essa prática político-pedagógica busca levar autonomia às pessoas e horizontalidade entre os saberes técnico-científicos e populares. Cozinhar é poder, é autonomia, é ter opção de escolha frente à imensa variedade de produtos alimentícios oferecidos maciçamente pela indústria da alimentação, e fazer escolhas conscientes.

O gastrônomo, ao contrário dos profissionais de saúde, não tem o jaleco como uniforme de trabalho; isso já pode ajudar a acabar com alguma resistência e a diminuir a sensação de “lá vem mais um doutor me dizer o que fazer” que é comum quando se faz alguma intervenção com o objetivo de mudar comportamento. É preciso destacar a importância da linguagem adequada na abordagem com os indivíduos. O gastrônomo tem conhecimento da linguagem técnica, mas por lidar diretamente com a comida, que é um tema tão caro e comum a todos, encontra uma maior facilidade para se comunicar com as pessoas.

Essa comunicação pode ser utilizada como uma ferramenta educativa, por meio da análise sensorial que, juntamente com o conhecimento dos processos produtivos, oferece uma nova perspectiva em relação ao alimento e alicerça as

bases para um novo modo de comer, mais consciente. No centro permanece a busca do prazer, explicitada no estilo desses momentos educativos: informais, mas cuidadosos no serviço e na degustação; alegres, mas repletos de noções, histórias, técnicas e estímulos culturais. Tudo isso com uma linguagem fluida e compreensível, clara, sem retóricas de “gourmet” ou jargões técnicos difíceis, que estimula a curiosidade em relação à comida, sensibiliza para os temas gastronômicos e ambientais e viabiliza encontros entre produtores e consumidores. (PETRINI, 2009)

É o ato de cozinhar que transforma um alimento (universal e geral) em comida (identitária e cultural), que converte o mantimento - tão importante para a sobrevivência - em refeição. E é nesse processo que se promove saúde. Desde a escolha dos fornecedores e insumos (mantimentos) que promovam menor impacto ambiental e que façam parte da cultura alimentar da região, passando pelas técnicas de cocção adequadas, as quais promoverão mais sabor e preservarão os nutrientes até a chegada da comida ao comensal, que poderá ser impactado não somente pelo visual, mas também por uma refeição adequada, saborosa e saudável.

A chegada da Gastronomia à Academia, embora fenômeno recente, trouxe um novo olhar a respeito desse campo interdisciplinar de estudos, o que permite que pesquisas sejam desenvolvidas no campo da alimentação, com foco na Promoção da Saúde. Como curso novato, os primeiros passos nesse sentido começam a ser dados, porém a produção científica sobre o tema é bastante escassa. Observa-se que ainda há muito o que avançar, especialmente em relação às pós graduações. Todos os cursos existentes atualmente são oferecidos por instituições particulares - nenhum na modalidade mestrado ou doutorado - e concentram-se nos temas gestão/negócios, confeitaria e panificação, bebidas, cozinha brasileira e administração e organização de eventos.

A Promoção da Saúde não deve ser responsabilidade exclusiva do setor de saúde, mas resultado de ações intersetoriais, multidisciplinares e apoiadas por políticas públicas saudáveis. O bacharel em Gastronomia pode colaborar, junto a outros profissionais, na elaboração dessas políticas, para que provoquem mudanças reais na sociedade. Enquanto não se elaboram diretrizes para o curso e a profissão, podemos dizer que o gastrônomo é um profissional envolvido com a

questão da qualidade de vida, que é fundamental quando pensamos em Promoção da Saúde.

A participação da sociedade é fundamental no processo de Promoção da Saúde, uma vez que os saberes populares e a cultura serão grandes influenciadores na aceitação e implementação de políticas e ações nesse sentido. Afinal, o processo de escolha alimentar, na maioria das vezes, não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas pelas influências do convívio social cotidiano, das relações familiares, das condições financeiras, do local de trabalho, da escola e de outros locais de convivência.

Por fim, podemos sintetizar as nossas questões de pesquisa nas 4 questões principais que destacamos a seguir:

- Qual é o perfil de profissional que os bacharelados em Gastronomia estão se propondo a formar? Mão de obra qualificada para o mercado ou profissionais críticos e comprometidos com o alimento em todas as suas dimensões?
- Qual é a proposta político-pedagógica (como intenção e como prática real) desenvolvida pelos cursos de bacharelado em gastronomia de universidades públicas federais brasileiras?
- Como a questão da Promoção da Saúde, compreendida no marco teórico que fundamenta o conceito ampliado de saúde, é trabalhada nos cursos de bacharelado que estão vinculados a institutos da área da saúde?
- Qual é o potencial de trabalho do bacharel em gastronomia em uma equipe intersetorial de promoção da saúde?

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Analisar a educação superior em Gastronomia, no nível de bacharelado, em duas universidades públicas federais brasileiras (UFRJ e UFBA) a partir do projeto político-pedagógico e da percepção dos professores sobre a formação nos cursos, com ênfase nos desafios para a formação relacionados às políticas públicas e às abordagens de promoção da saúde.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Descrever e analisar os projetos político-pedagógicos e os Trabalhos de Conclusão de Curso dos bacharelados em Gastronomia das duas universidades, analisando disciplinas, temas e questões relacionados às políticas públicas e aos princípios da promoção de saúde;

2. Conhecer as percepções dos professores de ambas universidades sobre a formação nos cursos de graduação em gastronomia bem como suas concepções sobre o conceito ampliado de saúde, discutindo os desafios percebidos para a promoção de saúde e o ensino superior em gastronomia;

3. Identificar como professores do bacharelado em Gastronomia dessas universidades trabalham - ou não trabalham - na prática, em suas disciplinas, os aspectos relacionados ao conceito ampliado de saúde e à interdisciplinaridade.

4. REVISÃO DE LITERATURA

Neste capítulo serão apresentados os procedimentos metodológicos e os resultados da revisão da literatura que foi desenvolvida sobre a temática que relaciona o bacharelado em gastronomia, a promoção da saúde e o trabalho do gastrônomo. Foram escolhidas três bases de dados para o desenvolvimento da pesquisa: *Google Acadêmico*; *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e *Base Digital de Teses e Dissertações* (BDTD). O objetivo principal da revisão de literatura foi explorar as relações entre a educação superior em gastronomia e a promoção da saúde.

Em relação às chaves de busca utilizadas, iniciou-se com a combinação [*gastronomia + formação superior (or bacharelado) + promoção da saúde*]. Depois foram também acrescentados outros dois descritores à medida que identificava-se o seu uso nos trabalhos que íamos selecionando: *trabalho e formação*.

A busca se deu em três etapas até chegar à seleção final dos textos que compuseram o corpus de análise. Na primeira etapa foram encontrados 2082 trabalhos dos quais foram selecionados 43 documentos considerando-se a leitura dos títulos, palavras-chave e resumos. A segunda etapa consistiu-se na construção de uma matriz de análise onde foram inseridos todos os textos selecionados nas bases de dados para a melhor visualização e organização dos resultados. A terceira etapa refere-se à seleção final dos trabalhos que compuseram o corpus de análise.

Para esta seleção final, primeiro foram lidos todos os resumos dos 43 textos aplicados os critérios de inclusão e exclusão. Textos cujo teor não se relacionava a esta pesquisa - seja por tratar a Gastronomia como atrativo turístico, seja por relacionar a Gastronomia como um braço da nutrição. Ainda nesta terceira etapa, a matriz de análise foi compartilhada com outros dois pesquisadores do grupo de pesquisa para aumentar a confiabilidade da seleção final dos documentos que iriam compor o corpus de análise.

Por fim, dentre os 43 textos, foram selecionados os 16 textos escolhidos simultaneamente por pelo menos dois pesquisadores do grupo para formar o corpus de análise. Esses 16 trabalhos foram lidos na íntegra e, a partir da leitura, foram construídas as categorias temáticas para agrupamento e análise dos

documentos de acordo com seu conteúdo. A análise e a discussão dos trabalhos selecionados na revisão de literatura foi desenvolvida a partir daquelas categorias. A descrição dos procedimentos realizados em cada base de dados será realizada a seguir.

4.1. PERCURSO METODOLÓGICO DA REVISÃO DE LITERATURA

Na pesquisa realizada no portal SciELO, antes de iniciar as buscas, definiu-se realizar uma busca tipo integrada, por assunto e em todas as revistas e bases de dados que encontram-se inseridas no portal. A primeira busca com as palavras-chave “gastronomia” e “promoção da saúde” retornou apenas um documento, o qual não foi selecionado, pois tratava-se de um estudo que abordava o significado atribuído ao papel masculino e feminino por adolescentes de periferia, ou seja, um estudo de gênero. A segunda busca, apenas com o descritor “gastronomia” resultou em 105 trabalhos, destes 28 relacionavam a gastronomia exclusivamente ao turismo como atividade econômica e os demais se dividiam entre estudos sobre comida e patrimônio, alimentação e identidade, nutrição e demais temas que não se relacionam ao propósito deste trabalho.

Na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), foi realizada uma pesquisa de tipo simples, em todos os campos que aparecem nas plataformas. Foram utilizados como critérios de inclusão: textos relacionados com as palavras-chave: “gastronomia” e “promoção da saúde”; e como critérios de exclusão: o recorte temporal (1999-2017). A busca se deu a partir de 1999 pois foi neste ano que o primeiro curso superior de Gastronomia teve início no país. A seleção dos textos foi realizada após leitura dos títulos e resumos de cada texto. Dos 36 textos encontrados, foi selecionado um trabalho. Os demais foram descartados por terem temas como a manifestação cultural de grupos regionais, turismo e hospitalidade e a abordagem da gastronomia do ponto de vista estritamente nutricional.

No buscador Google Acadêmico, foram realizadas algumas configurações que incorporaram os critérios de inclusão e exclusão utilizados: como critérios de inclusão considerados os documentos relacionados com as palavras-chave:

“gastronomia” e “promoção da saúde” e como critérios de exclusão foi realizado um recorte temporal (1999-2017), selecionados os idiomas (textos em português e inglês em todas as buscas). Nesta base de dados, a seleção dos artigos, teses e dissertações foi realizada a partir de uma primeira leitura do título e da descrição do documento encontrada no buscador. Quando foi necessário (nos casos de dúvidas quanto a seleção do texto para compor o corpus de análise), também se realizou uma leitura dos resumos dos documentos.

Nesta base foram encontrados no total 2081 resultados, dos quais foram selecionados 42 textos, com base na leitura de títulos e resumos. É importante ressaltar que depois de várias buscas no Google Acadêmico - base de dados onde foi encontrado o maior número de resultados - a partir da busca de número 7 observou-se que era necessário modificar as chaves de busca e acrescentar outros descritores como formação e trabalho. Seguiu-se até a busca 11, quando os resultados foram se tornando repetitivos, o que apontou para a chegada ao ponto de saturação com os resultados obtidos.

As limitações na pesquisa nas bases de dados dizem respeito a algumas dificuldades durante o processo de buscas nas plataformas: o assunto ainda é pouco explorado pela comunidade acadêmica e muitos trabalhos relacionam a Gastronomia ao Turismo ou à Nutrição, resultando em buscas cujos resultados não puderam ser aproveitados. A abordagem em relação ao turismo o destaca como atividade econômica importante (ou potencialmente importante) para diversas regiões, distanciando-se dos objetivos desta pesquisa; e o enfoque apenas nos nutrientes dos alimentos também não dialoga com este trabalho. Além disso, alguns trabalhos não estão disponíveis em sua integralidade para consulta, limitando ainda mais o acesso aos materiais de pesquisa, pois, mesmo que seu título e resumo parecessem promissores, não seria possível acessá-los em sua totalidade. Devido aos diferentes usos de símbolos segundo base de dados, não foi possível padronizar os símbolos nas buscas, estas tiveram que ser variadas e diferentes dependendo da base de dados.

A partir das buscas detalhadas anteriormente, foram selecionados 43 textos científicos distribuídos da seguinte forma, segundo base de dados: BDTD (1); e Google Acadêmico (42). No quadro 1 apresentamos uma síntese dos procedimentos metodológicos que seguimos na realização da revisão de literatura.

Quadro 1: Resumo dos procedimentos metodológicos para revisão de literatura (número e tipo de busca; chaves de busca, número de trabalhos encontrados, número de trabalhos selecionados e base de dados pesquisadas).

BUSCA	TIPO	CHAVES DE BUSCA	TEXTOS ENCONTRADOS	TEXTOS ESCOLHIDOS	BASE DE DADOS
1	Integrada	"gastronomia" AND "promoção da saúde"	1	0	SciELO
2	Integrada	"gastronomia"	105	0	SciELO
3	Simples	"gastronomia" AND "promoção da saúde" AND "formação" AND "gastrônomo"	36	0	BDTD
4	Avançada	"bacharelado em gastronomia" AND "promoção da saúde"	1	1	BDTD
5	Avançada	"gastronomia" AND "formação" AND "promoção da saúde"	1	1	Google Acadêmico
6	Avançada	"(formação or educação superior)" AND "gastronomia"	251	18	Google Acadêmico
7	Avançada	"(gastrônomo or gastronomia)" AND "formação" AND "trabalho"	167	2	Google Acadêmico
8	Avançada	"gastrônomo" AND "promoção da saúde"	1200	7	Google Acadêmico
9	Avançada	"gastronomia" AND "educação superior" AND "formação profissional"	83	4	Google Acadêmico
10	Avançada	"formação+" ensino superior" + "gastronomia"+ "promoção da saúde"	27	0	Google Acadêmico
11	Avançada	"gastrônomo" AND "formação profissional" AND "ensino superior"	315	10	Google Acadêmico
TOTAL			2082	43	

Fonte: Elaboração própria, 2018.

Na segunda etapa do trabalho de revisão da literatura, os 43 textos selecionados compuseram uma planilha eletrônica do Excel contendo as seguintes informações: título, autor, ano, resumo, revista/biblioteca, fonte e *link* para o texto completo. A construção dessa planilha ajudou no momento de selecionar os trabalhos a ser analisados. Dos 43 textos, ainda foi preciso um maior aprimoramento na escolha dos mesmos; para isso foi realizada a leitura dos resumos por três pesquisadores diferentes para aumentar a confiabilidade dos nossos resultados. Cada pesquisador tinha como objetivo identificar entre os 43 textos aqueles que deveriam compor o corpus final de análise. O pesquisador 1 escolheu 17 textos, o pesquisador 2 escolheu 18 textos e o pesquisador 3 escolheu 18 textos.

Cruzando-se os resultados selecionados por cada pesquisador, constatou-se que: 10 textos foram selecionados por 3 pesquisadores, 12 textos foram selecionados por 2 pesquisadores, 7 textos foram selecionados por 1 pesquisador e 14 não foram selecionados por nenhum pesquisador. Após este cruzamento, todos os 10 textos selecionados pelos 3 pesquisadores foram incluídos no corpus. Foram excluídos os 14 textos que nenhum pesquisador selecionou. Dos textos que foram selecionados por ao menos 1 pesquisador, foi novamente realizada a leitura do resumo e ao final nenhum texto foi incluído. Entretanto, daqueles textos que foram selecionados por 2 pesquisadores, após a releitura do resumo, 6 trabalhos foram incluídos. Ao final, foram selecionados para compor o corpus de análise desta revisão de literatura 16 trabalhos, sendo 6 dissertações de mestrado, 9 artigos científicos, e 1 trabalho de conclusão de curso (TCC). A seguir, no quadro 2, apresentamos os 16 documentos que compuseram o nosso corpus de análise.

Quadro 2: Síntese dos documentos que compõem o corpus de análise

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA	BASE DADOS	TIPO DE DOCUMENTO
BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará. 2014. 122f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Ceará.	BDTD	Dissertação

DOMINGUES, Janaína. Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional. 2008.160f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina	Google Acadêmico	Dissertação
MENEZES, Maria Cristina Pinto de. A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 243 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Nove de Julho, São Paulo.	Google Acadêmico	Dissertação
MIYAZAKI, Márcia Harumi. Ensinando e aprendendo Gastronomia: Percursos de formação de professores. 2006.115f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo.	Google Acadêmico	Dissertação
GONÇALVES, Maria de Fátima Duarte. Representações sociais dos estudantes de gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional. 2015. 223 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Católica de Santos, São Paulo.	Google Acadêmico	Dissertação
KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. Educação superior em Gastronomia no Brasil: Da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI. 2001.144f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina.	Google Acadêmico	Dissertação
WERDINI, Marcelo Malta; REJOWSKI, Mirian; Claudio José. Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo: Expectativa e satisfação de alunos de uma instituição privada. Cultur, ano 08, n. 1 p. 35-58, fev. 2014	Google Acadêmico	Artigo
TOLEDO, Rosana Medina. A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em Gastronomia. Revela. N. 4, p. 1-14, out. 2009/jan. 2010	Google Acadêmico	Artigo
ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. Arquivos Brasileiros de Alimentação, Recife, v.1(1), p.3-20, mai./jun. 2015.	Google Acadêmico	Artigo
MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: Reflexões transdisciplinares. In: II SEAT – Simpósio de Educação Ambiental e Transdisciplinaridade, 2011 Goiânia. Anais, Goiânia: UFG, 2011, p. 1-9.	Google Acadêmico	Artigo
ANJOS, Francisco Antônio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. 14, n.01, p. 1-21, ago. 2017.	Google Acadêmico	Artigo
BEZERRA, Lauriane; OLIVEIRA, Selma Cristina. Uma reflexão sobre o trabalho e a formação do gastrônomo. Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, Campus Teresina - Zona Sul. Teresina: [s.n.] [201?].	Google Acadêmico	Artigo
TOLEDO, Rosana Fernandez; MACIEL, Maria de Lourdes. O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: A abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do gastrônomo. Anais do Encontro de Produção Discente em Ensino de Ciências e Matemática. v. 2, n. 1, p. 1-6, 2014.	Google Acadêmico	Artigo

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). Turismo – Visão e ação, Itajaí, v.15, n. 2, 2013.	Google Acadêmico	Artigo
ROCHA, Keli de Araújo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo v. 4 n. 2, p. 11-27, mar. 2016	Google Acadêmico	Artigo
BARRETO, Yana Araújo. Formação do profissional de gastronomia no Brasil: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka. 63 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Faculdade de Informação e Comunicação, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.	Google Acadêmico	TCC

Fonte: Elaboração própria, 2018

Os trabalhos identificados no quadro 2 e que compuseram o nosso corpus de análise foram lidos na íntegra. Ao longo das leituras os textos foram sendo agrupados e organizados de acordo com unidades de sentido que posteriormente foram redesenhadas até a construção de 5 categorias temáticas, a saber : I) história dos cursos de Gastronomia; II) formação do estudante de Gastronomia; III) formação do professor de Gastronomia; IV) currículos na formação em gastronomia e; V) propostas político-pedagógicas e desafios para o bacharelado em gastronomia. As dissertações e o TCC pertencem a programas de pós-graduação em educação, turismo e hotelaria e biblioteconomia. A grande maioria dos trabalhos são textos de cunho qualitativo, alguns trabalhos quanti-qualitativos e um trabalho quantitativo. Em relação aos métodos utilizados, os trabalhos correspondem a estudos de caso, estudos de revisão bibliográfica e uma construção de mapa conceitual. No quadro a seguir, uma síntese das categorias temáticas construídas a partir da leitura e análise dos textos que compõem o corpus.

Quadro 3: Categorias temáticas construídas a partir dos textos da revisão de literatura: Nome da categoria temática, definição da categoria e identificação das referências dos trabalhos que abordam a temática definida na categoria

Categoria temática	Descrição da categoria	Referência dos trabalhos
HISTÓRIA DOS CURSOS DE GASTRONOMIA	Levantamento e coleta de dados sobre os cursos de Gastronomia no Brasil, mostrando em números a expansão do curso, bem como o histórico da carreira e a regulamentação da profissão	RUBIM, REJOWSKI (2013); ;ROCHA (2016); BARRETO (2016); GONÇALVES (2015); MYIAZAKI (2006);
FORMAÇÃO DO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA	Perfil geral de formação, proposta geral de formação, saberes necessários para a formação profissional.	TOLEDO, MACIEL (2014); BARRETO (2016); WERDINI, REJOWSKI, STEFANINI (2014); DOMINGUES (2008); TOLEDO (2009); GONÇALVES (2015); MENEZES (2005); BEZERRA, OLIVEIRA [201?]; RUBIM, REJOWSKI (2013); KRAUSE (2001);ROCHA (2015); MYIAZAKI (2006); BRANDÃO (2014); ANJOS, CABRAL, HOSTINS(2017)
FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE GASTRONOMIA	Problematização da formação de professores de Gastronomia, conhecimento a respeito dos saberes dos discentes de cursos superiores de Gastronomia	MYIAZAKI (2006); MAGALHÃES (2011); BRANDÃO (2014); TOLEDO, MACIEL (2014)
CURRÍCULOS NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA	Entendimento dos conteúdos e estrutura curricular dos cursos de Gastronomia, destacando a formação interdisciplinar do curso	BARRETO (2016); TOLEDO, MACIEL (2014); DOMINGUES (2008); ROCHA (2015)
PROPOSTAS POLÍTICO-PEDAGÓGICAS E DESAFIOS PARA O BACHARELADO EM GASTRONOMIA	Problematização da formação do bacharel em Gastronomia mediante análise de PPP, contexto de criação de bacharelados	KRAUSE (2001), DOMINGUES (2008); BRANDÃO (2014)

Fonte: Elaboração própria, 2019.

4.2. HISTÓRIA DOS CURSOS DE GASTRONOMIA

O ofício de cozinheiro era, tradicionalmente, aprendido através de observação e repetição. No âmbito doméstico, eram as mulheres as encarregadas deste trabalho. Já no ambiente profissional, os homens com menos preparo (em relação a estudos e treinamento) assumiam essa atividade. Traçando um paralelo com a situação atual, de acordo com Brandão (2014), existe uma contraposição de duas figuras centrais: a primeira, representando o cenário culinário doméstico, a mulher esforçada e dona de “mão boa”, escondida nas cozinhas das casas; a segunda, o chef, o cozinheiro, substantivo masculino, moderno, urbano, técnico, um repositório de talento e sofisticação, fruto de uma dicotomia culinária versus gastronomia.

O desenvolvimento da Gastronomia no Brasil passou por diversos estágios ao longo da história e as mudanças nos setores político, econômico e social nacionais foram fundamentais para sua consolidação. Em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no país: curso de Turismo (modalidade bacharelado) com habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina em Florianópolis/SC, Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembimorumbi em São Paulo/SP e curso de Gastronomia (modalidade sequencial e graduação) na Universidade do Vale do Itajaí em Itajaí/SC (MYAZAKI, 2006).

Antes disso, no Brasil, de acordo com Myazaky (2006), a primeira escola de formação profissional para cozinheiros foi o Senac - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – em 1964, na então Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida”, em São Paulo. Anos depois, em 1970, o Senac iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, São Paulo. Esse curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos oriundos de famílias de baixa renda, muitos deles egressos da FEBEM (Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor), que recebiam, inclusive, remuneração para estudar.

Todo o setor de hospitalidade somente passou a ganhar espaço no Brasil a partir do final da década de 1970, quando os grandes hotéis de luxo se instalaram no país e, com eles, famosos *chefs* franceses para coordenar suas cozinhas.

(ROCHA 2016, p. 17 *apud* CASTELLI, 2005). Logo, houve necessidade de formação de mão de obra para trabalhar nas cozinhas dos *chefs*.

Porém, na década de 1980:

(...) em virtude da instabilidade econômica e do crescimento acelerado da inflação, houve uma desaceleração no desenvolvimento do setor de hospitalidade. Afinal a hospitalidade sempre foi o primeiro setor a se ressentir em momentos de crise em virtude da volatilidade que lhe é intrínseca. (ROCHA, 2016, p.18)

Segundo Rocha (2016, p. 18 *apud* CASTELLI, 2005), no início da década de 1990, o Brasil passou por diversas mudanças que favoreceram uma estabilidade econômica, com o incremento na renda dos cidadãos e, consequentemente, uma maior propensão para as viagens. Esse quadro melhorou a imagem do país no exterior, colaborou na abertura da economia para o mercado internacional e favoreceu a criação de novas fontes de investimento e financiamento para o setor.

Nesse contexto, surge em 1994, no Senac, em Águas de São Pedro, o primeiro curso de qualificação profissional, denominado Cozinheiro Chefe Internacional (CCI), em parceria com o *The Culinary Institute of America* (CIA). Metade do corpo docente era composto por *chefs* de cozinha professores do CIA com vasta experiência profissional, que vinham dos Estados Unidos ao Brasil para lecionar ao pequeno grupo de alunos. Dois chefes de cozinha americanos, egressos do CIA., foram contratados para acompanhar toda a implantação do curso e fazer a tradução das aulas. A outra metade do corpo docente era composta por renomados chefes de cozinha, brasileiros e estrangeiros, que viviam no Brasil. (MYAZAKY, 2006)

Esse curso, ao contrário dos cursos de cozinheiro do Senac, voltados para a formação de jovens em situação de vulnerabilidade econômica e social e que ocupariam possivelmente os cargos mais baixos na cozinha, era pago e atraiu um novo público. Estes alunos estavam interessados em um outro tipo de formação e almejavam posições mais altas, como a de *chef*, uma vez que tinham condições de arcar com os custos não só da mensalidade que, conforme Myazaky (2006), custava o equivalente a 700 dólares, como também de moradia, transporte e alimentação.

Ainda considerando o panorama de crescimento econômico do início da década de 1990, cabe destacar que, nesse período, com a chegada de diversos ingredientes importados que sofisticaram as produções culinárias nacionais – com especial ênfase ao vinho – a culinária passou a desenvolver-se de forma muito acelerada, o que levou a uma grande demanda por profissionais capacitados (ROCHA, 2016).

Outra mudança importante que ocorreu no país em 1990 foi a mudança do Estado de bem-estar social, que reconhecia ser sua obrigação a responsabilidade pelas áreas sociais, como educação, saúde, habitação e transporte, para o Estado mínimo, que transferia ao setor privado os serviços de interesse social. No processo de reforma da Constituição de 1988 houve uma mal sucedida tentativa de retirada do artigo 207, o qual expressa o princípio da indissociabilidade de ensino, pesquisa e extensão. A universidade é portadora e socializadora de conhecimento (ensino) e realiza a pesquisa para aprofundar os problemas tratados na área de conhecimento, produzindo novos conhecimentos, os quais serão usados como prática social (extensão). A formação profissional é consequência direta desse processo. (MYAZAKY, 2006)

A expansão de cursos de Gastronomia pode ser observada por meio do aumento expressivo da oferta. Segundo dados do Instituto Nacional de Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), havia apenas dois cursos de graduação em Gastronomia em funcionamento no Brasil em 2001. Dez anos depois, esse número chegou a 99. Hoje, são 446 registros de cursos (incluindo cursos a distância) segundo o site do Ministério da Educação - Portal do MEC (e-MEC). Destes apenas 6 são bacharelados, oferecidos majoritariamente por Universidades federais, a saber: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Para Rocha (2016), essa proliferação de cursos no Brasil trouxe um grande contingente de pessoas interessadas no tema, aumentando a variedade de perfis de interesse e fazendo com que a heterogeneidade que permeia o grupo de alunos ingressantes seja muito grande, constituída por pessoas das mais diferentes faixas etárias, etnias, culturas, formações e situações econômicas. O

que une esse grupo de pessoas em geral é o interesse por desenvolver preparações harmônicas, lucrativas e saborosas, além de visualmente atraentes, com base numa formação científica e tecnológica.

Tal formação poderia ser obtida por meio do ensino superior, o qual é regido pela Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB), a qual normatiza a graduação e a pós-graduação, além dos cursos sequenciais. Via de regra, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, divididos em bacharelado, licenciatura e tecnólogos. A promulgação da LDB criou uma nova categoria de instituição de ensino superior, o Centro Universitário. De caráter privado, está desobrigado das atividades de pesquisa e extensão, devendo promover apenas o ensino. Para Myazaky (2006), foi a partir da criação dessas instituições que pudemos assistir ao aumento significativo da oferta de Instituições de Ensino Superior, de cursos e, como resultado, do número de vagas oferecidas.

Não obstante, o número de cursos de Gastronomia no Brasil era inexpressivo, uma situação que somente se modificou a partir do final da década de 2000, com um incremento muito significativo de cursos na área por todo o território nacional (ROCHA, 2016). Isso vem ao encontro do movimento que vem ocorrendo com a educação superior nas duas últimas décadas, a qual tem vivenciado uma verdadeira revolução nos seus cursos e modalidades de ofertas. Contribuíram para esse fenômeno as transformações no mundo do trabalho decorrentes do avanço tecnológico, do processo de globalização e das redes de informação que acarretaram mudanças nos produtos, processos, habilidades e competências profissionais (MAGALHÃES, 2011).

Ao traçarmos essa linha do tempo, podemos inferir que o ensino da Gastronomia no Brasil nasce na iniciativa privada como uma escola para cozinheiros nos anos 60; na década seguinte presta-se à formação de jovens infratores, em uma tentativa de afastá-los da reincidência por meio de uma ocupação, e nos anos 90 toma outra direção, voltando-se para a classe alta, impulsionada pelo desenvolvimento do setor. Até este período, ainda são poucos cursos e eles apresentam caráter estritamente profissionalizante. O ponto de virada se dá na primeira década dos anos 2000, quando a Gastronomia torna-se curso superior, primeiramente nas faculdades particulares, espalhando-se pelo

país até chegar às universidades públicas, onde, em teoria, a natureza profissionalizante não seria sua principal característica.

4.3. FORMAÇÃO DO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA

De acordo com Anjos, Cabral e Hostins (2017), a Gastronomia trata o alimento como forma de arte e seus referenciais estão frequentemente amparados em valores imateriais, associados às bagagens emocionais e pessoais vividas pelas pessoas. No Brasil, país constituído por ampla diversidade cultural, reconhecido por seus espaços e possibilidades de experiências sensoriais e simbólicas, voltado para a oferta de serviços diferenciados e preparações elaboradas com variedade de sabores, a formação de profissionais extremamente qualificados torna-se exigência básica na área.

Na Gastronomia, no nível de graduação, predominam os cursos de tecnologia, em detrimento dos cursos de bacharelado; não há cursos de licenciatura. Como qualquer economia de mercado, destaca-se que a de serviços (setor terciário) está se desenvolvendo rapidamente, pressionando a formação de recursos humanos, o que se aplica também para o setor de turismo, de alimentação e restauração. (KRAUSE, 2001)

A Gastronomia é uma área relativamente nova do conhecimento, especialmente no Brasil, que somente passou a dedicar um olhar específico sobre ela muito recentemente. (ROCHA, 2016). A maioria dos cursos de formação de profissionais de gastronomia se dá por meio de cursos tecnológicos. O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia define assim o perfil do egresso:

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. (BRASIL, 2016, p.152)

Estes cursos foram criados desde o início como um tipo de formação profissional, cujo objetivo é a rápida inserção de mão de obra qualificada no

mercado. Sendo assim, pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos regulares de educação superior, com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Logo, o que se observa, de acordo com Bezerra e Oliveira [201?] é que a preparação do acadêmico de gastronomia torna-se cada vez mais reduzida, conforme o estudo se baseia em técnicas de preparação do alimento e receitas. Dessa maneira, perde-se a visão abrangente das ciências humanas que estão atreladas à gastronomia, como é o caso da antropologia, a qual estuda os comportamentos humanos em suas diversas esferas, e a sociologia, que busca entender os processos sociais, inclusive os que estão relacionados ao ato da alimentação. Porém, os próprios docentes reconhecem que a formação do bacharelado tem um viés bastante técnico, conforme a fala a seguir:

“Eu acredito que atualmente o perfil do gastrônomo que está sendo formado pela UFBA está muito mais voltado para um perfil técnico [...] a gente vê um pouco de tudo, mas assim um pouco de tudo que está muito mais relacionado à questão técnica.” (Dados Empíricos. Docente UFBA)

Outra questão, apontada por Rocha (2015), é que a Gastronomia sempre esteve espelhada na figura dos chefes de cozinha. Para o autor, isso não é um problema, mas explica o viés da formação profissional dos gastrônomos: com um domínio da técnica em detrimento da produção acadêmica (rotina oposta às demais ciências). Inclusive, esse parece ser o objetivo dos ingressantes no bacharelado, de acordo com a percepção de um docente:

“Tem muitos alunos que entram com uma visão de ser chefe de cozinha que é a coisa de acreditar naquele glamour todo e aí quando se deparam na universidade eles vão ver que o chefe de cozinha não é uma profissão assim.” (Dados Empíricos. Docente UFBA)

Para Menezes (2005), a formação ideal deveria abranger um aluno com senso crítico, com visão política do contexto em que está inserido, que saiba fazer uma leitura do mundo em termos de suas diferenças e contrastes, e entendê-los. Ele necessita saber fazer uso da palavra e saber ouvir. Pretendemos que a palavra assuma a função de ação, porque é política. Sabemos que o diálogo é estratégia que serve à emancipação da pessoa. Anjos, Cabral e Hostins (2017) afirmam que a formação em gastronomia não requer somente um processo de

obtenção de conhecimentos, técnicas ou informações, mas a competência para a aquisição e assimilação de novos padrões e formas de perceber, ser, pensar e agir em torno da alimentação, que é um fenômeno complexo.

O bacharelado, por sua vez, tem a função de ser um curso em que essa profissionalização especializada é evitada, proporcionando a possibilidade de expandir o sentido da Gastronomia, visando seu caráter intra e transdisciplinar. Um curso de Gastronomia, além de exigir soluções atípicas da administração, representa um grande investimento pecuniário, mobilizando tanto recursos públicos quanto particulares. Para a Universidade, prova-se como um curso que demanda o constante aporte não apenas de insumos, mas também com a aquisição de livros e manuais especializados, equipamentos de cozinha – geladeiras, fogões, fornos combinados, batedeiras industriais, etc. – e uma grande gama de utensílios, enfim, de todo um aparato estrutural específico, relativamente caro, com grande rotatividade e alta depreciação. Do aluno, exigem-se despesas com utensílios individuais, uniformes e sapatos que respeitem a segurança no ambiente de trabalho (Equipamento de Proteção Individual – EPI), além de uma bibliografia não menos dispendiosa. Ainda assim, investir em um curso com essas especificidades demonstra que a Universidade consegue enxergar, nessa área de estudo, um terreno pouco explorado, mas cheio de possibilidades (BRANDÃO, 2014).

Esse panorama favorável a respeito da Gastronomia e seu futuro auspicioso ainda não é compartilhado pela maioria. Rocha (2015) constata que a Gastronomia é associada intuitivamente por muitos como o campo restrito das práticas culinárias, da experimentação espontânea ou da mera combinação de alimentos. Para outros, é um campo do conhecimento sem regras e ambição científica. Contudo, para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la.

Rocha (2015) diz que a construção promissora da Gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem, todavia, um importante caminho a percorrer. Diferente de outros campos disciplinares como a História, a Geografia, a Sociologia e a Biologia, que chegaram ao país pelas mãos de pesquisadores e

professores estrangeiros, proveniente de lugares onde essas ciências já possuíam um corpo científico estruturado, a Gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência acadêmica externa. A explicação para esse fato é simples: a concepção da Gastronomia como campo de estudos superiores é exceção e não regra, além de recente, mesmo em países como a França, onde a tomamos como referência. Daí se entende o porquê de a Gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante.

Rocha também pondera que:

(...) a suposta capacidade técnica e artística como competências centrais é um dos motivos pelos quais são criadas certas resistências para o convencimento de que a Gastronomia pode pleitear construir-se também como ciência. Entretanto, sua natureza artística não é contraditória ao caráter científico que possa pretender. (ROCHA, 2015, p.5)

Este autor ainda alega que a falta de sistematização sobre a teoria e o método da Gastronomia leva a uma dificuldade de estudo por parte do gastrônomo. Também falta clareza no objetivo do curso: alimentação ou cozinha? O que diferencia a Gastronomia das demais ciências dos alimentos é o fato de priorizar as características sensoriais dos alimentos. Há uma diversidade de propostas de ensino de Gastronomia e o que se observa é que a inserção de disciplinas acadêmicas não resulta em formação científica dos alunos e o fato de esses cursos serem predominantemente profissionalizantes não prepara os egressos para a pesquisa.

A presença da Gastronomia na Universidade ainda é vista com ressalvas por sua comunidade, bem como há um estranhamento em relação aos objetos e às metodologias aplicadas. Dentro de suas inúmeras interfaces, sofre com o olhar do docente-pesquisador exógeno, alheio à proposta do curso, o qual ainda não consegue enxergar sua autonomia. Tal dificuldade se agrava com a falta de reconhecimento pelos órgãos de fomento, os quais demoram a reconhecê-la como área legítima de estudo. (BRANDÃO, 2014)

Para a autora, dar investidura ao estudo da Gastronomia, fazendo esse vínculo entre o sensorial e o intelectual, é considerá-la área válida do saber, sem ignorar sua imersão no cotidiano. É assistir seus passos ainda incipientes e

desconfortáveis nos trâmites de seu reconhecimento científico e de sua inserção acadêmica. Significa lutar reiteradamente contra as disposições redutoras ainda muito eficazes no esvaziamento das intenções e das perspectivas do objeto “alimentação”. Como resultado desse senso comum frágil, pautado na vigente representação social do ser cozinheiro ou do ser *chef* de cozinha, pairam muitas idealizações, às vezes irreais, acerca do alcance das razões de ser da Gastronomia, fato este que prejudica a assimilação da experiência na Universidade e a própria divulgação científica.

4.4. FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE GASTRONOMIA

Para entender como se dá a formação do gastrônomo, é necessário analisar quem forma esse profissional. Os docentes de Gastronomia têm papel fundamental nesse processo, uma vez que cabe a eles decidir o melhor enfoque de abordagem dos conteúdos propostos pelos currículos.

É importante salientar que não há cursos licenciatura nem de mestrado e doutorado em Gastronomia e que, de acordo com Magalhães (2011), verifica-se que os docentes que trabalham nos cursos de Gastronomia têm pouca ou nenhuma formação pedagógica, o que dificulta muito sua própria atuação. Quando muito, mostram competência necessária para transmitir conteúdo técnico aos alunos, empreendendo apenas a prática obrigatória dentro das salas de aulas. Assim como em outras áreas, a docência no campo da gastronomia demanda formação, leitura, estudo e comprometimento do professor com a educação superior e formação do aluno.

Como curso novo, Brandão explicita as dificuldades dos docentes:

Foram grandes os esforços para se adaptar aos encargos trazidos pela implantação do curso. Não bastasse a necessidade de enxergar todas as dimensões curriculares trazidas pelo Projeto Político-Pedagógico (novas para a Universidade e para todos esses agentes), apesar da grande lacuna na formação docente, os professores são demandados a sanar as demais exigências da carreira acadêmica: devem corresponder à expectativa formal da titulação doutoral, como também devem respeitar a demanda universal de produtividade revelada pela tríade da pesquisa-ensino-extensão, essencial para a progressão na carreira. (BRANDÃO, 2014, p.67)

Em contrapartida, o processo de aprender a educar e ensinar não se restringe à formação escolar/titulação do profissional. Isso se confirma quando se

observa que os professores de Gastronomia, embora não tenham formação específica para docência, conseguem executar suas aulas de modo satisfatório. Vale destacar o fato de que, no concurso para ingresso desses docentes na Gastronomia, a universidade teve que dispensar a titulação em decorrência do caráter inaugural do curso e das exigências de sua inovadora modalidade de bacharelado. É muito improvável que a gestão tivesse condições de captar cozinheiros com larga experiência no mercado e que, além disso, possuísem mestrado e doutorado (BRANDÃO, 2014).

Uma peculiaridade do curso de Gastronomia é uma divisão espontânea entre os professores. De um lado, os professores teóricos (muitos dos quais mestres e doutores); do outro, os professores de disciplinas práticas - cozinheiros, portanto. Sobre essa cisão, Brandão (2014) afirma que existe uma dificuldade de assimilar as esferas de influência desses dois agentes. Para a autora, ambos desempenham um papel de relevância e de prestígio social. Porém, dentro da Academia, o professor doutor, enaltecido pelo seu título, tem várias possibilidades de atuação, e é imensamente mais valorizado, tanto do ponto de vista científico quanto dentro da instituição universidade; já o professor chef, por sua vez, do ponto de vista institucional, não se encontra no mesmo patamar daqueles que possuem a titulação. Entretanto, têm reconhecimento dentro do próprio curso por parte dos alunos, os quais os têm como inspiração na função de cozinheiro e os identificam como representantes legítimos do saber gastronômico na Universidade.

Outro fato a destacar é a pluralidade de formação dos docentes. Há muitos formados em Nutrição, mas há professores oriundos de outras áreas também, conforme atestam os entrevistados:

“Como o nosso corpo docente é muito diverso de formações de base, a gente tem como dar conta dessas várias áreas (dentro da Gastronomia).”
(Docente UFRJ)

“Eu acho que ele (bacharelado) tem que ser um curso plural, com corpo docente bem plural, que é característico do curso de Gastronomia.”
(Docente UFRJ)

A Gastronomia procura hoje enquadrar-se entre os campos de conhecimento que se preocupam com a formação integral dos sujeitos, e isso deve acontecer com a antecipação da formação de seus docentes nos cursos de

formação inicial. Um dos maiores desafios atuais é fazer uma educação na qual se reaprenda a sentir, a pensar, a interagir, a sacralizar e a criar condições favoráveis para a transformação do nosso próprio mundo em um mundo melhor. Para que isso aconteça, talvez o primeiro passo seja uma revisão abrangente e corajosa de modos e modelos de trabalho utilizados na formação do gastrônomo. (MAGALHÃES, 2011)

Isso porque o professor pode estabelecer uma prática pedagógica acrítica ao longo de sua trajetória docente, resultando na reprodução dos modelos aprendidos em sala de aula no decurso de sua vida escolar, se não submeter as dificuldades encontradas no contexto social da prática educativa à uma reflexão sistemática, contínua e coletiva das questões por que, para que, para quem, o que e como se ensina e aprende. (MYAZAKI, 2006)

Para Magalhães (2011), a formação de discentes para os cursos de Gastronomia solicita a emergência de uma práxis pedagógica que proporcione a construção de uma educação transdisciplinar neste campo formador. A possibilidade de estabelecer a educação transdisciplinar no campo da Gastronomia pode ser fonte inspiradora na busca por soluções dos atuais problemas educacionais verificados na área, sobretudo dos apresentados no campo da formação docente. Nesta visão de educação, o processo ensino-aprendizagem tende a suplantiar o processo lógico e intelectual hoje implantado nos cursos tecnológicos, acenando para as possibilidades de que este processo torne-se dinâmico, coerente, constitutivo do ser humano, profundamente afetivo e social.

Após esta explanação, fica evidente a grande dificuldade que se impõe aos docentes de Gastronomia: lecionar em um campo novo, com conhecimentos adquiridos em outras áreas, adaptando-os ao tipo de formação demandado pelas instituições de ensino. Formar um estudante para além das técnicas culinárias, tornando-o um sujeito crítico e com capacidade de questionar o mundo - inclusive o da Gastronomia - não é uma tarefa simples, mas deveria ser o objetivo principal dos professores.

4.5. CURRÍCULO NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

De natureza interdisciplinar, a Gastronomia dialoga com as ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza. Encontrando-se assim imbricada nas mais diversas áreas de conhecimento, levando o professor transitar pelos diversos universos científicos para concluir sua produção culinária, pois esta está rodeada de histórias e reações físicas e químicas (TOLEDO, MACIEL, 2014).

Barreto (2016), pesquisou 23 instituições de ensino superior de Gastronomia e analisou o PPP de quatro delas, dividindo e agrupando as disciplinas por eixos temáticos, conforme sintetizado no quadro a seguir.

Quadro 4: Eixos temáticos encontrados nos projetos político-pedagógicos de quatro cursos superiores de Gastronomia e suas principais características

Eixo temático	Características
Técnico/ tecnológico	As disciplinas desse eixo trazem uma grande quantidade de conteúdos técnicos específicos da gastronomia, predominantemente práticos. A autora assevera que, na criação do conhecimento no contexto destas disciplinas técnicas/tecnológicas, há uma possível presença considerável do processo de socialização do conhecimento segundo a espiral dos autores Takeuchi e Nonaka, em que os docentes irão demonstrar suas experiências práticas na arte culinária, delineadas em conformidade com aspectos pessoais envolvendo sua identidade, preferências culturais e formação, ou seja, o conhecimento predominantemente tácito sendo compartilhado com seus alunos.
Fundamentos	Os conteúdos remetem à história da gastronomia, aspectos relacionados à nutrição e higiene e outros conceitos fundamentais, os quais pretendem fornecer o embasamento teórico que se propõe a explicar a prática. Trata-se de um ensinamento do professor na forma teórica (presente em livros, vídeos, aulas) repassado ao aluno, que se utilizará desse conhecimento ainda na forma teórica, porém junto a isso serão incorporadas percepções que esse discente previamente já possuía.
Complementar	Esse eixo é caracterizado por um leque de disciplinas que complementam a formação do profissional em gastronomia, as quais estão relacionadas ao enfoque que o curso pretende oferecer. Observa-se a presença de disciplinas correlatas ao estudo de línguas aplicadas à área, sustentabilidade, ética, gestão, eventos, dentre outras. Tais conteúdos demonstram uma importância dada a discussões atuais, especialmente as voltadas a oferecer uma formação ampla e que possa preparar o profissional em gastronomia para atuar em diferentes contextos.

Fonte: Adaptado de Barreto (2016)

No contexto analisado pela autora, o currículo de Gastronomia está fortemente centrado no trabalho da cozinha e os outros conhecimentos são acessórios que suplementam a formação. O que se aprende na teoria serve para

explicar a prática e, de alguma maneira, preparar o futuro profissional para desempenhar sua função em outros locais que não a cozinha.

Um levantamento feito por Rocha (2015), sobre os programas curriculares e a forma de funcionamento de cursos técnicos e superiores na área, agrupou-os em três principais categorias: os de cunho “culinarista”, caracterizados por serem excessivamente práticos; os tecnológicos, associados preferencialmente à tecnologia dos alimentos e à nutrição, e os gerenciais, dirigidos à formação do administrador de restaurantes. Esses três esquemas formativos estão estruturados curricularmente com a presença de disciplinas “técnicas” intercaladas às de “formação geral”, as quais incluem a Antropologia, a História, a Sociologia, a Língua Vernácula e Estrangeira etc.

O autor supracitado afirma que a presença de disciplinas reconhecidamente acadêmicas nos cursos de Gastronomia não necessariamente resulta em uma formação científica dos alunos que nele ingressam, situação verificada inclusive nas habilitações de bacharelado. Para Rocha (2015), em alguns cursos superiores de Gastronomia no Brasil, a opção tecnológica ou acadêmica não acarreta, obrigatoriamente, em mudanças curriculares importantes.

Para um docente, o currículo do bacharelado tem um viés generalista, na medida em que:

“[...] a gente tem aqui disciplinas voltadas com cunho mais da nutrição, tem disciplinas voltadas para a área de gestão e tem muitas disciplinas da área prática, né, digamos assim da parte mais da operação da cozinha [...] nosso Curso aqui ele tem uma formação mais generalista.”
(Docente UFBA)

De acordo com Domingues (2008), entre as áreas do conhecimento que fundamentam a Gastronomia, inserem-se Ciências Humanas (Geografia e História), Ciências Sociais Aplicadas (Administração, Antropologia e Sociologia), Ciências Exatas e da Terra (Física e Química) e Ciências da Saúde (Nutrição). Incluímos Turismo e Comunicação por julgarmos serem também áreas que embasam a Gastronomia. Estas áreas estão condensadas no quadro 5.

Quadro 5: Áreas do conhecimento que fundamentam a Gastronomia

GASTRONOMIA							
CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS				CIÊNCIAS HUMANAS		CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA	CIÊNCIAS DA SAÚDE
Antropologia Sociologia	Administração	Turismo	Comunicação	História	Geografia	Física Química	Nutrição
Valores, significados, representações e símbolos referentes à comida, comensalidade e cozinha Relações e implicações sociais referentes ao comer	Marketing Gestão de pessoas Gestão de custos Gestão de recursos Cardápio e ficha técnica	Gastronomia como reforço para atrativos turísticos das cidades Importância social e econômica da gastronomia para o turismo	Comunicação verbal Comunicação não-verbal Canais administrativos de comunicação interna Comunicação visual	História dos gêneros alimentícios História da fabricação dos produtos e das tecnologias História político-econômica	Globalização e transformação alimentar Mercados globais/ consumidores locais	Composição Reações, fabricação e conservação dos alimentos	Segurança alimentar Segurança no trabalho Prevenção de acidentes Ergonomia

Fonte: Adaptado de Domingues (2008).

Sobre a confluência entre Gastronomia, sociologia e antropologia, cabe salientar que a alimentação é um campo clássico de pesquisa das ciências sociais. Ainda segundo Domingues (2008), o que é designado como comida, quando e como se come, é próprio da cultura. Dessa forma, o que se define como comida são categorias pensadas por cada sociedade, pelas quais são atribuídos significados e sentidos que sobrepujam as meras necessidades fisiológicas, mas conjugam funções simbólicas e sociais. Para a autora:

O que se come é importante, mas o como e as técnicas também informam sobre as relações simbólicas de uma sociedade, por exemplo, se o alimento é consumido vivo, cru, assado, cozido, apodrecido. Desta maneira, a comida também informa um lugar de procedência, ela marca um território, define identidades e fronteiras. (DOMINGUES, 2008, p.56)

Em relação à interface entre a Gastronomia e a Administração, os elementos que interessam especialmente na administração de unidades de alimentação são o plano de negócios, o planejamento de marketing, a gestão de custos e de pessoal e a administração dos espaços de trabalho. Com isso, o egresso estaria apto a gerenciar um negócio ou até mesmo empreender no ramo.

Pensar a história de alguns alimentos é uma forma de subsidiar instrumentos de compreensão intrínseca entre as disciplinas de História e

Gastronomia (DOMINGUES, 2008). Para a pesquisadora, perceber como certos elementos se configuram como alimento e como estes foram sendo apropriados pelas diversas sociedades é uma forma de explicar a realidade social.

A perspectiva geográfica, unida à história e às ciências sociais, compõe os estudos das ciências humanas a respeito da alimentação. Fatores físicos ou geográficos (latitude, altitude, tipo de solo, clima, etc.) exercem influência sobre o tipo de alimentação consumido pelas populações. Do mesmo modo, as condições atuais de vida urbana (falta de tempo, locais para alimentação, periodicidade de compras, entre outros) vêm sendo utilizadas pela indústria e pelo comércio de alimentos, construindo novos modos de comer e transformando o consumo alimentar na contemporaneidade, vide a expansão do modelo *fast food* (DOMINGUES, 2008).

Os conhecimentos físicos e químicos podem levar o gastrônomo a tomar melhores decisões nas produções gastronômicas, optando por determinados produtos ou técnicas que influenciarão no resultado final. É importante ressaltar que, segundo Domingues (2008), cozinhar é um conjunto de sentidos dotado de uma boa dose de observação e experiência, configurando-se, de certo modo, como um processo científico. Entender as propriedades dos alimentos e os processos químicos que envolvem uma preparação permite aos gastrônomos conhecimentos sobre formas de aproveitamento e melhoria do sabor dos pratos.

A nutrição é mais um campo de conhecimento aliado à Gastronomia, segundo Domingues (2008). De acordo com a pesquisadora, para o profissional de Gastronomia são especialmente importantes as seguintes áreas de interesse: segurança alimentar e higiene dos alimentos, saúde, higiene e segurança no trabalho. O gastrônomo deve ter conhecimento acerca das regulamentações e legislação para garantir a qualidade dos alimentos e serviços prestados, entendendo que o cumprimento das regras higiênico-sanitárias propostas por órgãos reguladores demonstra a responsabilidade do profissional.

Brandão (2014) destaca a imensa influência da Nutrição e da Nutrologia no campo acadêmico, uma vez que os estudos sobre alimentação no Brasil, desde a década de 1930, começaram pela abordagem nutricional, a qual tomou força por via das políticas públicas federais, e tinha como porta-vozes os profissionais da medicina. Esses médicos, neste ofício, intitulavam-se nutrólogos e constituíam a

classe profissional que detinha maior prestígio social. Desde então, a Nutrologia e a Nutrição trilham a luta para se tornarem disciplinas autônomas. Hoje, imensamente operante no campo da alimentação, prezando pelo seu caráter prescritivo, veem na Gastronomia uma área de influência e de potencial concorrência.

Uma investigação feita por Rocha (2015) sobre programas curriculares de cursos de Gastronomia concluiu que:

(...) não havia, em termos de competências operacionais, distinção importante entre os desenhos curriculares aplicados a diferentes níveis de formação ofertados no país. Esse indicador revela ser provável que graduações mais elevadas nem sempre indicam melhor qualificação dos egressos, bem como chama atenção para uma concepção particularmente brasileira: a de que o reconhecimento e prestígio de uma categoria profissional apenas são obtidos através da formação de nível superior. (ROCHA, 2015, p. 14)

4.6. PROPOSTAS POLÍTICO-PEDAGÓGICAS E DESAFIOS PARA O BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Como anteriormente mencionado, a Gastronomia como campo de estudos superiores é exceção, não regra. Levantamento feito por Krause (2001) indica que fora do Brasil, em países como França, Suíça e Estados Unidos, não se encontram cursos de bacharelado em Gastronomia. O que se vê são cursos ofertados em outras modalidades da graduação e bacharelado que têm assumido denominações que caracterizam áreas de atuação até hoje de acordo com a divisão da operação, tais como condensados no quadro 6.

Quadro 6: Denominações de cursos de graduação em Gastronomia no exterior

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Artes culinárias • Artes culinárias avançadas • Administração culinária • Administração em artes culinárias • Administração de restaurantes e catering • Padaria e confeitaria • Administração dos serviços de alimentação • Artes culinárias e administração • Cozinha e Padaria • Cozinha • Administração de alimentos e bebidas • Chef confeitoiro |
|--|

- Chef de cozinha
- Administração de hotéis e restaurantes
- Administração de artes culinárias avançadas
- Panificação e confeitaria internacionais
- Panificação clássica
- Arte culinária, hospitalidade e restauração
- Gerência em serviço de alimentação
- Arte culinária e administração de restaurantes
- Nutrição culinária
- Artes da panificação e confeitaria
- Negócios em restauração
- Cozinha básica, intermediária e superior
- Administração de negócios - ênfase em: Administração culinária
- Administração de negócios - ênfase em: Administração em negócios de hotéis e restaurantes
- Tecnologia de panificação e artes de confeitaria
- Tecnologia de arte culinária
- Administração de restaurantes
- Administração de hospitalidade
- Administração de turismo e hospitalidade

Fonte: Adaptado de KRAUSE (2001, p. 72)

Como apontou Rocha (2015), na França, um país de *chefs* célebres, a formação em Gastronomia é estritamente técnico-profissional, sendo ofertados cursos em liceus e escolas especializadas e não nas universidades. No Brasil, o bacharelado em Gastronomia é um curso de graduação, entretanto, não existem diretrizes curriculares definidas pelo Ministério da Educação, do modo como acontece com os demais cursos de graduação. Porém, o MEC orienta a formação e define diretrizes básicas – técnicas gastronômicas, culturas alimentares e empreendedorismo na área de alimentos –, o que permite à instituição desenvolver um projeto pedagógico que tenha como objetivo um ensino contextualizado e investigativo, na perspectiva de uma formação profissional interdisciplinar (DOMINGUES, 2008).

O curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) foi pioneiro, tendo sido criado em 1999. Krause (2001) afirma que a oferta de formação em Gastronomia na UNIVALI e nas demais instituições do país, bem como a formação em A&B (alimentos e bebidas) oferecidas em cursos de Hotelaria, propiciam mais um detalhamento do conhecimento no campo científico do turismo, atendendo a necessidade premente de profissionalização no setor para a efetivação do potencial turístico brasileiro.

Observa-se que o curso da UNIVALI tem enfoque na formação de mão de obra especializada para o mercado de trabalho, aproximando-se mais de um curso tecnológico do que de um bacharelado, cujo objetivo é proporcionar a

possibilidade de expandir o sentido da Gastronomia, visando seu caráter intra e transdisciplinar. Ao analisar esse tipo de curso, a impressão que temos é que:

(...) existe uma preocupação muito maior em atender às expectativas criadas pela atual valorização da profissão de chef de cozinha, atraindo alunos que têm a intenção de aprender a cozinhar e serem gestores de seus restaurantes. Ou seja (...), em relação ao perfil profissional, observa-se uma ênfase na exigência do mercado associada à ideia de status e de valorização da profissão de chefe de cozinha. Ideias estas que se distanciam da rápida inserção no mercado de trabalho, que geralmente se dá a partir de cargos inferiores e não diretamente como chefe de cozinha. (RUBIM; REJOWSKI, 2013, p. 183)

Rocha (2016), descreve o bacharelado em Gastronomia com base na especificação do Guia do Estudante de 2014: o bacharelado conta com disciplinas práticas e teóricas ao longo de quatro anos. Na parte teórica, são trabalhados os conteúdos de história da gastronomia, bioquímica, microbiologia e segurança dos alimentos, funcionamento de restaurantes, desenvolvimento de pessoal e higiene, além de sociologia, matemática, estatística, psicologia, direito, legislação aplicada e gestão financeira. A prática compreende os conteúdos de elaboração de coquetéis e drinks, panificação, sobremesas, confeitaria, cozinhas brasileira e internacional, arte em frutas e legumes, enologia, café da manhã e serviço de quarto e cozinha alternativa. Em alguns cursos fazem parte do currículo aulas de inglês, espanhol e francês instrumentais.

Um curso de Gastronomia cuja formação tenciona formar apenas gastrônomos para o abastecer o mercado desconsidera todas as possibilidades que esse campo de estudos oferece. Como escreve Brandão (2014), o estudo, a discussão e a reflexão teórica possibilitam a transformação das representações e das ações concretas sobre a realidade, em um processo dialético. De outra maneira, as modificações que o homem produziu sobre os alimentos, mediante sua atividade culinária, provocaram alterações em suas representações sobre o alimento, suas propriedades, suas possibilidades de transformação e suas representações. Mutuamente, as mudanças nessas representações (e nas teorias) a respeito do alimento e da alimentação permitiram novas formas de atividade, em um processo contínuo, histórico e cultural de transformação recíproco e unitário.

Com base na reflexão da autora, é possível asseverar que é na dinâmica de desenvolvimento da relação entre teoria e prática que se constrói uma formação profissional sólida. Sua possibilidade de realização é condicionada à profundidade

e abrangência dos conceitos e sistemas teóricos compreendidos; ao contato com a realidade concreta e à habilidade de confrontar constantemente os dados da experiência com os referenciais teóricos.

Ainda sobre essa formação excessivamente técnica e especializada, Rocha (2015) chama a atenção para o fato de que desconsiderar o avanço que outras disciplinas podem oferecer à Gastronomia é perder-se com frequência em um discurso excessivamente prático, da técnica pela técnica. O autor continua:

Em ciência, a técnica pode ser uma etapa do processo de produção do conhecimento, mas ela nunca está sozinha. Esse entendimento, da técnica como processo ou produto da ciência, parece imprescindível para que a formação em Gastronomia não se reduza a uma “ciência das técnicas”. (ROCHA, 2015, p. 15)

Citando Marx, Rocha (2015) lembra que a essência do capitalismo é a técnica sem se perguntar qual é a sua essência. O autor afirma que a racionalidade da técnica é seu fim, fundamentada na reprodução do trabalho para uma determinada finalidade, sem espaço para a análise, a criatividade e sua superação por quem a executa. O pesquisador reconhece que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é conveniente e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia pautado pelo domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos.

O bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC, nasce da demanda do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI e integra o Instituto de Cultura e Arte (ICA). Compõem ainda o ICA os cursos de Jornalismo, Publicidade e Propaganda, Filosofia, Design de Moda, Música, além de Cinema e Audiovisual, Teatro, Dança e, finalmente, a Gastronomia. Alinhado com os ideais do REUNI, o ICA é dotado de uma perspectiva interdisciplinar e transdisciplinar, a qual deve alcançar a dinâmica dos cursos reunidos por ele (BRANDÃO, 2014).

A autora afirma que o ICA tem caráter interdisciplinar, pois propõe a integração entre teoria e prática e, sem pregar a superação disciplinar, promove a comunicação entre os cursos, do ponto de vista curricular, com oferta de disciplinas comuns, possibilitando o intercâmbio de saberes em áreas distintas de conhecimento e, assim, a apreciação dos saberes dentro de um caráter holístico. Acrescenta ainda que:

Essa abordagem interdisciplinar também se manifesta, ultrapassando o caráter curricular dos cursos sob sua ordenação, na adoção de uma nova estrutura de gestão de caráter não departamental. Dessa forma, o corpo docente de cada curso é representado como uma unidade, na figura do coordenador, o qual tem como instância superior a própria Diretoria do ICA, facilitando a comunicação e horizontalizando as relações entre os nove cursos. Embora seja uma solução democrática, o modelo encontra dificuldades em virtude da concentração de tarefas assumidas pelas coordenações, assim como pela alta exigência de sua Diretoria ante suas inúmeras realidades e necessidades especiais de cada curso, principalmente neste momento em que muitos cursos jovens ainda estão em decurso de consolidação estrutural, inclusive no que diz respeito ao seu corpo docente. (BRANDÃO, 2014, p.26)

Ainda segundo a autora, o ICA investe em uma abordagem transdisciplinar, na qual estaria garantida a dimensão histórica dos objetos, situando o sujeito da prática cotidiana, no caso, da prática pedagógica, como eixo das interações e, assim, pode-se identificar aqui a necessidade de historicizar as interações. Dessa forma, consoante alude o Projeto Pedagógico do ICA, passa a exigir diferenciadas modalidades de produção e de produtos de conhecimento, demandando articulações de variados tons entre disciplinas, paradigmas e campos de saber, desde a simples adição das disciplinas diferenciadas para dar conta de temas compartilhados, até em casos-limite, a própria superação de um dado conhecimento decorrente da transgressão de fronteiras e limites disciplinares.

A opção pelo bacharelado, também em respeito às diretrizes do REUNI, tem a função de criar um curso que evitasse a profissionalização especializada, isto é, uma profissionalização resultante de formação compartimentada e extremamente focada. Dessa maneira, o bacharelado proporcionaria a viabilidade de ampliar o sentido da Gastronomia, tornando-a compatível com a intenção interdisciplinar e transdisciplinar do REUNI (BRANDÃO, 2014).

Um docente corrobora esse ponto de vista em relação ao bacharelado, quando afirma que

“Eu acho que o curso de bacharelado, ele é um curso mais complexo, né, que dá bagagem para o aluno ter uma visão ampla de muitos assuntos, diferentemente de um curso tecnológico. Então a gente tem uma visão muito mais ampla das áreas da Saúde e da Hospitalidade e de todas as áreas que contemplam o curso.” (Docente UFRJ)

Porém essa visão do bacharelado não é universal. Domingues (2008) nos apresenta um olhar bastante tecnicista a respeito. A autora cita o capítulo III, artigo 39, da LDB: “a educação profissional, integrada às diferentes formas de

educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduz ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva”. Para concluir que

(...) é possível dizer que após o ensino médio, a rigor, tudo é educação profissional e nesse contexto, tanto o ensino técnico como o tecnológico e o bacharelado (por campo de saber) e os demais cursos de graduação devem ser considerados como cursos de educação profissional. A diferença evidencia-se no nível de exigência das competências e da qualificação dos egressos, da densidade do currículo e da respectiva carga horária. (DOMINGUES, 2008, p.35)

Na época da criação do curso da UFC, em 2009, havia apenas dois bacharelados em atividade, o da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, instituição privada de ensino superior de Santa Catarina, e o da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE, primeiro Bacharelado público do Brasil, criado em 2004 e com atividades iniciadas no primeiro semestre de 2005. Brandão (2014) destaca a importância dos coordenadores do curso da UFRPE, os quais colaboraram com a formação do PPP da Gastronomia da UFC, fornecendo o seu próprio PPP como base de referência, embora lá não se tratasse exclusivamente de um curso de Gastronomia, mas um curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar. A coordenação deste curso da UFRPE, à época, foi uma unidade fortemente apoiadora, dando o parecer favorável à aprovação do projeto de criação do curso pela UFC.

Em relação à motivação inicial do bacharelado em Gastronomia da UFC, Brandão (2014) revela que, na contramão da corrente acadêmica, o motivo foi exatamente unir as atividades da Universidade à sociedade em que ela se insere. Era necessário trazer o lado de fora para compartilhar experiências, incluindo outros atores da alimentação e do mercado gastronômico. “Esse intercâmbio não usual da comunidade com profissionais da área, pesquisadores autônomos e professores de outras instituições seria um positivo marco de transgressão sob o aspecto metodológico, ao inserir na lógica formativa uma dimensão consideravelmente cotidiana e situada. Significa, ainda, aplicar o caráter interdisciplinar, aliando a expressão teórica à expressão prática, abrigando os dois domínios que a Universidade deve conter” (BRANDÃO, 2014, p.33).

Outro ponto levantado pela pesquisadora supracitada é a preocupação de que a Gastronomia se constituísse, majoritariamente, não como uma opção de profissão, mas como um hobby - um curso recreativo – ou, ainda, uma academia

de *chefs*, incompatível com a proposta de bacharelado. Outrossim, esse perfil do discente embevecido com o mundo da Gastronomia era uma previsão que demandou constante trabalho de esclarecimento por parte da coordenação do curso e dos professores.

Essa perspectiva é abordada por Krause (2001), ao destacar o *status* de chef na mídia especializada em divulgação de eventos e de detalhes da vida de pessoas conceituadas como ricas e/ou famosas. Nas revistas e programas de televisão, esses profissionais passam a ser colocados em igualdade com outros ícones de sucesso na sociedade. Mas o autor alerta que o uso sem muito critério da imagem do chef, em alguns casos despreparados para as atribuições requeridas, poderá desgastar a imagem positiva por ora existente.

Brandão (2014) menciona que um dos aspectos mais marcantes trazidos pela implantação do curso na UFC, segundo o relato dos gestores, é a realização de uma função social da Gastronomia. De acordo com o gestor do curso, a primeira incumbência da Universidade é a de divulgação da Gastronomia como prática científica, apresentando esse gastrônomo-cientista ao cozinheiro em atividade, alimentando colaborações e inovações. Para a autora:

Além da aproximação com os setores gastronômicos existentes e de alimentar o potencial turístico gastronômico do Estado, tem-se ainda a possibilidade de sanar omissões no criticado campo da Gastronomia hospitalar, colaborando, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma unidade entre saúde e prazer; de atuar no âmbito de políticas públicas de alimentação escolar e de sustentabilidade, buscando um acesso e a consciência de seu caráter pedagógico, isto é, expandindo seu papel corrente de satisfação nutricional, meramente prescritivo, para alcançar crianças e adolescentes de modo mais profundo; de realizar incríveis conexões com a comida de rua (...), ressignificando a sua presença no cotidiano urbano; na educação alimentar de adultos, ainda que a longo prazo, trabalhando para uma harmonização de hábitos saudáveis, dando ênfase à aplicação de alimentos orgânicos, dentre outras ações. (BRANDÃO, 2014, p. 37)

Porém, enquanto a formação em Gastronomia no Brasil (em sua maioria) tiver um caráter técnico e tecnológico, voltado exclusivamente para o ensino profissionalizante, o qual vai atender as necessidades do mercado de trabalho, é provável que a área seja vista apenas como uma forma de produzir alimentos sofisticados e saborosos. Ou seja, uma escola de *chefs* ou uma reprodução de *reality shows* de culinária na vida real. Deste modo, perde-se de vista a

compreensão acadêmica e o estudo científico da atividade, desperdiçando todo o potencial do gastrônomo em outras áreas que não as cozinhas dos restaurantes.

5. MARCO TEÓRICO-CONCEITUAL

5.1. GASTRONOMIA: UM CONCEITO EM CONSTRUÇÃO

Um curso que não possui diretrizes curriculares, uma profissão não regulamentada, uma área do conhecimento ainda não reconhecida. Inclusive, para o sociólogo Carlos Alberto Doria, *“a Gastronomia não é uma ciência, a Gastronomia não é um saber organizado. A Gastronomia é um achismo de especialistas”*. Segundo o pesquisador, *“a Gastronomia é essa sofisticação cultural moderna, ou pós-moderna; ela se refere à uma esfera simbólica da vida, ela não se refere à atividade material, a não ser de modo reflexo, e a minha preocupação é a produção material, então a Gastronomia... eu tô me lixando”*¹.

O bacharelado em Gastronomia, visto sob esse prisma, parece não ter muito a acrescentar à sociedade e, em especial, à Promoção da Saúde. Porém, antes de enjeitar essas afirmações superficiais, recuperemos as primeiras definições de Gastronomia, a qual não possui um conceito único estabelecido.

O vocábulo *gastronomie* aparece em francês em 1623, como título da tradução da obra de Arkhestratus. O sentido do termo *gastronomie*, que só se generalizaria no século XVIII, evoluiu de estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem, além de arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação (FRANCO, 2001, p. 138)

Não podemos deixar de registrar porém que a Gastronomia, enquanto prática alimentar e cultural, existe desde as primeiras civilizações, a partir da descoberta do fogo e da invenção da agricultura. Obviamente, não há registros escritos desses primórdios.

Gastronomia não é uma palavra nova e ficou fortemente vinculada à Brillat-Savarin, que escreveu o livro *“A Fisiologia do Gosto”* (1995), no qual detalhou o conceito a partir de uma visão do que seria comer e beber apropriadamente. Na mídia (impressa ou virtual), é uma palavra que circula como referência de tudo

¹ Fala proferida por Carlos Alberto Doria, durante a mesa de abertura do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, organizado pelo Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA), realizado na Universidade de São Paulo no dia 04 de dezembro de 2019. Vídeo disponível em: <<https://www.facebook.com/exegastro1/videos/vb.972303049635182/284978472428864/?type=2&theater>> Acesso em: 30 set. 2020.

aquilo que engloba restaurantes, produtos, receitas, *chefs* de cozinha, etc. É também uma concepção que está associada à ideia de diferenciação, por vezes compreendida como uma evolução, mas antes de tudo um produto cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular (COLLAÇO, 2013).

Petrini (2009), também destaca a importância de Brillat-Savarin, além de Grimond de La Reynière, como os pais da literatura gastronômica, considerando-os os verdadeiros fundadores da Gastronomia moderna. O autor resgata a origem etimológica do termo: “lei do ventre”, ou seja, o conjunto de regras necessário para escolher e consumir pratos satisfatórios ao estômago, e prossegue afirmando que as definições subsequentes foram apenas parciais, pois consideravam somente a “arte de preparar e cozinhar os alimentos”.

O termo vai além do simples comer bem ou “viver lautamente”. A *escolha* dos alimentos é o denominador comum de todas as definições importantes e implica uma série de conhecimentos em diversos âmbitos, tanto tecnológicos quanto humanísticos. (...) Reduzir a gastronomia a “comer bem” é um erro duplo: em primeiro lugar, porque compartilha implicitamente a crença que a história da alimentação (economia e subsistência) e a história da gastronomia (cultura e prazer) são temas separados; em segundo, porque leva em consideração uma parte pequena - talvez a menos nobre - do complexo sistema de “raízes” subjacentes aos nossos alimentos. (PETRINI, 2009, p. 47)

O crescente interesse pela Gastronomia foi fomentado pela maior circulação de textos, o que a consolidou como referência do bom gosto, sobretudo entre as classes sociais que buscavam ascensão social, em especial no período após a Revolução Francesa (COLLAÇO, 2013). Não devemos desconsiderar então a conotação (ainda) elitista da Gastronomia. De acordo com Petrini (2009), foram as classes dominantes que escreveram, para si mesmas, os receituários e as primeiras obras de crítica gastronômica. Desse modo, era inevitável que a Gastronomia fosse um campo do conhecimento reservada somente para elas, uma vez que a cultura “subalterna” dos pobres e camponeses não deixou registros escritos e, a partir dos receituários dos nobres, pode-se supor que os saberes do campo foram expropriados pelas classes dominantes, juntamente com o direito ao prazer.

Um fato recente que corrobora essa visão foi o malsucedido e ultrajante projeto do atual governador do Estado e ex-prefeito de São Paulo, João Dória Jr., que propunha alimentar pessoas carentes e alunos de escolas públicas com um composto chamado farinata. Segundo matéria da Revista Exame, no lançamento,

Doria exibiu uma versão granulada da farinata em forma de biscoito. Nas redes sociais, o produto foi chamado de “ração”. O prefeito disse se tratar de “alimentos que estariam sendo jogados no lixo e que são reaproveitados com toda a segurança alimentar. São liofilizados e transformados em um alimento completo. Têm proteína, vitamina e sais minerais”. Ou seja, na visão do governador, para os socialmente vulneráveis, basta que suas necessidades nutricionais básicas para sobrevivência sejam supridas, talvez numa visão parecida com a criação de animais, em que a ração cumpre essa finalidade.

Seria a Gastronomia uma ciência? Savarin, no final do século XVIII, já a percebia como tal ou, pelo menos, reconhecia seu grande potencial para se correlacionar com a pesquisa científica, uma vez que a Gastronomia dialoga com a história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; com a física, pela averiguação dos seus componentes e de suas qualidades; com a química, pelas várias análises e decomposições a que se submete tais substâncias; com a culinária, pela arte de preparar iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; com o comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende; e, finalmente, com a economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios que estabelece entre as nações (SAVARIN, 1995). Nesse sentido, o autor já demonstrava a multidisciplinaridade inerente à Gastronomia.

Petrini (2009, p. 46) afirma categoricamente: A ciência que estuda a comida - ou melhor, a cultura da comida, em todas as suas acepções - é a gastronomia. E vai além, acrescentando outras áreas às anteriormente descritas por Savarin.

Quadro 7: Conhecimentos que compõem a área de Gastronomia

- Botânica, genética e outras ciências naturais, pois a Gastronomia classifica substâncias alimentícias e permite sua conservação;
- Agricultura, zootecnia e agronomia, pois produz matérias-primas boas e variadas;
- Ecologia, porque para produzir, distribuir e consumir alimentos o ser humano interage com a natureza e a modifica a seu favor;
- Antropologia, por permitir o estudo da história da humanidade e suas identidades culturais;
- Sociologia, pois oferece ferramentas para o estudo dos comportamentos sociais;
- Geopolítica, uma vez que povos aliam-se ou enfrentam-se também e sobretudo para desfrutar os recursos da terra;
- Tecnologia e indústria, pois procura novas maneiras de alterar e preservar a comida de maneira barata e conveniente;
- Fisiologia, pela habilidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o bom;
- Medicina, pois estuda a maneira mais salutar de comer;
- Epistemologia, pois, por meio de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento que nos permitem analisar o caminho percorrido pelo alimento do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade do mundo globalizado e complexo. Em outras palavras, permite escolher.

Fonte: Adaptado de Petrini (2009)

O que pode ajudar a explicar a visão obtusa de alguns pesquisadores a respeito da Gastronomia é uma separação - fictícia, segundo Petrini (2009) - entre a história da alimentação e a da Gastronomia. Enquanto a primeira está atrelada à economia e subsistência, temas sérios com embasamento científico, a segunda está ligada ao prazer e à cultura do alimento, quer dizer, entretenimento e hedonismo, jogo e glotonaria, algo de pouca relevância.

Petrini (2009) enaltece o prazer, ao afirmar que ele é um direito humano, por ser fisiológico, e Savarin, atribuiu grande importância ao prazer. Segundo ele

“ao considerar o prazer à mesa sob todos os seus aspectos, cedo percebi que havia algo de melhor a fazer a esse respeito do que livros de culinária, e que havia muito a dizer sobre funções tão essenciais, tão corriqueiras e que influem de maneira tão direta sobre a saúde, a felicidade e mesmo os negócios”. (SAVARIN, 1995, p. 32)

Ainda de acordo com Petrini (2009), essa divisão entre Gastronomia e alimentação relegou por séculos a Gastronomia à categoria de folclore, tirando-lhe dignidade científica e vinculando-a ao âmbito do passatempo, da festa da aldeia, do barulho da mídia sobre os produtos típicos e tradicionais, das disputas por pontuações concedidas aos restaurantes. Propomos àqueles que ainda têm essa visão limitada da Gastronomia a pensá-la com a mente no século XXI.

Outro fator que pode dificultar a compreensão do que é a Gastronomia é que

as noções de cozinha e gastronomia acabam se amalgamando e dificultando discernir seus limites, sobretudo nos discursos que versam sobre o tema na mídia e no meio virtual. De modo geral, a imagem mais persistente no senso comum é aquela que vê a cozinha como 'expressão cultural de um povo', acentuando aspectos de reconhecimento não só culturais, mas também de espaço e tempo, conferindo-lhe características particulares. A gastronomia, desde essa mesma perspectiva, seria um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional, típico, etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, 'bom gosto'); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema. (COLLAÇO, 2013, p. 4)

A cozinha é o lugar (físico e mental) da gastronomia, que está em constante evolução, colocada em perigo pelo abandono - hoje, tudo aponta para a morte da culinária; nos países ricos, as cozinhas domésticas são menos frequentadas e quase não se cozinha mais - o que representa um embrutecimento da civilização. Sem cozinha, é difícil ter uma gastronomia (PETRINI, 2009).

De forma análoga, contribui para embaraçar o entendimento da Gastronomia o tratamento dado pela mídia ao assunto. Petrini (2009) alerta que a Gastronomia é lançada e confinada cada vez mais ao plano do folclore, do exercício lúdico, cheia de referências grosseiras. Os conteúdos dos programas televisivos, das redes sociais e dos livros e jornais são a prova mais evidente desta tendência. Não há nenhum aprofundamento cultural ou conhecimento real dos assuntos abordados; as atrações dão "cor" e muitas tolices são ditas para angariar audiência. O autor faz uma provocação:

(...) pergunte a dez pessoas o que é gastronomia: alguns falarão em "comer bem", com conotações elitistas; outros falarão de uma loja que vende pratos feitos; e haverá quem faça referência ao mundo da restauração, aos chefs e livros de receitas anexados aos jornais. Ninguém sustentará que é uma ciência e, caso você assim o afirme, provavelmente não será levado a sério. (PETRINI, 2009, p. 49)

Acreditamos, entretanto, que não devemos levar a sério justamente quem pensa dessa maneira, quem afirma que a Gastronomia não é nada, é apenas "achismo", quem não dá a menor importância à ela - embora seja utilizado como referência na área. Collaço (2013) sustenta que a Gastronomia é um instrumento para pensar o comer contemporâneo, que trabalha de forma a reafirmar nossa humanidade. Para Petrini (2009), ela nos permite viver da melhor forma possível,

de acordo com os recursos disponíveis, e nos encoraja a melhorar nossa própria existência; é uma ciência que estuda a felicidade.

Sua relação com a ecologia vai além das críticas e denúncias aos danos provocados pelos atuais sistemas agrícolas industriais, embora seja importante analisar os sistemas de produção do mundo e questionar sua qualidade, verificar sua sustentabilidade e agir de forma que respeitem todas as culturas (PETRINI, 2009). Ainda conforme o pesquisador, não olhar para os sistemas agrícolas do ponto de vista da Gastronomia é um erro, assim como também é quando um gastrônomo disserta sobre comida sem conhecer suas origens, restringindo-se a elucubrações a respeito do sabor. A visão articulada da realidade em que convergem os dois saberes é a ecogastronomia.

O desafio dessa nova gastronomia é criar sistemas educativos permanentes para todas as idades e para todos; para as crianças, que têm o direito de aprender como os sentidos devem ser usados, como a comida é produzida, de onde provém; para os pais e professores que não têm mais condições de educar para o alimento; para os “consumidores” – e estamos prontos para discutir esse termo -, que podem escolher o melhor; para os produtores e os operadores do mundo do alimento, que querem potencializar seu profissionalismo; e para os idosos, desconfortáveis num mundo em rápida mudança. (PETRINI, 2009, p. 146)

Todo esse conceito de Gastronomia, oriunda do movimento europeu *Slow Food*, apesar de válido, não está imune à críticas. Ao se destacar tão fortemente a questão do prazer, do alimento bom, limpo e justo, tem-se a impressão de que o movimento é direcionado, muitas vezes, para quem tem grande poder aquisitivo e não para quem tem fome, o que, no nosso país, corresponde a uma considerável parcela da população. Isso não retira o caráter legítimo do movimento, mas é uma questão a ser pensada.

Temos o compromisso de defender a pertinência da Gastronomia nas universidades, reivindicar seu reconhecimento em nível acadêmico e assentir que a Gastronomia é um campo do conhecimento, ou seja, não mais apenas exercício privado de autodidatas, mas corpus científico multidisciplinar que requer familiaridade com conhecimentos em diferentes esferas do saber, às vezes longínquas entre si (PETRINI, 2009). Um importante marco no sentido da

consolidação do lugar da Gastronomia na academia é a recente aprovação pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)² do primeiro mestrado acadêmico em Gastronomia do país, que será oferecido pela Universidade Federal do Ceará.

Nossa proposta não é oferecer uma definição peremptória da Gastronomia, posto que é um conceito em construção e ainda está em disputa. Mas sim convidar a uma reflexão que a afaste do senso comum, da elitização - “o cidadão endinheirado não é necessariamente aquele que se alimenta melhor” (Petrini, 2009, p. 49) - e da vulgaridade atribuída a essa nova área. Esperamos contribuir de alguma forma para um novo olhar acerca da Gastronomia, ao reconhecer a sua complexidade, suas falhas e seus méritos.

5.1.1. Marco referencial da gastronomia como cultura

A lei nº 7180, de 28 de dezembro de 2015, estabelece, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, o marco referencial da Gastronomia como cultura, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território.

O texto conceitua a Gastronomia como:

- cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, os caiçaras e os pescadores artesanais.
- uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultural – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; aproximando o local de produção com o local de consumo; quem produz

² Proposta aprovada na 196ª Reunião do Conselho Técnico-Científico do Ensino Superior da CAPES, ocorrida na última semana de junho. A perspectiva é que a primeira turma inicie as atividades em 2021. Disponível em: <<http://www.ufc.br/noticias/14781-ufc-tera-primeiro-mestrado-academico-em-gastronomia-do-pais-aprovado-doutorado-em-rede-na-area-de-ciencias-e-matematica>> Acesso em: 10 set. 2020

alimentos de quem prepara e consome fortalecendo, assim, a identidade cultural de uma população.

- arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos, como também fonte de inspiração para as demais artes, tais como a literatura, a pintura, a música, a poesia, o cinema, a fotografia e a dança.
- compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo à mesa, tornando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição.

Destacamos, dentre as diretrizes do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura: a identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem os 92 municípios que compõem o Estado; o incentivo à criação e à implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários; o estímulo à consolidação e ampliação da agricultura familiar rural e urbana, do turismo local e regional, da produção e fabricação artesanal e da produção e divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural fluminense; fomentar o estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Estado do Rio de Janeiro de forma transversal e interdisciplinar, conforme previsto na Lei 11.947/2009 (Lei de Alimentação Escolar), em que a Educação Alimentar e Nutricional deve perpassar o currículo escolar; a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, em que o alimento passa a ser considerado ferramenta pedagógica; e o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional; incentivo à Educação Alimentar e Nutricional, à promoção da Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes espaços coletivos, comunitários e de sociabilidade.

Podemos considerar esta legislação uma conquista dos movimentos sociais da Gastronomia, uma vez que quando o poder público legisla sobre um setor/segmento, há uma tendência a se facilitar o acesso a investimentos e também a patrocínios e apoios nos setores público e privado. Uma mostra disso é o decreto do estado de Rio de Janeiro nº 46981, de 19 de março de 2020, que

regulamenta o Fundo Estadual de Cultura - FEC, cujos recursos deverão ser aplicados para apoiar programas, projetos e ações que visem, entre outras atividades: fomentar as feiras gastronômicas realizadas por meio da comercialização de alimentos em veículos automotores, conhecidos como *food trucks*, entendidas como manifestações artísticas e culturais regionais, bem como os estudos voltados à área de gastronomia.

Da mesma forma, a legislação confere algum grau de respeitabilidade à Gastronomia, ao reconhecê-la como algo mais que apenas entretenimento e atribuindo à ela predicados como arte, cultura e forma de aprendizado, ratificando o seu papel na saúde, na educação e o compromisso com os preceitos da ecogastronomia. Uma outra consequência positiva desta lei, cujo Estado do Rio de Janeiro foi precursor, é que várias outras surgiram depois (inclusive com redações praticamente idênticas), como a Lei nº 10468, de 06 de dezembro de 2016, que estabelece, no âmbito do Estado do Mato Grosso, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura; a Lei nº 20538, de 31 de julho de 2019, que dispõe sobre o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no âmbito do Estado de Goiás, e a Lei nº 6.440, de 5 de maio de 2020, a qual institui, no Município de Campo Grande-MS, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura.

A existência dessas leis representa um grande avanço para a Gastronomia, mas somente a criação de uma norma não é suficiente para sua efetiva implementação, que é o que de fato gera os impactos positivos. Especialmente no contexto atual, em que a cultura é menosprezada pelos governantes, sem a criação de mecanismos e políticas públicas que incentivem e aloquem recursos no setor, há uma grande chance de as leis tornarem-se letra morta.

A definição de Gastronomia (cujo produto final do trabalho e objeto de estudo é, na grande maioria das vezes, a comida) como cultura encontra suporte em Contreras e Gracia (2005), quando afirmam que a necessidade de recorrer aos aspectos culturais para compreender a nutrição humana decorre da constatação de que as próprias condições biológicas têm sido capazes de se materializar de diferentes maneiras em diferentes sociedades.

Os autores argumentam que a comida é um fato que transcende a biologia para entrar totalmente na cultura, na medida em que: existem preferências e aversões muito diferentes de uma cultura para outra em relação às mesmas fontes

de proteína (por exemplo: insetos, sapos, caracóis, cachorros, cavalos, porcos, vacas, etc.); em todas as culturas conhecidas, as proibições de alimentos parecem muito mais importantes quando se trata de produtos de origem animal do que quando se trata de produtos vegetais; e os antropólogos observaram que, muito frequentemente, a carne é o alimento mais procurado. A valorização da carne em inúmeras culturas e épocas é uma constante, a ponto de historiadores medirem a prosperidade de um período e/ou categoria social pelo aumento do consumo per capita de carne, um indicador que tem se mostrado adequado em muitas ocasiões (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

Por outro lado, ainda de acordo com os pesquisadores, a lista dos usos que as diferentes sociedades atribuem aos alimentos é longa e muito poucos respondem exclusivamente por razões nutricionais. Embora essas sejam essenciais para a sobrevivência física e o bem-estar psicológico das pessoas, as práticas alimentares são, por sua vez, cruciais para a reprodução social das sociedades.

Muitas vezes, a alimentação é um elemento fundamental no início da reciprocidade e das trocas interpessoais e, em geral, no estabelecimento e manutenção das relações sociais. Mesmo que seja apenas uma simples garrafa de vinho, alguns doces ou um café, comida e bebida podem ser oferecidos como um ato de amizade, estima e gratidão ou, porque não, também de interesse. Objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam semelhanças e diferenças étnicas e sociais, classificam pessoas e grupos, expressam formas de conceber o mundo e incorporam um grande poder de evocação simbólica a ponto de mostrar que, na verdade, somos o que comemos. (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 26).

E não somos o que comemos apenas porque os alimentos que ingerimos fornecem ao nosso corpo físico as substâncias bioquímicas e a energia necessária para sobreviver, mas porque a ingestão do alimento envolve também a incorporação das suas propriedades morais e comportamentais, contribuindo assim para moldar nossa identidade individual e cultural (CONTRERAS; GRACIA, 2005). Isto posto, fica ainda mais claro como levar em conta todos os aspectos envolvidos no ato de comer, além dos nutricionais, é fundamental para fazer da alimentação uma forma de intervir na saúde das pessoas.

5.2. A EDUCAÇÃO SUPERIOR EM UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS

No Brasil, atualmente, existem três modalidades de cursos de graduação: bacharelados, licenciaturas e tecnólogos. O inciso II do art. 43 da LDB estabelece que uma das finalidades da educação superior é formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua. Outra finalidade deve ser destacada: a de suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração.

Em relação à Gastronomia, ainda não existem cursos de licenciatura e prevalecem os tecnólogos em relação aos bacharelados. De modo simplificado, a proposta do Ministério da Educação (MEC) designa os cursos superiores de tecnologia como “uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira”, uma vez que o progresso tecnológico tem causado profundas “alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação” (BRASIL, 2002).

Sendo assim, segundo Gonçalves (2015), podemos alegar que os cursos de graduação em tecnologia foram concebidos desde o início como uma modalidade de formação profissional orientada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado de trabalho. De acordo com Rubim e Rejowski (2013), o egresso oriundo dessa modalidade recebe a denominação de tecnólogo e pode dar continuidade aos estudos, cursando a pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu*, como todos os outros cursos de graduação. No entanto, em relação à pós-graduação *stricto sensu*, as instituições de ensino superior no Brasil podem ou não aceitar tecnólogos.

Diante do exposto, poderíamos supor que o bacharelado é um contraponto aos cursos de tecnologia: um tipo de ensino que proporciona uma formação mais sólida, profunda, humana, cultural, ética, histórica, com uma visão inter e transdisciplinar, que vise não somente a inserção no mercado de trabalho, mas a

busca pela excelência, o respeito às diferenças e a equidade social. Mas em que contexto se dá a formação em um bacharelado na universidade pública, de fato?

Para refletir sobre essa questão, é necessário levar em conta que, de acordo com Giroux (2010), há um entendimento geral entre os acadêmicos de todo o mundo de que o ensino superior está em estado de crise. As universidades estão enfrentando um crescente conjunto de ataques que se refletem em cortes no orçamento, com a consequente diminuição da qualidade, encolhimento do corpo docente, militarização da investigação, bem como a reestruturação do currículo para se adaptar às necessidades do mercado.

Outro elemento que impacta o ensino superior público é o fato de que, conforme Ball (2006), na maioria das sociedades do mundo ocidental e das sociedades desenvolvidas, vem ocorrendo uma profunda transformação nos princípios de organização da provisão social, especialmente no setor público. Isso significa afirmar que as formas de emprego, as estruturas organizacionais, as culturas e os valores, os modelos de financiamento, os papéis e os estilos de administração e as relações sociais têm sido sujeitas a mudanças genéricas.

Diante da atual conjuntura política, é provável que o estado de crise se prolongue e inclusive venha a se agravar. Em 2019, primeiro ano da gestão de Jair Bolsonaro, Abraham Weintraub assumiu o Ministério da Educação (MEC), em abril, com o objetivo de "acalmar os ânimos" depois das polêmicas envolvendo seu antecessor, Ricardo Vélez. As polêmicas, porém, estavam longe de terminar e quem primeiro sentiu os efeitos foram as universidades federais, que tiveram recursos congelados e foram alvo de acusações, por parte de Weintraub — sem que tenham sido oferecidas provas concretas — de "balbúrdia" e de terem "plantações de maconha" e "laboratórios de drogas" (IDOETA; GUIMARÃES, 2020).

Segundo Giroux (2010), se por um lado o ensino superior ainda é uma das poucas instituições que fomentam a investigação crítica, o debate público, atos de justiça e deliberação comum, por outro, em várias partes do mundo, é refém de forças políticas e econômicas que ambicionam converter as instituições educacionais em estabelecimentos empresariais, definidos por identidade, missão e fins lucrativos. Essa visão empresarial do ensino universitário, ainda segundo o autor, compromete o papel que a educação poderia desempenhar ao propiciar aos

discentes hábitos de pensar e formas de atuação que lhes permitam identificar e abordar os mais graves desafios que o mundo cada vez mais dominado por um modo de pensamento instrumental e tecnológico enfrenta, o qual é moralmente e espiritualmente falido.

Nesse contexto, é muito importante o papel dos professores, os quais precisam desenvolver um discurso e um conjunto de suposições que lhes permita atuar mais especificamente como intelectuais transformadores (Giroux, 1997), uma vez que

Intelectuais deste tipo não estão meramente preocupados com a promoção de realizações individuais ou progresso dos alunos nas carreiras, e sim com a autorização dos alunos para que possam interpretar o mundo criticamente e mudá-lo quando necessário. (GIROUX, 1997, p. 29).

Esta tarefa não é fácil, uma vez que as tecnologias da política de reforma do setor público não são simples veículos para as mudanças técnica e estrutural das organizações, mas são também mecanismos para reformar os trabalhadores do setor público, como os professores, que são transformados em produtores/fornecedores, empresários da educação e administradores, e ficam sujeitos à avaliação e análise periódicas e a comparações de desempenho (BALL, 2005).

Diante de tantos ataques, desmontes e reformas, Giroux (2010) alerta que deve ser lançada uma campanha contra a visão corporativa do ensino superior como um mero centro de formação para futuros empregados de empresas, uma franquia para gerar dividendos, um centro de pesquisa para os militares ou um espaço em que a cultura corporativa e a educação se misturam com o objetivo de produzir consumidores eruditos. Igualmente, é importante reivindicar o ensino superior como um lugar de práticas morais e políticas, cuja finalidade é não apenas iniciar os alunos no grande arcabouço de ideias e de tradições intelectuais diversas, mas também incluir na sua prática esses corpos de conhecimento herdados mediante o diálogo crítico, a análise e a compreensão.

Para que sua função seja cumprida, o ensino superior deve fornecer os recursos da educação crítica e de uma pedagogia que exponham os alunos a uma cultura intelectual legítima, que seja prazerosa, estimulante e capacitadora. Um ensino superior dessa natureza, no mínimo, não somente fornecerá aos

estudantes uma ampla formação geral, mas também irá dotá-los de hábitos do pensamento crítico e de uma paixão para a responsabilidade social, que lhes motivem a levar a sério a sua participação na vida pública. (GIROUX, 2010)

Por fim, ainda segundo o autor supracitado, o ensino superior deve ser um local onde imaginar o inimaginável seja parte de um empenho não apenas que oportunize aos alunos pensar de maneira diferenciada, mas que os estimule a agirem de outro modo, na incumbência de preocupar-se com o ideal de democracia. Tudo isso como parte de um esforço mais amplo para conectar o que aprendem na sala de aula a um mundo maior e não apenas ao local de trabalho.

5.2.1. Políticas Públicas de Educação Superior

Não existe uma definição única sobre o que é uma política pública. Aith (2006) afirma tratar-se de atividade estatal de elaboração, planejamento, execução e financiamento de ações, vinculada com a consolidação do Estado Democrático de Direito e com a promoção e proteção dos direitos humanos, materializadas pela via normativa (leis e atos normativos – decretos, portarias, resoluções, instruções) que pressupõe, como sujeito ativo principal, sempre o Estado, quer pela administração direta, quer pela indireta.

Apesar de o autor delegar ao Estado um papel de enorme importância, não podemos desconsiderar outros atores nesse processo, afinal as políticas públicas afetam diretamente a sociedade como um todo. As políticas refletem como o poder público enxerga determinadas questões e o modelo escolhido para enfrentá-las.

No Brasil, quando falamos em políticas de educação superior, é oportuno voltarmos até a década de 1970. De acordo com Lucchesi (2007), foi a partir especialmente de 1973, com a crise do petróleo, que começou o questionamento do modelo de Estado do bem-estar social, no qual o rendimento do trabalhador era complementado pela seguridade social, incluindo assistência médica, educação e habitação, devido aos custos.

Na década de 1990, o país aderiu à ideia de diminuição do papel do Estado. O governo Fernando Henrique Cardoso (FHC), que assumiu o Brasil em

um momento de endividamento do Estado, acentuado por um alto custo do capital, propôs uma reforma do Estado brasileiro, por meio da privatização dos serviços públicos com destaque à educação, sobretudo a educação superior (LUCCHESI, 2007).

5.2.1.1. Lei de diretrizes e bases da educação

Foi em meados da década de 90 que a LDB foi sancionada. Seu intuito é disciplinar a educação escolar e determinar que esta deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social. Em relação ao ensino superior, a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, em seu artigo 43, institui seus objetivos:

I. Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

II. Formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

III. Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV. Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino de publicações ou de outras formas de comunicação;

V. Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI. Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII. Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

Esta lei foi promulgada ainda no primeiro mandato de FHC, cuja política privatizadora resultou no aumento da oferta de vagas nas instituições privadas e na limitação das verbas para o financiamento da universidade pública. Essa atitude obedece à orientação do Banco Mundial, que prioriza a alocação das verbas públicas federais para o ensino básico, contrariando a determinação da Constituição Brasileira, que estabelece que é de responsabilidade da União o ensino superior, cabendo o ensino médio aos Estados da Federação e o ensino básico aos Municípios (LUCCHESI, 2007).

5.2.1.2. PROUNI - Programa Universidade Para Todos

O Programa Universidade para Todos (PROUNI) foi criado em 2004, no primeiro governo Lula, por medida provisória, e institucionalizado pela Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005. Tem por finalidade conceder bolsas de estudos integrais e parciais a estudantes de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica em instituições privadas de educação superior.

Segundo Luchesi (2007), o governo Lula, que sempre defendeu o ensino superior público e gratuito, viu-se diante da necessidade de apresentar algo novo para o setor universitário, mas que não afrontasse a orientação apregoada pelo Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional (FMI), instituições financeiras das quais o país continua a depender, e que mantivesse suas políticas neoliberais compensatórias de ação afirmativa. Assim nasce o PROUNI.

Não vamos nos aprofundar na discussão dessa política porque ela não dialoga diretamente com as instituições objetos deste estudo, embora faça parte do conjunto de políticas públicas destinadas ao ensino superior. Porém, cabe destacar que o expressivo crescimento dos cursos tecnológicos em Gastronomia se dá nesse contexto.

5.2.1.3. REUNI - Reestruturação e Expansão das Universidades Federais

Se por um lado o governo Lula atendeu aos interesses internacionais representados pelo Banco Mundial e pelo FMI, por outro criou um programa de reestruturação e expansão das universidades públicas, o REUNI. De acordo com Cunha, et. al. (2014), o REUNI visava ampliar o acesso e a permanência na educação superior. A meta era chegar a 40% de alunos matriculados nos cursos de graduação no ensino presencial e à distância até 2020. Esperava-se com isso um total de 4.890.350 alunos matriculados, aproximadamente. Devido a mudanças na conjuntura política, dificilmente este patamar será atendido.

São diretrizes do REUNI:

I.Redução das taxas de evasão, ocupação de vagas ociosas e aumento de vagas de ingresso, especialmente no período noturno;

II.Ampliação da mobilidade estudantil, com a implantação de regimes curriculares e sistemas de títulos que possibilitem a construção de itinerários formativos, mediante o aproveitamento de créditos e a circulação de estudantes entre instituições, cursos e programas de educação superior;

III.Revisão da estrutura acadêmica, com reorganização dos cursos de graduação e atualização de metodologias de ensino-aprendizagem, buscando a constante elevação da qualidade;

IV.Diversificação das modalidades de graduação, preferencialmente não voltadas à profissionalização precoce e especializada;

V.Ampliação de políticas de inclusão e assistência estudantil;

VI.Articulação da graduação com a pós-graduação e da educação superior com a educação básica.

Além disso, o governo visava ampliar a abertura de cursos noturnos, aumentar o número de alunos por professor, reduzir o custo por aluno, flexibilizar os currículos e combater a evasão (CUNHA, et. al., 2014). Os dois cursos de Gastronomia objetos deste trabalho foram criados no âmbito do REUNI, o que será discutido posteriormente.

5.3. PROMOÇÃO DA SAÚDE E POLÍTICAS PÚBLICAS NO BRASIL

Sempre houve preocupação com a promoção de saúde do ser humano. Whestphal (2006) traça um panorama dessa ideia desde a Grécia antiga, de onde vêm as primeiras referências sobre a relevância das condições de vida como determinantes da saúde. Os gregos também criaram o conceito de indivíduo e reconheciam sua importância primária em relação ao Estado. A autora segue destacando a contribuição dos romanos, os quais desenvolveram políticas públicas integradas e intersetoriais, como forma de produzir saúde.

A pesquisadora define o período medieval como os anos obscuros da saúde, devido à influência do clero. Nessa época, a preocupação era com o espírito e houve um abandono total dos cuidados com o corpo. Durante o Renascimento, houve poucos avanços no conceito e nas práticas de saúde, que só voltou a evoluir com o início das grandes navegações, quando começou o intercâmbio não só de doenças entre o Novo Mundo e a Europa, mas também de experiências em promoção da saúde (nesse caso, mais relacionadas a mudanças no estilo de vida dos colonizados, utilizando, para isso, processos comportamentalistas e autoritários).

Nos séculos XVII e XVIII ocorreram muitos avanços na medicina, dentre eles a invenção do microscópio e o desenvolvimento das bases da bacteriologia e virologia - que até hoje orientam as práticas médicas e sanitárias. O modelo de governo absolutista autoritário desse tempo instituiu a polícia sanitária como política de saúde (Westphal, 2006). A pesquisadora aponta que no período da Revolução Industrial (século XIX) houve aumento da mortalidade geral e infantil. Foi quando surgiu o conceito de medicina social e saúde coletiva, a qual relaciona saúde a condições de vida e cujo precursor foi Rudolf Virchow, considerado um dos maiores sanitaristas políticos da história.

Durante o século XX:

Toma corpo a ideia da natureza biológica da doença, deslocando o pensamento causal em saúde do ambiente físico e social para agentes patogênicos concretos: a doença tem uma só causa, com um germe originando cada etiologia; saúde é ausência de doença(...). É o início da "era bacteriológica"(...). (WESTPHAL, 2006, p. 638)

Em 1946, talvez buscando um modo de combater o clima depressivo do pós-guerra, a Organização Mundial da Saúde reinventou o Nirvana e chamou-o de 'saúde'. Naquela época, a OMS definiu saúde como o estado de completo bem-

estar físico, mental e social, e não meramente a ausência de doença ou incapacidade (ALMEIDA FILHO, 2000). O pesquisador faz uma crítica ao termo Promoção da Saúde quando o define como um movimento ideológico, com características ecumênicas, resultante do processo burocrático nos países industrializados que se mobilizaram para saber do que se tratava e como se poderia obter aquele “todo completo” sobre o qual somente se informava que não é o “nada da doença”.

Atualmente Promoção da Saúde vem sendo interpretada, de um lado, “como reação à acentuada medicalização da vida social e, de outro, como uma resposta setorial articuladora de diversos recursos técnicos e posições ideológicas” (BUSS, 2000, p. 166). O autor divide os conceitos de promoção da saúde em dois grupos. Em um deles, mais antigo, a promoção da saúde baseia-se nas atividades dirigidas à mudança dos comportamentos dos indivíduos, principalmente dos seus estilos de vida e localizando-os no seio das famílias e, no máximo, no ambiente das culturas da comunidade na qual estão inseridos.

Sob essa perspectiva, os programas ou atividades de promoção da saúde voltam suas atenções para os componentes educativos, primariamente associados a riscos comportamentais passíveis de mudanças, que estariam, pelo menos em parte, no controle dos próprios indivíduos. Por exemplo, o hábito de fumar, a dieta, as atividades físicas, a direção perigosa no trânsito. Nessa abordagem, seriam desconsiderados do âmbito da Promoção da Saúde todos os fatores que estivessem fora do controle dos indivíduos (BUSS, 2000).

Modernamente, a principal característica da promoção da saúde é a demonstração do papel protagonista dos determinantes gerais sobre as condições de saúde, em torno da qual se reúnem os conceitos do segundo grupo.

Este sustenta-se no entendimento que a saúde é produto de um amplo espectro de fatores relacionados com a qualidade de vida, incluindo um padrão adequado de alimentação e nutrição, e de habitação e saneamento; boas condições de trabalho; oportunidades de educação ao longo de toda a vida; ambiente físico limpo; apoio social para famílias e indivíduos; estilo de vida responsável; e um espectro adequado de cuidados de saúde. Suas atividades estariam, então, mais voltadas ao coletivo de indivíduos e ao ambiente, compreendido num sentido amplo, de ambiente físico, social, político, econômico e cultural, através de políticas públicas e de condições favoráveis ao desenvolvimento da saúde (as escolhas saudáveis serão as mais fáceis) e do reforço (empowerment) da capacidade dos indivíduos e das comunidades. (BUSS, 2000, p.167)

Nesse conceito mais recente, há uma divisão das responsabilidades pela promoção da saúde, não culpabilizando única e exclusivamente o sujeito por sua condição “não saudável”. Não obstante, atribui ao Estado um papel de peso nessa questão. Afinal, é dele a obrigação de desenvolver políticas públicas e proporcionar condições apropriadas de habitação, saúde e educação.

Buss (2000) afirma que o moderno movimento de promoção da saúde surgiu formalmente no Canadá, em maio de 1974, com a divulgação do documento *A New Perspective on the Health of Canadians*, também conhecido como Informe Lalonde. Esse documento, conforme Westphal (2006), foi orientado pela proposta de “Campo da Saúde”, sugerindo as seguintes dimensões a serem consideradas individualmente ou em conjunto na elaboração de políticas governamentais de saúde: ambiente, biologia humana, estilos de vida dos indivíduos e o sistema de saúde. No quadro a seguir, uma breve cronologia sobre o conceito moderno de promoção da saúde.

Quadro 8: Promoção da Saúde: uma breve cronologia

Ano	Eventos Relevantes para o desenvolvimento do conceito de Promoção da Saúde
1974	Informe Lalonde: Uma Nova Perspectiva sobre a Saúde dos Canadenses/ <i>A New Perspective on the Health of Canadians</i>
1976	Prevenção e Saúde: Interesse para Todos, DHSS (Grã-Bretanha)
1977	Saúde para Todos no Ano 2000 – 30ª Assembleia Mundial de Saúde
1978	Conferência Internacional sobre Atenção Primária de Saúde – Declaração de Alma-Ata
1979	População Saudável/Healthy People: The Surgeon General's Report on Health Promotion and Disease Prevention, US-DHEW (EUA)
1980	Relatório Black sobre as Desigualdades em Saúde/Black Report on Inequities in Health, DHSS (Grã-Bretanha)
1984	Toronto Saudável 2000 – Campanha lançada no Canadá
1985	Escritório Europeu da Organização Mundial da Saúde: 38 Metas para a Saúde na Região Europeia
1986	Alcançando Saúde para Todos: Um Marco de Referência para a Promoção da Saúde/ <i>Achieving Health for All: A Framework for Health Promotion</i> – Informe do Ministério da Saúde do Canadá, Min. Jack Epp Carta de Ottawa sobre Promoção da Saúde – I Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde (Canadá)
1987	Lançamento pela OMS do Projeto Cidades Saudáveis
1988	Declaração de Adelaide sobre Políticas Públicas Saudáveis – II Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde (Austrália) De Alma-Ata ao ano 2000: Reflexões no Meio do Caminho – Reunião Internacional promovida pela OMS em Riga (URSS)
1989	Uma Chamada para a Ação/A Call for Action – Documento da OMS sobre promoção da saúde em países em desenvolvimento
1990	Cúpula Mundial das Nações Unidas sobre a Criança (Nova York)
1991	Declaração de Sundsvall sobre Ambientes Favoráveis à Saúde – III Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde (Suécia)
1992	Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (Rio 92) Declaração de Santa Fé de Bogotá – Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde na Região das Américas (Colômbia)

1993	Carta do Caribe para a Promoção da Saúde – I Conferência de Promoção da Saúde do Caribe (Trinidad e Tobago) Conferência das Nações Unidas sobre os Direitos Humanos (Viena)
1994	Conferência das Nações Unidas sobre População e Desenvolvimento (Cairo)
1995	Conferência das Nações Unidas sobre a Mulher (Pequim) Conferência das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Social (Copenhague)
1996	Conferência das Nações Unidas sobre Assentamentos Humanos (Habitat II) (Istambul) Cúpula Mundial das Nações Unidas sobre Alimentação (Roma)
1997	Declaração de Jacarta sobre Promoção da Saúde no Século XXI em diante – IV Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde (Indonésia)
2000	V Conferência Internacional de Promoção da Saúde (Cidade do México)
2005	VI Conferência Internacional de Promoção da Saúde (Bancoc)
2009	VII Conferência Internacional de Promoção da Saúde (Nairobi)
2013	Declaração de Helsinque sobre Saúde em Todas as Políticas - VIII Conferência Internacional de Promoção da Saúde (Helsinque)
2016	IX Conferência Global de Promoção da Saúde (Xangai) - 22ª Conferência Mundial de Promoção da Saúde (Curitiba)

Fonte: Adaptado de Buss, 2000

Tais encontros, realizados nos anos iniciais nos países desenvolvidos, têm o intuito de reunir os representantes de países de todo o mundo, representados por organismos como a Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização das Nações Unidas (ONU) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), entre outras, com a finalidade de partilhar conhecimentos e experiências, analisar e debater questões internacionais de saúde, apresentar estratégias e recomendações na forma de cartas de intenção. A meta comum a essas conferências é a universalização da saúde, um objetivo bastante ambicioso, uma vez que proporcionar “saúde para todos” envolve diagnosticar e sanar questões regionais, bem como detectar necessidades específicas de uma população, que podem não ser iguais às de outra.

Os marcos legais e institucionais da Promoção da Saúde no Brasil são contemporâneos à I Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, no Canadá, em 1986. Nesse mesmo ano, realizou-se no país a VIII Conferência Nacional de Saúde que, no contexto da redemocratização, após a Ditadura Militar, envolveu grande participação de profissionais, gestores e cidadãos e propôs as bases do que se viria a ser conhecido como "reforma sanitária brasileira", cujos princípios e diretrizes muito próximos aos conceitos centrais da Promoção da Saúde foram incorporados na Constituição Federal de 1988, outorgada pela Assembleia Nacional Constituinte. (BUSS; CARVALHO, 2009)

Uma Promoção da Saúde completa e efetiva, no Brasil, encontra vários obstáculos para a sua implementação. O principal deles está ligado à qualidade de vida da população, uma vez que a ideia de saúde é incompatível com as condições de vida de grande parte dos brasileiros no que diz respeito a um padrão adequado de alimentação e nutrição, boas condições de moradia e saneamento; trabalho formal; acesso à educação; ambiente salubre; rede de apoio social para famílias e indivíduos; estilo de vida responsável e acesso aos serviços de saúde.

Nesse sentido, Westphal (2003) afirma que a melhoria da qualidade de vida da população em países em desenvolvimento como o Brasil não é possível sem o papel preponderante e protagônico do Estado, uma vez que as necessidades de construção de condições de infraestrutura ainda são colossais e a sociedade civil, com suas instituições públicas e privadas, não pode dar conta das tarefas sozinha. Outro fator que atrapalha o sucesso de ações de Promoção da Saúde é a ideia de que ela cabe apenas aos profissionais da saúde, uma concepção errônea que desmobiliza outros atores (como o gastrônomo) que poderiam atuar nesse processo.

Westphal (2006) cita Mendes (2002) para explicar que a intersetorialidade como princípio da Promoção da Saúde reconhece e chancela a multiplicidade de olhares sobre a realidade complexa, permite constituir uma rede única e testemunhar que, na origem de tudo, está em um espírito único a olhar um único mundo. Para Buss (2000), o fato de se adotar uma perspectiva global para a análise da questão saúde e não só do setor saúde. É necessária uma primeira ampliação dos agentes sociais que se envolvem com as questões de saúde e qualidade de vida. Não mais só o Estado, nem só o setor saúde são envolvidos, mas profissionais, intelectuais e a população em geral cada uma representando o seu grupo de conhecimento ou interesse.

A intersetorialidade tem o potencial de revitalizar políticas públicas que dialogam com as diretrizes da Promoção da Saúde, estimulando ações que contemplem os complexos condicionantes do processo saúde-doença (AZEVEDO; PELICIONI; WESTPHAL, 2012). Ainda segundo as autoras, a intersetorialidade – e a perspectiva de integralidade nela implícita – intenta o estabelecimento de cooperações entre diferentes instituições na direção de trabalharem juntos para atingir os mesmos objetivos e metas. Traduz-se na obtenção de certa unidade,

apesar das diferentes áreas de atuação dos setores envolvidos, tentando estabelecer ligações intencionais que suplantem a fragmentação e a especialização.

Além disso, no Brasil, as estratégias promocionais, bem como o desenho e implementação de políticas públicas para a saúde, têm encontrado entraves na estrutura administrativa segmentada e burocrática do Estado, na predominância da cultura setorial e competitiva, na inexistência de uma política estratégica de desenvolvimento social e na influência da racionalidade biomédica nos espaços da saúde. A intersectorialidade pela saúde nas políticas públicas, na verdade, considera uma decisão supra-setorial, expressiva de um pacto pela saúde/qualidade de vida como decisão política, a ser instrumentalizada nos planos institucional, programático e orçamentário. (BUSS; CARVALHO, 2009)

A partir das conferências e da literatura sobre Promoção da Saúde, Westphal (2006) lista os seguintes princípios como definidores das práticas realizadas nesta perspectiva:

- 1) Ações de Promoção da Saúde devem ser orientadas por uma condição holística de saúde voltada para a multicausalidade do processo saúde-doença;
- 2) A equidade, que tem como objetivo garantir acesso universal à saúde e está relacionada à justiça social;
- 3) A intersectorialidade, a qual reconhece e chancela a multiplicidade de olhares sobre a realidade complexa;
- 4) A participação social, compreendida como o envolvimento dos atores diretamente interessados (governo, membros da comunidade e organizações afins, profissionais de saúde, etc.) no processo decisório, de tomada de decisões e eleição de prioridades;
- 5) A sustentabilidade, que envolve também os aspectos econômicos, sociais, políticos, culturais, intergeracionais e ambientais.

Analisando esses princípios, entendemos que o conceito de Promoção da Saúde refere-se a ações generalizadas, sem alvo específico, objetivando a melhoria integral no estado de bem-estar ou qualidade de vida de um grupo ou comunidade, com sua efetiva participação nesse processo. Não se pode, entretanto, desconsiderar as diferenças (injustas) entre os estratos sociais. Segundo Westphal (2004), diferenças naturais ou variações biológicas, ou a livre

escolha de comportamentos de risco não podem ser consideradas causas da iniquidade.

A autora afirma que, quando comportamentos de risco ou exposição a situações de vida e trabalho nocivas decorrem da falta de opção da população e, ademais, quando o acesso aos serviços de saúde e a outros serviços públicos é inadequado, caracteriza-se a iniquidade. Além de não ter possibilidade de escolha, há total falta de controle dos indivíduos sobre a situação em que se encontram.

O que a Promoção da Saúde propõe é uma atuação que reverta situações como as descritas, para que a equidade seja alcançada, isto é, possam ser criadas oportunidades para a justiça social, em que diferenças biológicas e de livre escolha sejam respeitadas, ao mesmo tempo que sejam asseguradas condições mínimas para uma sobrevivência digna. (WESTPHAL, 2004, p. 17).

5.3.1. O conceito ampliado de saúde: qualidade de vida, intersectorialidade e culturas

Quando defendemos o gastrônomo como uma agente de promoção da saúde, queremos deixar claro qual conceito de saúde estamos utilizando. Entendemos a saúde como um conceito amplo e complexo e não como um fenômeno reducionista. Desta maneira, o conceito ampliado de saúde é o que melhor dialoga com este trabalho. A 8ª Conferência Nacional de Saúde (CNS) assim o define:

Conceito Ampliado de Saúde: Em seu sentido mais abrangente, a saúde é resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde. É, assim, antes de tudo, o resultado das formas de organização social da produção, as quais podem gerar grandes desigualdades nos níveis de vida. A saúde não é um conceito abstrato. Define-se no contexto histórico de determinada sociedade e num dado momento de seu desenvolvimento, devendo ser conquistada pela população em suas lutas cotidianas (Anais da 8ª CNS, 1986).

Podemos notar que a alimentação é o primeiro item citado na definição, conferindo uma grande importância à essa questão, uma vez que esse fator pode influenciar/determinar as condições de saúde de um indivíduo ou mesmo de um grupo de pessoas. Este conceito desloca-se do campo biológico, devendo ser entendido não apenas da perspectiva da doença, mas dos aspectos econômicos,

políticos e histórico-sociais, da qualidade de vida e das necessidades básicas do sujeito, seus valores, crenças, direitos, deveres e das suas relações dinâmicas e construídas ao longo de todo o ciclo da vida e com meio em que convive. É imperativo, sob esta ótica, entender saúde por meio das relações históricas e socioculturais que o indivíduo mantém com o outro, com a comunidade e com o meio ambiente.

A alimentação é uma forma de intervir na saúde, mas Campos (2006) alerta que a medicina e a saúde pública tradicionais operam com uma limitação em relação aos meios de intervenção. Em saúde, existem meios de intervenção direcionados para o diagnóstico da situação individual ou coletiva e meios orientados ao momento da terapêutica ou da intervenção propriamente dita sobre o contexto considerado inadequado. No momento do diagnóstico, há uma redução quando se pratica uma objetivação positivista, tanto na análise epidemiológica (dados de mortalidade, morbidade, avaliação de risco), quanto na clínica (dados do exame físico ou evidências resultantes de exames complementares). O método Paidéia, proposto pelo autor, sugere uma síntese entre os saberes clínico e epidemiológico objetivos e a história do sujeito ou do grupo populacional, o que inclui analisar a capacidade de intervenção dessas pessoas sobre a produção de saúde.

Cabe resgatar aqui os conceitos de alimentação adequada e saudável e de comida de verdade:

Alimentação saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (CONSEA, 2007, p.9).

Comida de verdade: Alimento que promove alimentação adequada e saudável para o ser humano e para o planeta, acessível em qualidade e em quantidade adequadas em todo o curso da vida, que garante os direitos humanos, o direito à terra e ao território, que respeita o direito à diversidade dos povos desde a produção ao consumo, que protege e promove culturas alimentares, a sociobiodiversidade, as práticas ancestrais, o manejo das ervas e da medicina tradicional e gera prazer. (BRASIL, 2019b, p. 247)

Essas concepções são importantes para destacar o aspecto do prazer que a comida proporciona, fundamental quando pensamos no papel da Gastronomia na promoção da saúde. Ora, se uma alimentação saudável pressupõe o consumo de comida de verdade e deve proporcionar prazer ao comensal, que outro profissional da alimentação seria mais adequado que o gastrônomo para fazer este tipo de intervenção na saúde? Podemos expandir a questão do prazer gustativo (sabor) para o prazer visual, que faz parte da comensalidade, a qual é, também, tão íntima do gastrônomo.

Quando tratamos do prazer gustativo, a boca tem papel crucial. Botazzo (2006, p. 13) afirma que na boca “é produzido o gosto ou a formação do paladar, porque imediatamente, para o homem, o ato de se alimentar é em tudo atividade social, isto é, produzida como cultura”. O autor continua:

É, pois, como cultura, que a satisfação e o gozo bucais esbarram na razão e no desejo: frequentemente comemos o que não devemos ou o que certa racionalidade recomenda, ou mais ou menos ou, ainda, não do modo como devíamos, de sorte que tudo isto resulta atravessado pelo psiquismo o que põe o sujeito em conflito consigo e com os outros. (BOTAZZO, 2006, p.13)

Ainda sobre a cavidade bucal, Schneider (2015) alega que a história do gosto tem início e fim na boca, passando por todos os poros e nervos. Vai da sucção à mordida, passa pela alimentação, fala e canto, vai do paladar ao juízo e, de volta, do juízo ao paladar. O que diferencia o homem do bicho, mais do que o polegar opositor, é o mesmo que os assemelha: sua língua. É, porém, a qualidade polivalente desta língua humana, alma da boca, expressa no sentido dilatado do termo gosto, a medida que a distingue da língua do bicho – os dedos vêm depois. O gosto é, portanto, a primeira e a última instância canônica da língua, tanto em sua acepção física quanto simbólica.

Dessa forma, quando lançamos para a comida um olhar mais atento a todas as suas complexidades, deixando de lado os aspectos biológicos/biomédicos/nutricionais/sanitários por um momento (afinal destes os médicos e nutricionistas são plenamente capazes de se ocupar), percebemos tudo o que está envolvido em um prato de comida. Prazer, culpa, conflitos internos fazem parte, ainda que inconscientemente, do nosso dia-a-dia. Comer não é um ato 100% racional. Se assim fosse, todos nós faríamos apenas escolhas condizentes com as diretrizes nutricionais e médicas. Contreras e Gracia (2000)

afirmam que a comida não é, e nunca foi, uma mera atividade biológica. O alimento é mais do que apenas uma coleção de nutrientes escolhidos de acordo com uma racionalidade estritamente dietética ou biológica. As razões das escolhas alimentares também não são estritamente econômicas. "Comer" é um fenômeno social e cultural, enquanto "nutrição" é um problema fisiológico e de saúde. É óbvio, porém, que, às vezes, existem associações importantes, mas também é verdade que, em muitas outras, são fenômenos completamente dissociados.

A emoção nos conduz à preferência de alimentos inadequados do ponto de vista nutricional, mas que nos provocam grande sensação de satisfação e prazer. A Gastronomia pode colaborar no sentido de aliar o prazer (gosto), estimulando os sentidos (paladar, visão, olfato) à questão do saudável, além de mostrar aos sujeitos que a comida não deve ser fonte de angústia nem de culpa. Schneider (2015, p.51) pontua que “a cultura ocidental tem estabelecido ao longo dos séculos uma hierarquização dos sentidos. Essa posição hierarquicamente inferior atribuída ao gosto por tantos pensadores importantes adviria do fato de a satisfação do gosto nos aproximar dos animais, isto é, do nosso corpo?”

Talvez o menosprezo pela questão do gosto também possa ser atribuído à questões culturais e religiosas, uma vez que essa sensação, para alguns, é fonte de culpa e deve ser reprimida em nome de determinados preceitos. Porém, não é possível pensar em saúde sem prazer. Viver com prazer é ter qualidade de vida; viver sem prazer é sobreviver.

5.3.1.1. Política Nacional de Promoção da Saúde

A PNPS traz em sua base o conceito ampliado de saúde e o referencial teórico da promoção da saúde como um conjunto de estratégias e formas de produzir saúde, no âmbito individual e coletivo, caracterizando-se pela articulação e cooperação intra e intersetorial, pela formação da Rede de Atenção à Saúde (RAS), buscando articular suas ações com as demais redes de proteção social, com ampla participação e controle social.

Em sua essência, a PNPS aponta a necessidade de estabelecer relação com as demais políticas públicas conquistadas pela população, incluindo aquelas do setor Saúde, tais como: a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a Política Nacional de Educação Popular em Saúde (Pnep-SUS), entre outras. A alimentação é um dos temas prioritários, por meio da promoção de uma alimentação adequada e saudável, “contribuindo com as ações e com as metas de redução da pobreza, com a inclusão social e com a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.” (BRASIL, 2018, p. 22)

O documento não traz a definição de alimentação adequada e saudável, mas o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea), define a alimentação adequada e saudável como

(...) a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (CONSEA, 2007, p.9).

Partindo deste conceito, uma resposta eficiente à questão alimentar atual precisa passar por políticas públicas que englobem promoção da saúde, justiça social, sustentabilidade ambiental e compromisso com a garantia de direitos. Para além disso, é de suma importância reconhecer as características e a dinâmica de funcionamento dos sistemas agroalimentares, incluindo o brasileiro. Castro (2015) destaca algumas delas:

- a) estão pautados em premissas que não são mais aplicáveis, a saber: clima estável, água abundante, energia barata;
- b) produzem alimentos com ingredientes não alimentares, como agrotóxicos, antibióticos, conservantes e realçadores de sabor, que têm efeitos deletérios para a saúde;
- c) provocam a degradação de ecossistemas sustentáveis como resultado de seus métodos de produção, armazenamento, transporte e comercialização dos alimentos;

- d) reproduzem e agravam as desigualdades sociais em relação ao acesso à terra, água, energia e renda;
- e) apesar dos sucessivos recordes de safra, apresentam ineficiência durante a produção, transporte, armazenamento, distribuição e manipulação doméstica, acarretando desperdício e aumento do preço final dos produtos;
- f) são caracterizados pela concentração de etapas da cadeia alimentar em grandes e poucas corporações transnacionais, como as de insumos e sementes, as indústrias de alimentos e as mega redes varejistas de comércio;
- g) por meio da força econômica, tecnológica e de propaganda e *marketing*, impulsionam o deslocamento do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados para o de produtos prontos para consumo ultraprocessado, cujas propriedades são, entre outras: composição nutricional desequilibrada (elevados teores de gordura e/ou açúcar e/ou sal, baixo teor de fibras, alta densidade energética), hiperpalatabilidade e grande tempo de prateleira, levando ao enfraquecimento de culturas alimentares tradicionais e à redução da diversidade alimentar.

Diante disso, cabe ressaltar que em todo o documento da PNPS não há nenhuma referência à Gastronomia. Desconsiderar as contribuições desta área torna ainda mais difícil a tarefa de oportunizar uma alimentação adequada e saudável para a população.

5.3.1.2. Política Nacional de Atenção Básica

A Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017, aprova a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Esta norma define atenção básica como o conjunto de ações de saúde individuais, familiares e coletivas que envolvem promoção, prevenção, proteção, diagnóstico, tratamento, reabilitação, redução de danos, cuidados paliativos e vigilância em saúde, desenvolvida por meio de práticas de cuidado integrado e gestão qualificada, realizada com equipe multiprofissional e dirigida à população em território definido, sobre as quais as equipes assumem responsabilidade sanitária (BRASIL, 2017).

A PNAB tem como princípios a universalidade, para possibilitar o acesso universal e contínuo a serviços de saúde de qualidade e resolutivos, acolhendo as pessoas e promovendo a vinculação e corresponsabilização pela atenção às suas necessidades de saúde; a equidade, com a finalidade de ofertar o cuidado, reconhecendo as diferenças nas condições de vida e saúde e de acordo com as necessidades das pessoas, considerando que o direito à saúde passa pelas diferenciações sociais e deve atender à diversidade e à integralidade, que é o conjunto de serviços executados pela equipe de saúde que atendam às necessidades da população adscrita nos campos do cuidado, da promoção e manutenção da saúde, da prevenção de doenças e agravos, da cura, da reabilitação, redução de danos e dos cuidados paliativos.

Em relação ao trabalho na atenção básica, a PNAB considera fundamental que o processo se caracterize, entre outros atributos, por:

- **Trabalho em Equipe Multiprofissional:** Considerando a diversidade e complexidade das situações com as quais a Atenção Básica lida, um atendimento integral requer a presença de diferentes formações profissionais trabalhando com ações compartilhadas, assim como com processo interdisciplinar centrado no usuário, incorporando práticas de vigilância, promoção e assistência à saúde, bem como matriciamento ao processo de trabalho cotidiano. É possível integrar também profissionais de outros níveis de atenção.
- **Implementação da Promoção da Saúde:** Como um princípio para o cuidado em saúde, entendendo que, além da sua importância para o olhar sobre o território e o perfil das pessoas, considerando a determinação social dos processos saúde-doença para o planejamento das intervenções da equipe, contribui também para a qualificação e diversificação das ofertas de cuidado. A partir do respeito à autonomia dos usuários, é possível estimular formas de andar a vida e comportamentos com prazer que permaneçam dentro de certos limites sensíveis entre a saúde e a doença, o saudável e o prejudicial, que sejam singulares e viáveis para cada pessoa. Ainda, numa acepção mais ampla, é possível estimular a transformação das condições de vida e saúde de indivíduos e coletivos, através de estratégias transversais que estimulem a aquisição de novas atitudes entre as pessoas, favorecendo mudanças para modos de vida mais saudáveis e sustentáveis.

O texto destaca que, embora seja recomendado que as ações de promoção da saúde estejam pautadas nas necessidades e demandas particulares do território de atuação da atenção básica, evidenciando uma ampla possibilidade de temas para atuação, destacam-se algumas de relevância geral na população brasileira, as quais devem ser consideradas na abordagem da Promoção da Saúde na atenção básica: alimentação adequada e saudável; práticas corporais e atividade física; enfrentamento do uso do tabaco e seus derivados; enfrentamento do uso abusivo de álcool; promoção da redução de danos; promoção da mobilidade segura e sustentável; promoção da cultura de paz e de direitos humanos; promoção do desenvolvimento sustentável.

5.3.1.3. Política Nacional de Alimentação e Nutrição

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada no ano de 1999, integra os esforços do Estado Brasileiro que, por meio de um conjunto de políticas públicas, propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação (BRASIL, 2011). O Estado brasileiro reconhece a grande importância da alimentação na saúde, de tal forma, que o tema é tratado pela Lei 8.080, de 19/09/1990 (BRASIL, 1990), a qual entende a alimentação como um fator condicionante e determinante da saúde e que as ações de alimentação e nutrição devem ser desempenhadas de forma transversal às ações de saúde, em caráter complementar e com formulação, execução e avaliação dentro das atividades e responsabilidades do sistema de saúde.

Desta forma, ao delegar ao sistema de saúde as atribuições e responsabilidades sobre a alimentação, exclui os demais profissionais e saberes que poderiam cooperar nas ações de promoção da saúde ligadas à questão alimentar. Na PNAN, a palavra gastronomia sequer é citada. Ou seja, os profissionais desta área não foram convidados a participar de sua elaboração, embora o documento conclame a participação de “diversos setores”. Uma justificativa para isto poderia ser o reduzido número de cursos superiores de Gastronomia que existiam quando essa política foi criada.

O propósito da PNAN é a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. (BRASIL, 2011)

Quando aborda os aspectos não nutricionais da alimentação, a PNAN define a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde. Destaca também o fato de que a alimentação expressa as relações sociais, valores e história do indivíduo e dos grupos populacionais e tem implicações diretas na saúde e na qualidade de vida. O documento frisa que a abordagem relacional da alimentação e nutrição contribui para o conjunto de práticas ofertadas pelo setor saúde, na valorização do ser humano, para além da condição biológica, e o reconhecimento de sua centralidade no processo de produção de saúde. Não menos importante, a PNAN toca nos aspectos culturais e de patrimônio, que são indissociáveis do ato de comer:

(...) a alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, é a síntese do processo histórico de intercâmbio cultural, entre as matrizes indígena, portuguesa e africana que se somam, por meio dos fluxos migratórios, às influências de práticas e saberes alimentares de outros povos que compõem a diversidade sociocultural brasileira. (BRASIL, 2011, p. 22).

Por fim, evidencia a importância do fortalecimento da autonomia dos indivíduos para as escolhas e práticas alimentares o qual implica, por um lado, um aumento da capacidade de interpretação e análise do sujeito sobre si e sobre o mundo e, por outro, a capacidade de fazer escolhas, governar e produzir a própria vida. Para tanto, é importante que o indivíduo desenvolva a capacidade de lidar com as situações, a partir do conhecimento dos determinantes dos problemas que o afetam, encarando-os com reflexão crítica. A PNAN alerta para o cuidado que se deve ter diante dos interesses e pressões do mercado comercial de alimentos, bem como das regras de disciplinamento e prescrição de condutas dietéticas em nome da saúde.

Toda essa discussão se fez sem o profissional que mais efetivamente se relaciona com a comida: o gastrônomo. Diante do anteriormente exposto, é ele quem conhece não só alguns aspectos biológicos dos alimentos, como sua história, contexto sociocultural e, em especial, seu preparo. O preparo do alimento

desde a sua escolha até a finalização, o ambiente em que se come e a aparência final da refeição são temas que fazem parte dessa autonomia do sujeito.

A PNAN, apesar de abordar todos os aspectos não nutricionais da alimentação, reforça o papel dos profissionais de saúde, notadamente dos nutricionistas, como protagonistas do processo. Segundo o documento, os cursos de graduação e pós-graduação na área de saúde, em especial de Nutrição, devem contemplar a formação de profissionais que atendam às necessidades sociais em alimentação e nutrição e que estejam em sintonia com os princípios do SUS e da PNAN.

Não se contesta a fundamental importância dos profissionais de Nutrição quando se trata de alimentação, porém Petrini (2006) afirma que a gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo, pois interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, da química, da agricultura, da ecologia, da medicina, dos saberes tradicionais e das tecnologias modernas.

Conforme o autor, o futuro estará garantido apenas para homens e mulheres que produzam a comida por meio de técnicas compatíveis com os ritmos da Terra, revalorizando as técnicas antigas, respeitando a biodiversidade e as tradições gastronômicas intimamente ligadas à cultura e à economia de cada canto do mundo. O gastrônomo, profissional da ciência gastronômica, com seu conhecimento, seu respeito pela qualidade de vida e pelas diferenças culturais é um agente muito importante na disseminação de conhecimentos que podem impactar tanto na saúde e qualidade de vida do indivíduo quanto na do planeta.

5.3.1.4. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

O decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, define as diretrizes e objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, dispõe sobre a sua gestão, mecanismos de financiamento, monitoramento e avaliação, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional -

SISAN, e estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A PNSAN está pautada em 8 aspectos, a saber: I. a produção de alimentos; II. a disponibilidade de alimentos; III. a renda e condições de vida; IV. o acesso à alimentação adequada e saudável, incluindo a água; V. a saúde, nutrição e acesso a serviços relacionados; VI. a educação; VII. os programas e ações relacionadas à segurança alimentar e nutricional; e VIII. monitoramento e avaliação.

Constituem objetivos específicos da PNSAN:

I. identificar, analisar, divulgar e atuar sobre os fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional no Brasil;

II. articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam e provejam o direito humano à alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade;

III. promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional; e

IV. incorporar à política de Estado o respeito à soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada, inclusive o acesso à água, e promovê-los no âmbito das negociações e cooperações internacionais.

Este decreto prevê o pleno exercício da intersetorialidade, especialmente quando trata da gestão da política e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, determinando que os órgãos, entidades e instâncias integrantes do SISAN instituam e coordenem de fóruns tripartites para a interlocução e pactuação, com representantes das câmaras governamentais intersetoriais de segurança alimentar e nutricional estaduais, municipais e do Distrito Federal, das respectivas políticas e planos de segurança alimentar e nutricional;

A partir desta política, foi elaborado o II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019), que tem por objetivo implementar o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) do qual o

Sistema Único de Saúde (SUS) participa por meio de suas Políticas de Alimentação e Nutrição e da Atenção Básica. A proposta do Plano é o exercício da intersetorialidade no âmbito do Governo Federal e que se refletirá para os estados, Distrito Federal e municípios. Foi elaborado com 9 desafios, a saber:

- 1) Promover o acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional (por meio de programas de transferência de renda como o Bolsa Família e o Benefício de Prestação Continuada e da alimentação escolar);
- 2) Combater a insegurança alimentar e nutricional e promover a inclusão produtiva rural em grupos populacionais específicos, com ênfase em povos e comunidades tradicionais e outros grupos sociais vulneráveis no meio rural (com a construção e a execução de políticas diferenciadas e específicas, baseadas nos princípios do etnodesenvolvimento, que respeitem as culturas, as formas de organização social, as especificidades étnicas, raciais e as questões de gênero);
- 3) Promover a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a estruturação da agricultura familiar e o fortalecimento de sistemas de produção de base agroecológica (por meio da mudança no sistema de produção de alimentos, com a transição de monoculturas altamente dependentes de insumos químicos externos para formas de produção mais diversificadas e sustentáveis);
- 4) Promover o abastecimento e o acesso regular e permanente da população brasileira à alimentação adequada e saudável (Suas metas e ações estão distribuídas em sete temas: Compras Públicas, Abastecimento, Legislação Sanitária, Economia Solidária, Perdas e Desperdício de Alimentos, Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, Agricultura Urbana);
- 5) Promover e proteger a alimentação adequada e saudável da população brasileira, com estratégias de educação alimentar e nutricional e medidas regulatórias (por meio da integração de ações que perpassam desde ações de educação alimentar e nutricional, à medidas regulatórias, que obriguem a indústria a adotar, na produção de alimentos, parâmetros mais alinhados à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada);
- 6) Controlar e prevenir os agravos decorrentes da má alimentação (com investimento na qualificação dos profissionais da atenção básica em relação à prevenção e ao controle dos agravos nutricionais);

- 7) Ampliar a disponibilidade hídrica e o acesso à água para a população, em especial a população pobre no meio rural (por meio do Programa Cisternas, do Programa Água Doce e de sistemas coletivos de abastecimento, além do Programa Produtor de Água e do Saneamento Básico Rural)
- 8) Consolidar a implementação do Sistema Nacional de Segurança alimentar e nutricional, aperfeiçoando a gestão federativa, a intersetorialidade e a participação social (por meio do fortalecimento das CAISANs e CONSEAs estaduais; da expansão das adesões municipais ao SISAN; da qualificação da atuação intersetorial entre os diferentes sistemas de políticas públicas (SUS, SUAS, Educação) e da participação social; formação, pesquisa e extensão em SAN e DHAA; e exigibilidade e monitoramento do DHAA);
- 9) Apoio às iniciativas de promoção da soberania, segurança alimentar e nutricional, do direito humano à alimentação adequada e de sistemas alimentares democráticos, saudáveis e sustentáveis em âmbito internacional, por meio do diálogo e da cooperação internacional (estruturado em Governança Global, Cooperação Internacional e Participação da Sociedade Civil)

Apesar de trazer vários objetivos e desafios que dialogam com a Gastronomia, esta política somente evoca a ecogastronomia no seu quinto desafio, ao traçar como meta a elaboração e implementação de estratégia de comunicação sobre os benefícios do consumo dos produtos de base agroecológica, orgânica e da sociobiodiversidade, com ênfase no fortalecimento da cultura alimentar regional e da ecogastronomia (BRASIL, 2018).

A intersetorialidade a que se referem o PNSAN e a PLANSAN fica, de certa forma, limitada, pois não prevê expressamente a participação do gastrônomo na elaboração e execução das ações. Sendo este o profissional que pensa no alimento desde a sua produção, que se preocupa com a disponibilidade de alimentos, além do acesso à alimentação adequada e saudável, que pode utilizar seus conhecimentos em ações educacionais, sua não participação na elaboração e execução do plano torna mais difícil obter êxito em sua implementação integral.

Cabe destacar que a vigência da segunda edição do PLANSAN terminou ano passado. Não há qualquer indício por parte do Planalto de que haverá uma nova versão para o triênio 2020-2023. Pelos sinais dados pelo governo, é difícil vislumbrar que isso aconteça em um futuro próximo, uma vez que o

desmantelamento dos órgãos que cuidam das políticas de alimentação vem se intensificando.

5.3.1.5. Programa Nacional de Alimentação Escolar

O PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2014b).

O Programa tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

São objetivos complementares do PNAE: envolver todos os entes federados (estados, Distrito Federal e municípios) na execução do programa, estimular o exercício do controle social, dinamizar a economia local, contribuindo para geração de emprego e renda e respeitar os hábitos alimentares e vocação agrícola locais.

Para execução do programa, instituíram-se as seguintes diretrizes da alimentação escolar:

- Alimentação saudável e adequada: Orienta para o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.
- Educação Alimentar e Nutricional: Fomenta a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

- Universalização: Atende a todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica.
- Participação social: Favorece o acompanhamento e ao controle da execução por meio da participação da comunidade no controle social, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE).
- Desenvolvimento sustentável: Incentiva a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
- Direito à alimentação escolar: Garante a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O PNAE, cuja responsabilidade constitucional é compartilhada entre todos os entes federados, envolve um grande número de atores sociais como gestores públicos, professores, diretores de escola, pais de alunos, sociedade civil organizada, nutricionistas, manipuladores de alimentos, agricultores familiares, conselheiros de alimentação escolar, entre outros (BRASIL, 2014b). O programa evoca, dessa maneira, o conceito de intersetorialidade, mas entre esses atores não está incluído o gastrônomo, que tem o alimento como base do seu trabalho.

Embora não faça menção à Gastronomia, o PNAE tem diretrizes cuja atuação do gastrônomo seria um facilitador, especialmente na orientação de uma alimentação adequada e saudável (uma vez que é esse profissional que trata das questões relativas à cultura alimentar), nas ações de educação alimentar e nutricional - por meio da sua capacidade de comunicação; e no desenvolvimento sustentável, pois o gastrônomo é o elo entre os pequenos produtores familiares e sua produção e o prato do comensal. A partir das diretrizes do programa, é possível vislumbrar mais um local de atuação para o gastrônomo, promovendo saúde mediante à introdução de seus conhecimentos no planejamento da merenda escolar e de ações e oficinas culinárias junto aos estudantes.

5.3.1.6. Guia alimentar para a população brasileira

Lançada em 2014, a segunda edição do guia “passou por um processo de consulta pública, que permitiu o seu amplo debate por diversos setores da sociedade e orientou a construção da versão final” (BRASIL, 2014c, p. 6). A figura a seguir apresenta os princípios que norteiam o documento.

Figura 1: Princípios norteadores do Guia Alimentar da População Brasileira.

1	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.
2	RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO DEVEM ESTAR EM SINTONIA COM SEU TEMPO Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.
3	ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.
4	DIFERENTES SABERES GERAM O CONHECIMENTO PARA A FORMULAÇÃO DE GUIAS ALIMENTARES Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.
5	GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Fonte: BRASIL (2014)

Ao analisar estes princípios, fica evidente como a Gastronomia poderia contribuir para a discussão e elaboração do guia, pois tem exatamente a visão de que comida é mais que carboidratos, gorduras, proteínas, vitaminas e minerais. Para estar em sintonia com o seu tempo, o guia deveria ter como colaboradores os gastrônomos, uma vez que os cursos de Gastronomia estão em expansão e são um fenômeno recente e atual - além do fato de que esses profissionais lidam diretamente com o alimento.

Em relação à sustentabilidade, de acordo com Petrini (2009), ao gastrônomo cabe o papel de 'coprodutor' (alguém conhecedor da agricultura e pecuária; das condições dos trabalhadores do campo; da procedência dos produtos. Ser uma pessoa ativa na mudança do planeta), cabe a ele também

rejeitar alimentos provenientes de exploração humana, de meios de transporte poluidores em excesso, de empresas que arruinam culturas locais ao se instalarem nas comunidades. Tudo isso para que um mundo mais justo e sustentável se torne realidade.

Ao assumir a importância de diferentes saberes, o guia reconhece a natureza complexa da questão alimentar, mas, ao apresentar as principais reuniões realizadas durante o período de consulta pública do guia, fica patente que os gastrônomos não participaram do processo. A saber:

- Oficinas estaduais promovidas pelo Ministério da Saúde com o apoio das coordenações/referências técnicas de alimentação e nutrição das Secretarias Estaduais de Saúde (SES) que foram responsáveis pela organização do evento e convite dos participantes foram realizadas 27 oficinas (26 estados e Distrito Federal), que contaram com a participação de aproximadamente 30 pessoas por oficina, incluindo profissionais de saúde da rede de atenção do SUS, gestores, profissionais da educação e assistência social e representantes de organizações da sociedade civil.
- Encontros com conselhos regionais de nutricionistas e universidades locais: os conselhos regionais de nutricionistas e delegacias de cada Estado organizaram os encontros e convidaram profissionais nutricionistas e representantes das universidades públicas e privadas locais para um debate da versão preliminar da segunda edição do guia alimentar.
- Outras reuniões: o Ministério da Saúde também discutiu a versão preliminar do guia em outros espaços e com outros atores sociais, como: Grupo de Trabalho de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (GT ANSC/Abrasco), Conselho Nacional de Saúde (CNS), Mesa Diretiva do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), Sistema Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN) e na RedeNutri, por meio de um ciclo de discussões on-line.

A autonomia do sujeito se dará quando, ao repensar a sua relação com a comida, chegar à conclusão de que "Cozinhar sua própria comida é um ato político muito importante" (POLLAN, 2014). Esse cozinhar não passa somente pela questão das escolhas nutricionalmente mais adequadas, mas por todos os outros aspectos envolvidos na comensalidade. A comensalidade tem grande

importância na formação e preservação dos vínculos sociais, podendo ser entendida como uma das diversas vertentes da hospitalidade, a qual é um dos pilares da formação em Gastronomia. A partir do momento em que os gastrônomos não têm participação relevante na construção do guia, fica mais trabalhoso instrumentalizar o indivíduo para atingir sua autonomia alimentar.

5.3.1.7. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos

O mais recente documento que trata da alimentação foi lançado no final do ano de 2019. Ele traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida, objetivando promover saúde, crescimento e desenvolvimento. Além de apoiar a família no cuidado cotidiano, fornece subsídios para os profissionais no desenvolvimento de ações em educação alimentar e nutricional em âmbito individual e coletivo no Sistema Único de Saúde (SUS) e em outros setores. Também se apresenta como um “instrumento orientador de políticas, programas e ações que visem apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança nutricional das crianças brasileiras” (BRASIL, 2019b, p. 7).

Ao contrário do Guia alimentar para a população brasileira, o guia voltado para os menores de 2 anos contou com a participação do corpo docente e discente do curso de Gastronomia da UFRJ na oficina de produção de imagens de alimentos e preparações. É um avanço, o qual pode ser o primeiro passo para uma maior presença nos futuros documentos sobre alimentação. Afinal, o gastrônomo é o profissional da “comida de verdade”, cuja definição dada pelo guia é a seguinte:

Alimento que promove alimentação adequada e saudável para o ser humano e para o planeta, acessível em qualidade e em quantidade adequadas em todo o curso da vida, que garante os direitos humanos, o direito à terra e ao território, que respeita o direito à diversidade dos povos desde a produção ao consumo, que protege e promove culturas alimentares, a sociobiodiversidade, as práticas ancestrais, o manejo das ervas e da medicina tradicional e gera prazer. (BRASIL, 2019b, p. 247).

O guia assevera que uma alimentação adequada e saudável para os menores de dois anos deve ser feita com “comida de verdade” e começa com o

aleitamento materno. Ela deve ter como base alimentos in natura ou minimamente processados, como arroz, feijão, frutas, legumes, carnes, ovos, entre outros. Os alimentos processados industrialmente (como, por exemplo, enlatados, queijos e conservas) devem ter seu consumo limitado a pequenas porções. Já os alimentos ultraprocessados (biscoitos, refrigerantes, macarrão instantâneo e guloseimas) não devem fazer parte da alimentação da criança.

Ao instrumentalizar pais e cuidadores para pensar e planejar as refeições, a chance de introdução de alimentos inadequados na dieta das crianças pequenas diminui, contribuindo para um crescimento saudável. Isso acontece devido ao acesso à informações sobre os malefícios que causam ao organismo, especialmente o infantil, como também devido aumento do número de refeições preparadas em casa, com ingredientes e técnicas escolhidas conscientemente.

A atuação da Gastronomia na desenvolvimento do guia pode ser interpretada como o início de sua chegada aos espaços de poder, algo que tende a crescer à medida em que os movimentos sociais e a militância conquistarem maior representatividade. Dessa forma, é esperado que, nas futuras discussões e planejamentos, a participação da Gastronomia se torne mais frequente e seja considerada importante nas tomadas de decisão.

6. MÉTODO

6.1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

6.1.1. Abordagem do estudo

Esta é uma pesquisa de natureza qualitativa, que é aquela “capaz de incorporar a questão do significado e da intencionalidade como inerentes aos atos, às relações e às estruturas sociais”. A preocupação do estudo será “menos com a generalização e mais com o aprofundamento e abrangência da compreensão”. Um critério não numérico, portanto, a amostra será “aquela capaz de refletir a totalidade nas suas múltiplas dimensões” (MINAYO, 2006, p. 196).

O estudo é de tipo exploratório, a partir de entrevistas semiestruturadas, pois o que se pretende investigar depende de uma pesquisa capaz de incorporar a questão do significado e da intencionalidade como inerentes aos atos, às relações e às estruturas sociais. A amostra da pesquisa será composta por um total de 14 professores provenientes dos dois únicos cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil que são oferecidos por centros de saúde em universidades públicas (Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Universidade Federal da Bahia - UFBA). Atualmente existem 6 cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil. Destes, 5 são oferecidos em universidades públicas (UFBA, UFPB, UFC, UFRJ e UFRPE). Entretanto, apenas dois deles estão vinculados à área da saúde, a saber, ao Instituto de Nutrição: o da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e o da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). As instituições privadas não serão objeto deste estudo pois há somente um bacharelado em atividade atualmente e o curso não está vinculado a um Centro de Saúde.

6.1.2. Análise Documental

Neste trabalho, fizemos uso da análise documental, que utiliza, essencialmente, documentos que não sofreram tratamento analítico, ou seja, que

não foram analisados ou sistematizados. A dificuldade relacionada à esta técnica de pesquisa é a capacidade que o pesquisador tem de apurar, tratar e interpretar a informação, objetivando compreender a interação com sua fonte. Quando isso sucede, há um incremento de detalhes à pesquisa e os dados coletados tornam-se mais significativos. (KRIPKA; SCHELLER; BONOTTO, 2015)

Ainda de acordo com as autoras, a diferença entre a pesquisa documental e a pesquisa bibliográfica é a fonte, ou seja, a característica do documento: “no primeiro caso, denominam-se de fontes primárias, as quais não receberam nenhum tratamento analítico como relatórios de pesquisas ou estudos, memorandos, atas, arquivos escolares, autobiografias, reportagens, cartas, diários pessoais, filmes, gravações, fotografias, entre outras matérias de divulgação; no segundo, as fontes são secundárias, abrangem toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema.” (KRIPKA; SCHELLER; BONOTTO, 2015, p. 59)

Os documentos utilizados neste trabalho são os projetos pedagógicos dos cursos de Gastronomia da UFRJ e da UFBA e também os Trabalhos de Conclusão de Curso dos estudantes de ambas universidades. Desta forma, conseguiremos um panorama geral dos dois cursos, o que nos auxiliará na compreensão de como a promoção da saúde é vista e tratada na formação do gastrônomo.

6.2. CARACTERIZAÇÃO DOS LOCAIS DE ESTUDO

A Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) foi criada no dia 7 de setembro de 1920, com o nome de Universidade do Rio de Janeiro. Reorganizada em 1937, quando passou a se chamar Universidade do Brasil, tem a atual denominação desde 1965. Sua implantação não decorre, todavia, de um processo orgânico de discussão e de amadurecimento, que resultasse na organização de uma entidade à altura dos legítimos anseios da sociedade brasileira. Trata-se, pura e simplesmente, de um ato político e protocolar de justaposição de instituições de ensino superior já existentes: a Faculdade de Medicina, a Escola Politécnica e a Faculdade de Direito, sendo esta última resultante da união de duas outras escolas livres já existentes.

O curso de Gastronomia da UFRJ teve início em 2011. Foi concebido pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), o qual foi criado em 1946. O INJC é constituído pelos Departamentos de Nutrição Social e Aplicada (DNSA), Nutrição Básica e Experimental (DNBE) e Nutrição e Dietética (DND) e está sediado no bloco J do prédio administrativo do Centro de Ciências da Saúde (CCS). O Instituto colabora na formação de outros profissionais, ministrando disciplinas e conteúdos para outros cursos de Graduação da UFRJ como Enfermagem, Educação Física, Medicina, Fonoaudiologia e Engenharia de Alimentos.

Embora sua sede esteja no CCS, o curso oferece disciplinas que são ministradas em outros locais, como a Faculdade de Letras e o prédio do Restaurante Universitário central do campus Fundão. A relação candidato/vaga do processo seletivo 2011 para o curso de Gastronomia foi a maior da UFRJ, com 115,88 candidatos por vaga. Em seguida estava o curso de Medicina, com 104,23 candidatos por vaga.

A Universidade Federal da Bahia inicia-se em 18 de fevereiro de 1808, quando o Príncipe Regente Dom João VI institui a Escola de Cirurgia da Bahia, primeiro curso universitário do Brasil. Ainda no século XIX, incorporou os cursos de Farmácia (1832) e Odontologia (1864), a Academia de Belas Artes (1877), Direito (1891) e Politécnica (1896). No século XX, Isaías Alves cria a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras (1941). Lá foram criados os cursos superiores de Dança, Música e Teatro, os primeiros do gênero no país. A UFBA alicerça, na década de 1960, dois importantes fenômenos da cultura contemporânea: o Cinema Novo e o Tropicalismo. A Instituição cresceu e modernizou-se, mantendo sua identidade.

O bacharelado em Gastronomia da UFBA foi criado em 2009 pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), a qual foi fundada em 28 de maio de 1956, sendo o primeiro bacharelado em Nutrição da região nordeste do país e o quarto do Brasil. A infraestrutura da Escola é formada pelos laboratórios de Técnica Dietética, Controle de Qualidade, Bioquímica dos Alimentos, Bioquímica da Nutrição, Microbiologia dos Alimentos e Nutrição Experimental.

A Escola se destaca nas atividades de extensão para a população de Salvador e municípios circunvizinhos, através dos atendimentos realizados no

Consultório Dietético, localizado na própria unidade, nos ambulatórios Magalhães Neto do Hospital Universitário Professor Edgar Santos e no ambulatório do Centro de Estudos em Saúde do Trabalhador (CESAT) da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia.

Tendo em vista a conjuntura brasileira no período de criação de ambos os bacharelados, podemos dizer que o cenário era propício à gênese de um curso inovador como a Gastronomia. Naquele momento, havia uma confluência de fatores positivos: um regime democrático, uma sólida expansão da economia e um alcance maior das políticas sociais de caráter distributivo. O país estava entre as sete economias mais ricas do mundo e, simultaneamente, assistiu à diminuição significativa do desemprego, da pobreza e da desigualdade social. Comparando à situação atual do país, parece muito pouco provável que nos dias de hoje haveria ambiente político, econômico e institucional para constituir tais cursos, uma vez que a democracia está sob insidioso ataque, a economia degradingola e a desigualdade social aprofunda-se com rapidez.

6.3. SUJEITOS PARCEIROS DO ESTUDO

Os sujeitos parceiros deste trabalho são professores do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA), que ministram disciplinas de todos os períodos. Foram entrevistados 14 professores, durante julho e agosto de 2019, sendo assim distribuídos: 7 docentes da UFRJ e 7 docentes da UFBA.

Os professores foram convidados a participar do estudo por meio de entrevistas. Os entrevistados conheceram anteriormente os objetivos e os procedimentos relacionados às técnicas de entrevistas que envolveram os temas abordados para o reconhecimento do tema explorado.

Os sujeitos foram selecionados entre docentes da área de gestão e das disciplinas práticas. A opção por estes profissionais foi baseada nos seguintes critérios: lecionar disciplinas práticas ou ministrar disciplinas teóricas (nas áreas de gestão, hospitalidade e afins) e estar envolvido com algum projeto que dialogue

com a saúde. Foram excluídos da amostra professores que apenas lecionam disciplinas teóricas na área de gestão.

Foi garantida a privacidade e o anonimato tanto na fase de pesquisa quanto na divulgação dos resultados, bem como a possibilidade de desistência a qualquer momento. A pesquisa não envolveu nenhum prejuízo ou risco real para os participantes. As entrevistas só tiveram início após a aprovação por parte do comitê de ética e foram gravadas em meio digital, para posterior transcrição na íntegra e a análise das falas se deu por meio da análise de conteúdo (Bardin, 1977). “O registro fidedigno de entrevistas e outras modalidades de coleta de dados que têm na fala sua matéria-prima é crucial para uma boa compreensão da lógica interna do grupo ou da coletividade estudada” (MINAYO, 2006, p.272).

Antes de cada entrevista, cada colaborador respondeu a algumas questões, o que permitiu caracterizar o perfil dos sujeitos entrevistados. Esses dados foram sintetizados no quadro 9 e mostram que os entrevistados foram escolhidos de modo a compor um conjunto heterogêneo no que concerne a sexo – considerando a proporcionalidade, a idade, a formação acadêmica e ao tempo de serviço como professor dentro e fora do curso de Gastronomia.

Quadro 9: Caracterização dos entrevistados

Instituição	Idade	Nível pós graduação	Tempo de atuação como professor	Tempo de atuação no bacharelado em Gastronomia
UFRJ	36	Mestrado em Ciência dos Alimentos	6 anos	6 anos
UFRJ	42	Doutorado em Engenharia de Produção	7 anos	7 anos
UFRJ	48	Mestrado em Ciência dos Alimentos	31 anos	6 anos
UFRJ	36	Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde	11 anos	5 anos
UFRJ	50	Mestrado em Nutrição Clínica	8 anos	6 anos
UFRJ	50	Mestrado em Tecnologia para o Desenvolvimento Social	15 anos	4 anos
UFRJ	37	Doutorado em História das Ciências e Tecnologia da	21 anos	8 anos

		Epistemologia (em andamento)		
UFBA	39	Doutorado em Cultura e Sociedade: História, Antropologia, Arte e Patrimônio	10 anos	10 anos
UFBA	35	Mestrado em Administração (em andamento)	6 anos	5 anos
UFBA	44	Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde (em andamento)	8 anos	3 anos
UFBA	34	Doutorado em Educação: Psicologia da Educação	5 anos	5 anos
UFBA	47	Doutorado em Difusão do Conhecimento	20 anos	10 anos
UFBA	27	Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde	1 ano	1 ano
UFBA	33	Mestrado em Ciência dos Alimentos	5 anos	4 anos

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Dos professores entrevistados, 5 eram do sexo masculino e 9 do sexo feminino. A faixa etária compreende dos 27 aos 50 anos e o tempo de carreira na docência varia de 1 ano até 31 anos. O período em que atuam como professores de Gastronomia na UFRJ e na UFBA oscila entre 1 ano e 10 anos.

A formação dos participantes, como é característico dos cursos de Gastronomia, é diversa: embora a maioria seja formada em Nutrição, há formados em Engenharia de Produção, Engenharia Química, Turismo, Fisioterapia e Comunicação Social. Muitos dos entrevistados possuem mais de uma graduação. Dos 7 professores formados em Gastronomia, apenas 2 são bacharéis, os demais são gastrólogos.

6.4. ANÁLISE DOS DADOS

As entrevistas semiestruturadas foram analisadas considerando a teoria-metodologia da Análise de Conteúdo Temática. A análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações objetivando lograr, por meio de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo e das mensagens, indicadores - sejam quantitativos ou não - que possibilitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 1977).

Partindo dessa definição, estudos de análise de conteúdo evoluíram em uma perspectiva qualitativa, de modo que a descrição dos conteúdos presentes na comunicação e análises subjetivas como concepções, representações e expressões podem ser destacadas. O conceito central da Análise de Conteúdo Temática é o tema. Palavras, frases, segmentos de textos e até mesmo um fragmento da fala de determinado sujeito são marcados por significações, relações e concepções acerca de uma temática.

A análise temática consiste em descobrir os ‘núcleos de sentido’ que compõem a comunicação e cuja presença, ou frequência de aparição pode significar alguma coisa para o objetivo analítico escolhido.” (BARDIN, 1977, p. 105).

É sob o aspecto dos “núcleos de sentido” que o presente trabalho buscou analisar o tema promoção da saúde na formação dos bacharéis em Gastronomia. As etapas para a análise de conteúdo foram definidas como: 1) pré-análise, 2) exploração do material e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação propostos por Bardin (1979).

Na primeira etapa, as entrevistas dos professores de Gastronomia da UFRJ e da UFBA foram transcritas e colocadas em um quadro para a realização da Pré-análise, feita com os seguintes passos: (a) uma leitura do material selecionado para ter uma visão geral; (b) foram destacadas as particularidades do conjunto do material a ser analisado; (c) elaboraram-se pressupostos iniciais que serviram de base para a análise e a interpretação do material; (d) foram escolhidas formas de classificação/categorização inicial; (e) determinaram-se os conceitos teóricos que orientaram as análises.

Na segunda etapa ocorreu a exploração do material. Nessa fase acontecem de fato as análises das entrevistas, cuja trajetória se deu da seguinte maneira: (a) foi feita uma distribuição de trechos, frases ou fragmentos de cada fala dos entrevistados pelo esquema de classificação inicial (escolhido na primeira etapa); (b) foi realizada uma leitura “flutuante” em que foram destacadas partes dos textos de análise de acordo com as classificações do esquema; (c) foram identificados através de inferências os núcleos de sentido apontados pelas partes dos textos em cada classificação do esquema; (d) relacionaram-se os núcleos de sentidos com os pressupostos iniciais; (e) foram analisados os diferentes núcleos de sentido presentes nas várias classificações do esquema; (f) as partes dos textos foram reagrupadas por temas encontrados. Serão elaboradas redações por tema, de modo a dar conta dos sentidos dos textos e de suas articulações com o referencial teórico que orienta a análise.

7. RESULTADOS

7.1. ANÁLISE DOS PROJETOS POLÍTICO-PEDAGÓGICOS E DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO DOS CURSOS DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UFRJ E DA UFBA

Ambos os bacharelados em Gastronomia que são objeto deste trabalho (UFRJ e UFBA) têm um documento chamado PPC - Projeto Pedagógico de Curso, e não um PPP (Projeto Político Pedagógico). Haveria diferenças entre eles? Brevemente, faremos uma discussão sobre os termos utilizados.

O PPC é um documento normativo dos cursos de graduação que apresenta características de projeto com informações sobre a concepção e a estrutura do curso e seus elementos reguladores internos (SEIXAS, et. al., 2013). Para Veiga (2010), o PPC não deve ser um documento derivado unilateralmente de imposições, mas fruto dos debates e ações dos agentes que compõem cada instituição e cada curso. Assim, o PPC pode assumir dois caminhos distintos de acordo com seu processo de construção. Em um deles, configura-se como uma documentação burocrática, formulada por alguns consultores (internos ou externos ao curso), estabelecendo-se uma relação estritamente regulatória das práticas desenvolvidas pelos docentes. Em outra situação, o PPC apresenta-se como produto de um debate amplo desenvolvido entre docentes, técnicos, discentes e comunidade, promovendo a conciliação entre as expectativas desses atores e as restrições determinadas pelas legislações superiores.

De forma pragmática, o projeto pedagógico de curso é o instrumento de concepção de ensino e aprendizagem de um curso e apresenta os seguintes componentes: concepção do curso, estrutura do curso (currículo, corpo docente, corpo técnico-administrativo e infraestrutura, procedimentos de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem e do curso), instrumentos normativos de apoio (composição do colegiado, procedimentos de estágio, TCC, etc.).

Veiga (2007) detalha o sentido da expressão PPP: projeto, termo de origem latina, significa “ação de lançar para a frente”. Logo, implica aproximações com ideia, plano, intenção, propósito e delineamento. Os adjetivos político e

pedagógico, que qualificam o substantivo projeto, explicitam-se por suas etimologias: o primeiro porque *polit* é um antepositivo do termo grego *polis*, que significa cidade, posto que envolve uma comunidade de sujeitos; e pedagógico, cuja etimologia se relaciona ao sentido de “condução da criança”, desde a civilização grega, porém veio se configurando, a partir da cultura romana, como uma área de conhecimento consagrada à estruturação, aos princípios e às diretrizes que têm como fim a ação educativa.

Um PPC, de acordo com Veiga e Araujo (2007), deve estar comprometido com as múltiplas necessidades sociais e culturais da população.

Na verdade, tal projeto político pedagógico deve se configurar como uma expressão de direitos humanos. E ainda que estes se constituam em seus norteamentos por um conjunto de princípios e diretrizes, e não expressem necessariamente uma perspectiva programática, vêm direcionando a análise no campo ético-político nacional e internacional, pelo menos em termos de projeto sociopolítico. (VEIGA; ARAUJO, 2007, p. 11)

O fato de optarem pelo termo projeto pedagógico de curso poderia ser entendido como uma tentativa de retirar o caráter político do documento, dando-lhe um caráter de aparente neutralidade. Porém, para Veiga (1995), todo projeto pedagógico é um projeto político por estar estreitamente articulado ao compromisso sociopolítico com os interesses reais e coletivos da população majoritária. É político no sentido de compromisso com a formação do sujeito para um tipo de sociedade.

A análise dos PPCs será norteada por discussões relacionadas aos fundamentos teórico-metodológicos, à descrição do funcionamento geral do curso, alguns dados institucionais (quantidade de vagas, turno de funcionamento, local de oferta, etc.), ao histórico e objetivos do curso, bem como ao perfil do egresso e à justificativa para a criação do curso.

Em sequência, será feita a descrição das ênfases curriculares e a matriz curricular, seguida da abordagem sobre as práticas profissionais, que se referem ao modo como o curso instrumentaliza os seus pressupostos teóricos, filosóficos e pedagógicos, dando ênfase às atividades eminentemente práticas que buscam articular o exercício profissional com os conteúdos teóricos do curso.

7.1.1. Fundamentos Teórico-Metodológicos dos PPPs

O PPC da UFRJ aponta o papel do homem no processo de transformação social. Afirma que é na relação entre os homens e deles com a natureza que se constrói o conhecimento, processo que se altera em um permanente movimento de saltos, rupturas, desequilíbrios e reconstruções, criando e recriando novas estruturas cognitivas e novos significados para os objetos de conhecimento. Dessa maneira, prioriza o sujeito que aprende - o aluno.

O plano curricular inclui experiências de aprendizagem nas quais são importantes: as características, as propriedades e o grau de complexidade do objeto a conhecer; o nível de desenvolvimento e de conhecimento; as experiências prévias e o ambiente em que o sujeito se encontra. Tem como objetivo a construção de estratégias que facilitem as formas de interação entre ele e o objeto de conhecimento. Disso resultam formas de ensinar que privilegiam a busca ativa do conhecimento em substituição à tradicional forma de transmiti-lo para uma audiência passiva.

Em síntese, a fundamentação teórico-metodológica do curso assenta-se nos seguintes pilares:

1. Domínio de conhecimentos
2. Autonomia intelectual
3. Problematisação da realidade
4. Aprendizagem pela participação em equipe e em redes
5. Provisoriedade do conhecimento científico como fundamento das ações
6. Ensino centrado no aluno
7. Desenvolvimento de competências para o trabalho
8. Integração dos componentes curriculares, fundamentada na complexidade e na interdisciplinaridade

O projeto pedagógico da UFBA, tal qual o da UFRJ, centra no aluno sua estratégia metodológica. O documento aponta que as linhas mestras que norteiam o PPC são: tornar o aluno capaz de aprender a aprender, para reconhecer a transitoriedade do conhecimento científico, identificar as lacunas de seu conhecimento e saber buscar ativamente informações para resolver os problemas colocados, os saberes que orientam as ações dos demais profissionais e usuários

(aluno como sujeito) e equilibrar teoria e prática para construir uma competência inteira. O texto afirma que a necessidade de responder aos problemas colocados pela prática instiga alunos e docentes à busca de conhecimentos, bem como declara que a apropriação da realidade só se dá plenamente através das experiências práticas e o aprender começa do fazer, para poder saber fazer e ter a capacidade de refazer (articulação teórico - prática).

Ambas as universidades apresentam um discurso similar, em torno da centralidade do aluno no processo de aprendizagem. Outra preocupação importante é preparar o discente para o trabalho (experiências práticas, saber fazer). Na teoria, há uma clara intenção de formar um aluno com senso crítico.

No quadro a seguir, encontram-se descritas características e normas de funcionamento dos cursos da UFRJ e da UFBA.

Quadro 10: Descrição de características dos bacharelados da UFRJ e da UFBA

Universidade	UFRJ	UFBA
Tipo de curso	Bacharelado	Bacharelado
Modalidade de curso	Presencial	Presencial
Local de oferta	Campus Fundão - Rio de Janeiro	Campus Canela - Salvador
Unidade de ensino	Instituto de Nutrição Josué de Castro	Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
Turno de funcionamento	Vespertino (14:00h às 19:00h)*	Noturno (18:30h às 22:30h)
Nº de vagas anuais	40	90
Carga horária	3000 horas	2768 horas
Área do conhecimento	Saúde	Saúde
Titulação	Bacharel em Gastronomia	Gastrônomo

Fonte: Elaboração própria, 2019.

*Embora tenha sido concebido para funcionar entre 14:00h e 19:00h, o curso efetivamente tem suas atividades no período entre 12:30h e 21:00h. Algumas disciplinas eletivas inclusive são ministradas pela manhã.

7.1.2. Histórico dos cursos

Antes de explicar sobre um breve histórico dos cursos de Gastronomia da UFRJ e da UFBA, é necessário ponderar a respeito do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI, pois a criação de ambos os bacharelados se deu neste contexto. O REUNI foi instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, durante a gestão do presidente Luiz Inácio Lula da Silva. O objetivo do programa era criar condições para a ampliação do acesso e permanência na educação superior, no nível de graduação, pelo melhor aproveitamento da estrutura física e de recursos humanos existentes nas universidades federais (BRASIL, 2007). Nesse período, um grande aporte de recursos foi destinado às universidades que aderiram ao programa, apresentando projetos e propostas de natureza diversificada.

É possível afirmar que a criação dos bacharelados em Gastronomia cumpriram tanto o objetivo de ampliar o acesso ao nível superior, utilizando para isso estruturas já existentes nas universidades, como também as diretrizes que apregoam a preferência pelo período noturno e a diversificação das modalidades de graduação, uma vez que a Gastronomia é um curso novo, não tradicional e que está presente em poucas universidades públicas brasileiras.

Em atendimento ao Programa de Reestruturação e Expansão da UFRJ, foi definida, como uma das metas do instituto, a criação do curso de graduação em Gastronomia, campus Fundão/UFRJ. Com o objetivo de obter subsídios para a elaboração da proposta do Curso de Gastronomia na UFRJ, foram realizadas inúmeras pesquisas de dados, visitas técnicas e reuniões, além de Oficinas de Trabalho, sobre diversos temas afins à Gastronomia, com profissionais da área e com professores que atuam em cursos técnicos, tecnológicos e de especialização em gastronomia junto às Universidades Estácio de Sá, UNIRIO, UNISUAM, SENAC e Universidade Anhembi Morumbi/São Paulo. Também participaram professores de diversas unidades acadêmicas da UFRJ.

Cabe observar que, apesar de outras universidades públicas já oferecerem bacharelados em Gastronomia, foram chamados para pensar a estrutura do curso da UFRJ profissionais e docentes de instituições particulares. A participação de professores e/ou coordenadores de outras instituições federais poderia trazer uma

visão mais precisa acerca da realidade de um curso de Gastronomia em uma universidade pública, já que as condições estruturais e a proposta de ensino das faculdades particulares diferem sobremaneira das instituições públicas.

No mês de setembro de 2007, a Congregação da ENUFBA deliberou pela adesão ao REUNI. Para tal, aprovou a ampliação do número de vagas no curso de Nutrição, a criação do curso noturno de Gastronomia e o oferecimento de componentes curriculares para o Bacharelado Interdisciplinar.

O Bacharelado Interdisciplinar da UFBA é um curso de graduação universitária, com terminalidade própria, que habilita o estudante para atuar no setor público, no segmento empresarial e no campo não-governamental associativo, podendo também servir como requisito para a formação profissional de graduação (em outros cursos da própria Universidade), além da formação artística, científica ou humanística de pós-graduação. Assim, além da terminalidade própria de formação, sua natureza acadêmica também pode ser caracterizada como um primeiro ciclo universitário, onde o diálogo de saberes se prestará a uma melhor compreensão da realidade.

A oferta de componentes curriculares para o Bacharelado Interdisciplinar dialoga com a proposta do curso de Gastronomia: um curso múltiplo, diverso e interdisciplinar. Trata-se de uma modalidade relativamente nova e oferecida por um número reduzido de universidades, o que corrobora o caráter inovador da UFBA.

7.1.3. Objetivos dos cursos

Em consonância com as diretrizes curriculares nacionais para os cursos de graduação para a área da saúde, o curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ tem por objetivo geral formar o bacharel em gastronomia tornando-o capaz de atuar com qualidade, eficiência e resolubilidade, em equipe ou autonomamente, em todos os setores da gastronomia, exercendo atividades em gestão dos empreendimentos relacionados à produção de alimentos e bebidas e à prestação de serviços na área de alimentação. A este objetivo acrescenta-se a capacidade de estabelecer parceria com outros agentes da formação: os

profissionais dos serviços das instituições públicas e privadas, ampliando as possibilidades de integrar alunos e comunidades em ações que respondam às demandas locais, regionais, nacionais e internacionais.

Já o objetivo do curso da UFBA é formar gastrônomos conhecedores da cultura gastronômica e aptos a aplicar técnicas de preparações culinárias na criação e inovação na produção de comidas, tendo como princípio norteador a valorização da gastronomia brasileira e baiana e, como finalidade, o prazer gustativo e a segurança alimentar dos comensais.

Podemos perceber que o objetivo da graduação da UFRJ é mais abrangente e, em certo grau, se relaciona com a saúde, uma vez que cita as DCN da área da saúde (o bacharelado em Gastronomia ainda não possui DCN) como norteador de seu propósito. Quanto à UFBA, o intuito expresso em seu PPC parece ser o de formar um bom cozinheiro, conhecedor da cultura alimentar local e com compromisso com a segurança alimentar. Chama a atenção o fato de que, apesar de estar alocado em um centro de saúde, essa perspectiva não esteja contemplada no objetivo do curso.

7.1.4. Perfil e competências gerais do egresso nos PPPs

O egresso do curso de Gastronomia da UFRJ é o profissional generalista, voltado para atuar em unidades gastronômicas de natureza pública ou privada, nos diversos segmentos de prestação de serviços e indústria de alimentos e bebidas, estando apto à:

a. Tomada de decisão: As atividades desenvolvidas nos componentes curriculares devem levar o profissional a tomar decisões sobre os procedimentos e as práticas em trabalho, a avaliar o custo-efetividade, motivá-los na realização das atividades e na utilização dos materiais disponíveis, possibilitando-o a avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em criatividade, evidências científicas e nas técnicas, visando à eficácia do trabalho.

b. Comunicação: os profissionais devem ser estimulados a se integrar com outros profissionais, colegas, serviços e com o público em geral, por meio do

estímulo e desenvolvimento da comunicação verbal, não-verbal, das habilidades de escrita e leitura nas práticas pedagógicas.

c. Liderança: o profissional deve estar apto a adotar posições de liderança, tendo em vista a sua atuação para a satisfação e o conforto do consumidor. A liderança envolve responsabilidade, empatia, habilidade, rapidez para gerir empreendimentos em Gastronomia de forma efetiva e eficaz, buscando assegurar o bom relacionamento na sua equipe de trabalho.

d. Educação permanente: o profissional deve ser capaz de aprender continuamente, tendo consciência de que a formação nunca se esgota e de que é preciso acompanhar as inovações no seu campo de trabalho com responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais.

Enfim, este profissional tem o seguinte perfil: Um gestor de empreendimentos gastronômicos, perito em culinária e promotor da saúde.

Quanto ao perfil do egresso da UFBA, não há uma definição clara. O projeto pedagógico faz uma discussão acerca do termo gastrônomo, trazendo a visão de diferentes autores, mas não especifica o que deseja de seus alunos depois de formados. Porém, define as habilidades esperadas. São elas:

I.Tomada de decisão: As atividades desenvolvidas nos componentes curriculares levarão o gastrônomo a tomar decisões sobre os procedimentos e as práticas em trabalho, a avaliar o custo-efetividade, motivá-los na realização das atividades e na utilização dos materiais disponíveis. Possibilitando-o a avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em criatividade, evidências científicas e nas técnicas, visando a eficácia do trabalho;

II.Comunicação: os gastrônomos serão estimulados a serem acessíveis e manterem a confidencialidade das informações a ele confiadas, na interação com outros profissionais, colegas, serviços e com o público em geral. Será desenvolvida e estimulada a comunicação verbal, não-verbal, habilidades de escrita e leitura nas práticas pedagógicas. O oferecimento de três semestres de língua estrangeira, inglês, espanhol ou francês visa possibilitar ao egresso desenvolver habilidades em pelo menos uma língua estrangeira;

III.Liderança: o gastrônomo deverá estar apto a adotar posições de liderança, tendo em vista a sua atuação para a satisfação e o conforto do comensal. A

liderança envolve responsabilidade, empatia, habilidade, rapidez para gerenciar de forma efetiva e eficaz buscando assegurar o bom relacionamento na sua equipe de trabalho.

IV.Educação permanente: o gastrônomo deve ser capaz de aprender continuamente, tendo consciência de que a formação nunca se esgota e de que é preciso acompanhar as inovações no seu campo de trabalho com responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais.

Nota-se aqui uma enorme semelhança nas aptidões/habilidades desejadas para os profissionais formados pelas duas instituições, quase uma cópia. A UFRJ define seu egresso como generalista, estando preparado para atuar na gestão, na cozinha e na promoção da saúde. A UFBA não estabelece de forma clara qual é o perfil do gastrônomo que objetiva preparar, porém aponta que este deve ser um embaixador da gastronomia brasileira e baiana, comprometido com a qualidade de sua atuação, capaz de acompanhar de forma sistemática e crítica os desafios e as mudanças ocorridos no mundo da cultura e do trabalho. Seu exercício profissional deve se pautar no respeito às diferenças socioculturais, utilizando as técnicas gastronômicas e os conhecimentos básicos da arte culinária e da química, buscando a contribuição das ciências sociais aplicadas à cultura alimentar. Novamente, a UFBA não menciona a questão da saúde no seu perfil do egresso.

7.1.5. Justificativa dos cursos nos PPP's

Ambas as instituições iniciam suas justificativas trazendo definições para a gastronomia. A UFRJ traz a etimologia da palavra: gaster (estômago), nomo (lei) e o sufixo ia, que forma o substantivo. A palavra é de origem grega, e significa estudo ou observância das leis do estômago. Em seguida, traz dados econômicos para demonstrar o crescimento no setor no Brasil. À época destacava que a refeição fora do lar vinha crescendo em média 15% ao ano desde 2004, ano em que movimentou cerca de R\$100 bilhões. A perspectiva era de que o Plano Nacional do Turismo - PNT 2007-2010, do governo brasileiro, projetaria na gastronomia um importante diferencial competitivo para o setor. O mesmo PNT

previa que seriam criados 1,7 milhões de novos postos de trabalho para o turismo dentre os quais 65% ligados ao segmento da gastronomia. Isso representaria um salto de 6 para 7 milhões de empregos diretos para o setor gastronômico.

Os megaeventos que ocorreriam no Rio de Janeiro também fizeram parte da justificativa para a criação do bacharelado em Gastronomia. A realização da Copa do Mundo de Futebol (2014), Olimpíadas (2016) e Paralimpíadas (2016) geravam grandes promessas de crescimento em vários setores, entre eles, obviamente, o da gastronomia. O projeto ressalta ainda que, embora o setor esteja em franca expansão, a gastronomia caracteriza-se por absorver grande número de trabalhadores com pouca ou qualquer qualificação ou grau de escolaridade, acarretando uma alta taxa de mortalidade dos empreendimentos que atuam nessa área.

O PPC realça que é preciso visão estratégica para atender não apenas às demandas presentes, mas também, às que se delineiam para o futuro. Para isso, faz-se necessário absorver profissionais com formação de maior amplitude para a prestação de um serviço especializado e em atendimento a consumidores e usuários cada dia mais exigentes, preocupados com a sua saúde e seus direitos.

Resumidamente, o foco científico e a formação voltada para a valorização sociocultural e sustentabilidade ambiental, acrescidas da orientação para com a promoção da saúde, são apontadas como diferenciais fundamentais da proposta curricular do curso de graduação em Gastronomia da UFRJ. O ineditismo também é utilizado para respaldar a criação do curso. Naquela data não havia nenhum curso de bacharelado em Gastronomia no estado do Rio de Janeiro e existiam apenas dois na região nordeste, na UFBA e na UFRPE.

A UFBA também apoia-se nos indicadores econômicos, destacando o crescimento deste mercado e a exigência cada vez maior do consumidor. A precariedade da mão de obra de obra que atua neste segmento, em relação à qualificação e escolaridade, é um fator apontado como crítico.

O PPC menciona que a setor de turismo e hospitalidade é um mercado de trabalho para conhecedores de gastronomia desde a elaboração dos planos estratégicos do turismo até a sugestão de roteiros detalhados em agências de viagem. Para atuar neste segmento, é necessário que o gastrônomo tenha conhecimento da história e da cultura dos alimentos e da culinária - e estudos

nessas áreas são pouco desenvolvidos e explorados no Brasil e, sobretudo, na Bahia, detentora de uma rica culinária com importante associação cultural: religiosidades e etnias, além de ser um dos maiores centros receptores de turismo no país.

O projeto reconhece a importância que deve ser atribuída à gastronomia brasileira nas suas diversas expressões regionais, com especial ênfase na baiana, não pela localização da sede do curso, mas, fundamentalmente, por considerar que a riqueza da gastronomia baiana se destaca no cenário nacional, merecendo uma valorização especial. A questão do ineditismo também é levantada: quando o curso foi criado, não existia bacharelado em Gastronomia no estado da Bahia, havendo apenas um na região nordeste, na UFRPE.

Ambas as instituições levantam a questão do crescimento econômico do país como argumento para a criação de seus cursos. De fato, no momento em que foram concebidos, o Brasil avançava de modo promissor no campo da economia.

Os resultados macroeconômicos (setor externo, nível de atividade, inflação, emprego e renda e finanças públicas) dos dois governos Lula foram melhores do que os de seu antecessor. Entre 2003 e 2010, o Brasil atravessou o maior ciclo de crescimento das últimas três décadas. O PIB cresceu 4,1% ao ano, quase o dobro do observado entre 1980 e 2002 (2,4% ao ano). (TEIXEIRA; PINTO, 2012, p.923)

Na mesma medida, apontam suas vocações turísticas. Segundo Barroco e Barroco (2008), turismo e gastronomia são inseparáveis, visto que não se pensa em turismo sem prever, entre outros itens, a alimentação para curta ou longa estadia, pois o viajante não pode abster-se dela. Destacam também o fato de seus estados não possuírem bacharelado em Gastronomia, além da escassez de mão de obra qualificada no setor. A UFBA enfatiza a importância da culinária baiana, destacando-a da do restante do país. O reconhecimento à cozinha da Bahia foi chancelado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, quando declarou, em 2005, o ofício das baianas de acarajé Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Ao utilizarem a justificativa econômica para a criação de seus cursos, ambas as instituições se basearam no cenário do momento, o qual realmente parecia promissor para o país. Porém, no Brasil, o contexto econômico e político não se caracterizam exatamente pela previsibilidade e bastaram alguns anos para que a deterioração da economia acontecesse.

Na época da criação dos cursos, segundo Santos Jr. e Lima (2015), a perspectiva da realização dos megaeventos (Copa do Mundo e Jogos Olímpicos), como instrumentos para a reestruturação e renovação das cidades, estava presente no discurso de governantes, da maioria dos partidos e da grande mídia. Para isso, associou-se a sua realização à promoção de melhorias econômicas e sociais, buscando legitimar as intervenções realizadas nas cidades-sede por meio dos tão alardeados legados. Vimos, porém, que tais legados ficaram apenas no campo das promessas e nunca ocorreram de fato.

Também usados como motivo para conceber os bacharelados em gastronomia, esses megaeventos mostraram-se decepcionantes em relação ao turismo. Segundo relatório do provedor de pesquisa de mercado Euromonitor, publicado em 2018 na Revista Exame, a Copa do Mundo e as Olimpíadas não foram suficientes para colocar o Brasil como destaque em turismo na América Latina. O país teve um crescimento anual “modesto” de 3% no número de chegadas de estrangeiros entre 2012 e 2017, contra quase 6% na Costa Rica, 8% no México e 10% no Chile e na Colômbia (CALEIRO, 2018).

Por último, a alegação de falta de mão de obra qualificada para o ramo gastronômico se depara com uma questão já levantada na revisão de literatura: a de que, para ser considerado chef, não é necessário um diploma de nível superior. Para ocupar as outras funções na cozinha também não é pré-requisito ter uma graduação. Ou seja, se considerarmos apenas os fatores mencionados, um curso de alto custo como o bacharelado em Gastronomia precisaria de justificativas um pouco mais robustas para a sua criação, uma vez que, do modo como foi descrito, os únicos motivos para a concepção dos cursos parecem ter sido receber verba para os respectivos institutos e atender ao mercado de trabalho. Não há nenhuma menção a construir ou fortalecer a Gastronomia como campo de estudos/ciência ou ainda a articular os saberes gastronômicos à área da saúde.

7.1.6. Componentes Curriculares descritos nos PPPs e Reflexões sobre os Trabalhos de Conclusão de Curso dos Estudantes

A graduação em Gastronomia da UFRJ é composta pelos seguintes componentes curriculares:

a) quanto à modalidade: disciplinas teóricas e práticas, estágio supervisionado- e trabalho de conclusão de curso (TCC)

b) quanto à natureza: obrigatórios e optativos

Segundo o PPC da UFRJ, componentes curriculares obrigatórios são aqueles indispensáveis à integralização do curso, e cujos conteúdos são essenciais à formação. Os componentes curriculares obrigatórios compreendem componentes de formação geral e de formação específica. Já as atividades acadêmicas optativas são componentes curriculares que têm por objetivo aprofundar conhecimentos tanto de formação geral como específica, fornecendo ao aluno opções amplas para a complementação de sua formação acadêmica.

O curso de graduação em Gastronomia da UFBA é composto pelos seguintes componentes curriculares:

a) Quanto à modalidade: disciplina, atividade, estágio, atividade complementar e trabalho de conclusão de curso (TCC).

b) Quanto à natureza: obrigatórios, optativos e livres.

Os componentes obrigatórios são aqueles indispensáveis à integralização do curso, cujos conteúdos são essenciais à formação. A carga horária será de 2159 horas, o que equivale a 80% da carga horária total do curso. Compreendem componentes de formação geral e de formação específica.

São oferecidos 12 (doze) componentes curriculares obrigatórios de formação geral, com carga de 612 horas. Incluem conhecimentos de língua portuguesa, de línguas estrangeiras, formação cultural e artística, e têm por finalidade formar profissionais e cidadãos disseminadores de arte, da cultura, da ciência e da tecnologia.

Os componentes curriculares obrigatórios de formação específica têm carga horária de 1547 horas, sendo oferecidos 28 (vinte e oito) componentes. Seu objetivo é proporcionar a formação do aluno na área específica da gastronomia e fornecer conhecimentos técnico-científicos necessários ao exercício profissional. Todavia, essa formação pauta-se não somente nas técnicas de preparações culinárias e na higiene dos alimentos, mas também nos aspectos históricos, econômicos e socioculturais da produção e consumo dos alimentos nas sociedades, em especial na sociedade brasileira e na baiana.

Os componentes curriculares optativos têm como propósito aprofundar conhecimentos tanto de formação geral como específica, oportunizando ao aluno opções amplas para a complementação de sua formação acadêmica, integralizando uma carga horária mínima de 136 horas.

Ao contrário do PPC da UFBA, que detalha minuciosamente os componentes curriculares, definindo inclusive sua carga horária e local onde são alocados, o projeto da UFRJ não trata este item de maneira pormenorizada. Os componentes curriculares estão divididos conforme a figura a seguir:

Figura 2: Componentes curriculares do curso de Gastronomia da UFRJ

Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Hospitalidade (270h)	História da Alimentação e da Gastronomia (45h)	Alimentação e Cultura (45h)	Gastronomia e Hospitalidade (30h)			Políticas Públicas Saúde e Alimentação (30h)	Gastronomia e Turismo (45h)	
	Educação, Saúde e Ambiente (45h)							
Alimentos (1065h)	Higiene e Legislação Sanitária (60h)	Bases Moleculares da Gastronomia (45h)	Alimentação e Sustentabilidade (30h)	Panificação e Massas (60h)	Confeitaria (45h)	Gastronomia para grupos Específicos (45h)	Tópicos Avançados em Gastronomia (30h)	
	Princípios da Alimentação e Nutrição (60h)	Alimentação e Saúde (45h)	Produtos de Origem Animal II (60h)	Culinária Regional Brasileira II (60h)	Culinária das Américas (60h)	Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia (45h)		
	Produtos de Origem Vegetal I (60h)	Produtos de Origem Animal I (60h)	Culinária Regional Brasileira I (60h)	Culinária do Mediterrâneo (45h)	Culinária Asiática (60h)			
	Fundamentos de Culinária (60h)	Produtos de Origem Vegetal II (60h)	Culinária Francesa (75h)					
Gestão (720h)	Instrumentos Gerenciais (45h)	Planejamento estratégico em Alimentação (45h)	Fundamentos em Gestão Contábil e Financeira (60h)	Gestão Estratégica de Pessoas (60h)	Cafés, Bares e Bebidas (30h)	Gestão de Eventos Gastronômicos (45h)		
		Organização Físico Funcional de Unidades Gastronômicas (60)	Comunicação em Gastronomia (30h)	Fundamentos de Marketing de Serviços (60h)	Logística de Abastecimentos (60)	Legislação em Empreendimentos Gastronômicos (45h)		
				Gestão Contábil e Financeira em Unidades Gastronômicas (30h)	Dinâmica de Operação em Unidades Gastronômicas (45h)	Plano de Negócios em Empreendimentos Gastronômicos (45h)		
					Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis (30h)			
Outros (330h)			Iniciação Científica I (30h)	Iniciação Científica II (45h)	Atividade Acadêmica Optativa (45h)		Disciplina Condicionada (45h)	TCC (75h)
							Atividade Acadêmica Optativa de Livre Escolha (45h)	
							Diretrizes para a Elaboração do TCC (30h)	
Inserção na Prática (630h)		Práticas Integradas I (15h)		Práticas Integradas II (15h)		Estágio em Hospitalidade (120h)	Estágio em Produção de Alimentos e Bebidas (180h)	Estágio em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos (300h)
Carga Horária	375h	375h	375h	375h	375h	375h	375h	375h

Fonte: PPC do curso de Gastronomia da UFRJ (2010)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) contemplará diferentes modalidades de produção acadêmica, como projetos, relatórios técnicos na área de Gestão ou artigos científicos, de acordo com PPC da UFRJ. A carga horária para elaboração será de 105 horas, divididas entre as disciplinas Diretrizes para elaboração de TCC (30h), no 7º período, e TCC (75h), no 8º período.

O projeto pedagógico da UFBA descreve que o TCC contemplará diversas modalidades de produção acadêmica como: monografia, artigo científico, projeto de unidades gastronômicas, relatório de pesquisa, montagem e exposição de eventos. A carga horária total será de 68 horas divididas em dois semestres (6º e 7º).

O TCC é um componente curricular obrigatório dos cursos de Gastronomia objetos deste estudo. Consiste em um processo de sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos, produzidos na área do curso, como resultado do trabalho de pesquisa, investigação científica e extensão. O TCC tem por finalidade estimular a curiosidade e o espírito questionador do aluno, fundamentais para o desenvolvimento da ciência. Os temas abordados nesses trabalhos podem evidenciar como os cursos dão peso e importância a determinados assuntos durante a formação do gastrônomo.

Foi realizado um levantamento dos TCCs da UFRJ e da UFBA no período de 2014 (ano de apresentação dos primeiros TCCs da UFRJ) a 2018, com relação ao título, palavras-chave e resumo, para apurar como - e se - o tema da promoção da saúde é tratado nessas produções. Foram avaliados 66 trabalhos da UFRJ e 101 trabalhos da UFBA.

Em relação aos títulos, há apenas uma referência à promoção da saúde, no trabalho “Oficinas gastronômicas como estratégia para promoção da saúde de indivíduos com doença inflamatória intestinal”; já a palavra saúde aparece em outro trabalho da UFRJ, porém refere-se à localização do local do estudo: “Avaliação da qualidade dos serviços de alimentação permissionários do centro de ciências da saúde (CCS) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)”. Na UFBA, não há menção à promoção da saúde e dois TCCs têm a palavra saúde no título. Um trata da produtividade do trabalhador: “Avaliação da saúde e da estrutura física da área de produção e os impactos causados à produtividade dos trabalhadores em um restaurante comercial na cidade de Salvador, Bahia” e o outro aborda os aspectos de consumo da banha de porco: “Desvelando os sentidos e significados do consumo da banha de porco: alimentação, saúde, comensalidade e seus discursos”. Parece muito pouco quando lembramos que ambos os cursos se inserem em centros de saúde. Para apontar quais palavras-chave têm maior número de menções nas produções dos futuros gastrônomos, foi utilizado o recurso da nuvem de palavras.

Fonte: Elaboração própria, 2019

Podemos observar que apenas um dos trabalhos utilizou como palavra-chave “promoção da saúde” e nenhum usou “saúde”. Os temas mais recorrentes são alguns alimentos como chocolate e pão, cultura, comensalidade, turismo e bebidas como café e cerveja.

A partir dos títulos, identificamos trabalhos que, de alguma maneira, poderiam dialogar com a saúde. Os resumos foram lidos e então pudemos perceber de que forma os TCCs tratam de questões relacionadas à saúde. O quadro a seguir apresenta os resultados.

Quadro 11: Análise dos TCCs da UFRJ e da UFBA a partir leitura dos resumos

Instituição	Título do TCC	Perspectiva de saúde
UFRJ	Oficinas gastronômicas como estratégia para promoção da saúde de indivíduos com doença inflamatória intestinal	Educação em saúde, gastronomia hospitalar
UFRJ	Avaliação de aspectos da qualidade higiênico-sanitária de alimentos em rede de varejo no município do Rio de Janeiro	Vigilância em saúde
UFRJ	A presença da alimentação e aspectos desta na extensão da Universidade Federal do Rio de Janeiro	Segurança alimentar e nutricional
UFRJ	Aplicação do QR code como ferramenta de aproximação entre o consumidor e o produtor da feira agroecológica da UFRJ	Sustentabilidade, segurança alimentar
UFBA	Avaliação da saúde e da estrutura física da área de produção e os impactos causados à produtividade dos trabalhadores em um restaurante comercial na cidade de Salvador, Bahia	Saúde ocupacional
UFBA	A influência da publicidade na alimentação infanto-juvenil: uma revisão bibliográfica	Nutrição
UFBA	Kefir: uma revisão de literatura	Nutrição
UFBA	Oficinas de Gastronomia e Nutrição para mulheres de uma comunidade vulnerável: uma experiência de transformação social.	Nutrição, sustentabilidade
UFBA	Levantamento bibliográfico sobre bolos veganos: uma contribuição à cozinha comunitária “luz e sabor”	Nutrição
UFBA	Produtos de panificação à base de pupunha (<i>Bactris gasipaes kunth</i>)	Nutrição
UFBA	A importância da utilização das técnicas gastronômicas na	Nutrição

	alimentação complementar de crianças (seis meses a dois anos)	
UFBA	Desvelando os sentidos e significados do consumo da banha de porco: alimentação, saúde, comensalidade e seus discursos	Nutrição

Fonte: Elaboração própria, 2019

O que se nota é que as temáticas relacionadas à saúde têm uma participação muito pequena nos TCCs de ambos os cursos, ou seja, mesmo estando localizados em centros de saúde, esse fato parece não impactar a escolha dos temas dos trabalhos. Quando isso ocorre, percebemos a forte influência da visão da Nutrição na abordagem em saúde.

A UFRJ define que as atividades complementares do bacharelado em Gastronomia se constituirão no aproveitamento de estudos e práticas na área de Gastronomia em atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas ao longo de todo o curso tais como: monitorias, cursos livres, cursos sequenciais, participação em projetos de pesquisa e extensão, participação em eventos, estágios extracurriculares, disciplinas cursadas em outras unidades de ensino e quaisquer outras atividades similares, totalizando 60 horas.

Segundo o projeto da UFBA, atividades complementares são experiências acadêmicas de aprendizagem livremente escolhidas pelos alunos, permitindo construir seu próprio projeto acadêmico e ampliar as possibilidades de aprendizagem. Os alunos devem realizar 405 horas de atividades complementares ao longo do curso, as quais podem ser realizadas na UFBA ou em outras instituições, além do aproveitamento de estudos extracurriculares, regulamentado pelo colegiado do curso e atendendo às normas vigentes na UFBA.

Há um componente que existe apenas no curso de Gastronomia da Bahia, que é o ateliê gastronômico. De acordo com o PPP, o ateliê será um espaço de integração e articulação dos componentes curriculares de cada semestre com a perspectiva de estimular a capacidade de criação artística, a percepção gustativa e crítica, além de fomentar a integração dos alunos. Cada aluno deverá cursar 6 (seis) atividades de ateliê gastronômico, com uma carga total de 204 horas.

A alocação dos componentes curriculares é feita da seguinte forma:

- Componentes curriculares alocados na Escola de Nutrição

Serão alocados 33 (trinta e três) componentes curriculares obrigatórios na ENUFBA, distribuídos entre o Departamento da Ciência dos Alimentos (27) e o Departamento da Ciência da Nutrição (6).

Quadro 12: Componentes curriculares obrigatórios alocados no Departamento da Ciência dos Alimentos

Componentes curriculares	Carga horária				
	T*	P*	L*	E*	TOTAL
NUT Gastronomia Básica			68		68
NUT Higiene e Vigilância Sanitária em Unidades Gastronômicas	17		34		51
NUT Frutas e Hortaliças	34		34		68
NUT Carne Bovina, Suína e Aves	34		34		68
NUT Cereais, Tubérculos e Bulbos	34		34		68
NUT Pescados, Frutos do Mar e Carnes Exóticas	34		34		68
NUT Ovos, Leite e Derivados	34		34		68
NUT Panificação e Confeitaria	34		34		68
NUT Gastronomia Brasileira			51		51
NUT Gastronomia Baiana			51		51
NUT Eventos Gastronômicos			51		51
NUT Gestão de Unidades Gastronômicas	34	34			68
NUT Bebidas	34		34		68
NUT Gastronomia Hospitalar			51		51
NUT Atelier Gastronômico I			34		34
NUT Atelier Gastronômico II			34		34
NUT Atelier Gastronômico III			34		34
NUT Atelier Gastronômico IV			34		34
NUT Atelier Gastronômico V			34		34
NUT Atelier Gastronômico VI			34		34
Estágio I (gastronomia Básica)				68	68

Estágio II (Bebidas)				68	68
Estágio III (Panificação e Confeitaria)				68	68
Estágio IV (Gastronomia Brasileira)				68	68
Estágio V (Gastronomia Internacional)				68	68
NUT Trabalho de Conclusão de Curso I A	17				17
NUT Trabalho e Conclusão de Curso II A	17				17
TOTAL	323	34	748	340	1445

*T (teórica); P (prática); E (estágio); L (laboratório).

Fonte: PPC da UFBA (2008)

Quadro 13: Componentes curriculares obrigatórios alocados no Departamento da Ciência da Nutrição

Componentes curriculares	Carga horária				
	T*	P*	L*	E*	Total
NUT A Gastronomia e o Gastrônomo	34				34
NUT Alimentação, Nutrição, Saúde e Segurança Alimentar	68				68
NUT História da Gastronomia	68				68
NUT Cultura Alimentar Brasileira	51				51
NUT Sociologia e Antropologia da Alimentação	51				51
NUT Seminário Integrador	51				51
NUT Trabalho de Conclusão de Curso I B	17				17
NUT Trabalho de Conclusão de Curso II B	17				17
TOTAL	357				357

*T (teórica); P (prática); E (estágio); L (laboratório).

Fonte: PPC da UFBA (2008)

- Componentes curriculares alocados no Instituto de Letras

São 7 (sete) componentes, distribuídos entre o Departamento de Letras Germânicas, Letras Românicas e Letras Vernáculas da UFBA. Estão assim divididos: Língua estrangeira - inglês (153h), Língua estrangeira - Francês e Espanhol (306h) e Língua Portuguesa I (68h), somando 572h.

- Componentes curriculares alocados na Escola de Belas Artes

Nesta unidade, foi alocado um componente curricular, Arte e Estética, com carga horária total de 34 horas.

Observando-se a distribuição dos componentes curriculares dos cursos, ambos possuem uma carga horária total semelhante e desejam que seus egressos tenham praticamente as mesmas aptidões. As diferenças mais visíveis estão relacionadas ao peso (maior ou menor) que determinado eixo tem durante a formação em Gastronomia. Gestão e hospitalidade são áreas com forte presença no curso da UFRJ.

O curso da UFRJ apresenta mais disciplinas ligadas à saúde. Há uma carga horária de 225 horas, assim distribuída: Educação, Saúde e Ambiente (45h), Higiene e Legislação Sanitária (60h), Princípios de Alimentação e Nutrição (60h), Alimentação e Saúde (45h), Alimentação e Sustentabilidade (30h), Políticas Públicas de Saúde e Alimentação (30h) e Gastronomia para Grupos Específicos (45h), embora a grade curricular da universidade considere as disciplinas de Educação, Saúde e Ambiente, e Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição como pertencentes à área de hospitalidade, o que não faz muito sentido.

Já a UFBA dedica 170 horas a matérias que tratam da saúde. São elas: Higiene e Vigilância Sanitária (51h), Alimentação, Nutrição, Saúde e Segurança Alimentar (68h) e Gastronomia Hospitalar (51h). Levando em consideração apenas a carga horária e a quantidade de disciplinas, poderíamos supor que o bacharel em Gastronomia formado pela UFRJ teria uma maior bagagem teórica sobre o tema. A questão é: qual ponto de vista de saúde é reproduzido pelo curso? Essa visão, por si só, já o tornaria mais capacitado para promover saúde?

Outras diferenças dizem respeito à presença ou ausência de disciplinas. Na UFBA há algumas cadeiras dedicadas às línguas - portuguesa e estrangeiras, bem como uma matéria destinada exclusivamente à culinária baiana. A UFRJ oferta duas disciplinas de iniciação científica, as quais têm não só a função de ajudar os alunos na elaboração de seus TCCs, como também despertar o interesse pela pesquisa. A quantidade de matérias de gestão do curso da UFRJ é muito maior que no curso da UFBA, estando de acordo com a proposta de perfil do egresso.

Um ponto que merece destaque é uma aparente maior valorização da culinária brasileira e regional do curso da UFBA, em detrimento da cozinha

internacional, tão presente no curso da UFRJ nas disciplinas Culinária Francesa, Culinária das Américas, Culinária do Mediterrâneo, Culinária Asiática e Café, Bares e Bebidas. Porém, em conversas com docentes da UFBA, foi manifestado que o ateliê serve para incrementar a carga horária de disciplinas práticas, que é considerada insuficiente por alguns professores e alunos, especialmente no que se refere à culinária internacional.

Não se trata de apontar qual curso seria superior ao outro, mas de tentar compreender como as duas instituições entendem o que é um bacharelado em Gastronomia e como se estruturaram para formar os gastrônomos. Ambas as graduações incluem a saúde em seus eixos formadores, porém sob a égide da Nutrição, dificultando a delimitação e o entendimento da Gastronomia enquanto área do conhecimento.

7.1.7. Locais de realização das práticas

Na ocasião em que foi elaborado, o PPC da UFRJ alertava que a estrutura de laboratórios na área de alimentos disponível atualmente no INJC, localizado no bloco E do prédio administrativo do CCS, seria insuficiente tanto no dimensionamento como também no que diz respeito aos equipamentos e instalações dadas as especificidades do curso, além de considerar a concomitância do curso de Nutrição. O documento atenta para o fato de que, já naquele tempo, a referida estrutura já não suportava as demandas das práticas do ensino de graduação em Nutrição. Porém, ainda hoje, é utilizado o laboratório do bloco E para muitas aulas práticas.

O projeto diz ainda que foi aprovado, em reunião do Conselho de Centro do CCS, um projeto piloto de área física incluindo instalações e equipamentos de laboratórios de Gastronomia e Ciência de alimentos, área administrativa, salas de docentes, auditório, *show room* de Gastronomia, horta orgânica entre outros. Essa estrutura deve atender aos alunos do curso de Nutrição, no turno matutino, e aos do curso de Gastronomia, no horário vespertino/noturno, bem como permitirá a oferta de cursos de extensão (cursos comunitários, treinamento de pessoal, etc) e prestação de serviços. Tais construções e espaços, porém, nunca saíram do papel.

O projeto da UFRJ previa a seguinte infraestrutura: Laboratórios de Controle de Qualidade (análises bromatológicas, microbiologia de alimentos, análise instrumental e análise sensorial); Laboratórios de Processamento de Alimentos (técnicas dietéticas e garde-manger, tecnologia de alimentos e panificação). Outras áreas previstas incluíam: área de recebimento e de gêneros alimentícios, estoque frio e seco de gêneros, área de higienização, estoque de vidraria, reagentes e utensílios. Novamente, nenhuma destas estruturas foi construída.

O PPC da UFBA afirma que para a implantação do curso de Gastronomia será necessária a realização de melhorias na infraestrutura existente, ampliação de espaços e construção de um novo bloco na ENUFBA. Descreve a estrutura da instituição, a quantidade e o tamanho de salas de aula, laboratório de informática e locais para atividades práticas e estágio (Restaurante Universitário da UFBA e unidade de Alimentação e Nutrição da creche UFBA).

Indica também a necessidade de reforma do laboratório de técnica dietética e do auditório, bem como a construção de uma biblioteca e de dois laboratórios gastronômicos, um laboratório de panificação e confeitaria, um restaurante didático, um laboratório de bebidas e coquetéis e um auditório gastronômico.

Toda essa infraestrutura prevista para os cursos provavelmente foi pensada contando com as verbas oriundas do REUNI. Com os cortes na educação, em especial nas universidades públicas, aumentando ano após ano, fica compreensível o fato de a maioria não ter sido construída, uma vez que a distribuição do dinheiro dificilmente priorizaria um curso novato em detrimento de outros mais consolidados e academicamente mais “produtivos”.

7.1.8. Estágio

É um componente curricular obrigatório constituído por experiências e vivências no mundo do trabalho, desenvolvidas em serviços, em que se realizam atividades pertinentes ao objetivo do curso. O estágio deverá ser realizado em unidades conveniadas com a UFRJ que tenham condições de proporcionar experiência prática na formação do profissional, totalizando uma carga horária de 600 horas. O aluno poderá começar o estágio a partir do 6º período.

Áreas de Estágios:

- Estágio em Hospitalidade (120h)
- Estágio em Produção de Alimentos e Bebidas (180h)
- Estágio em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos (300h)

A UFBA prevê que o estágio deverá ser realizado em unidades conveniadas que tenham condições de proporcionar experiência prática na formação do estagiário. Terá início no 5º semestre, com carga horária total de 340 horas, equivalente a 12,6% da carga horária total do curso.

Áreas de estágios

- Estágio I (Gastronomia básica): 68h
- Estágio II (Bebidas): 68h
- Estágio III (Panificação e confeitaria): 68h
- Estágio supervisionado IV (Gastronomia brasileira): 68h
- Estágio supervisionada V (Gastronomia internacional): 68h

Quanto às horas de estágio obrigatório, a UFRJ exige o cumprimento de 600 horas, enquanto a UFBA determina que sejam efetivadas 340 horas. Observando esta grande diferença de carga horária, seria possível presumir que o egresso da UFRJ sai da universidade com uma maior bagagem de experiência profissional, por ter atuado no mercado por quase o dobro do tempo que o gastrônomo formado pela UFBA.

Novamente, notamos o eixo de gestão sendo muito valorizado no estágio proposto pela UFRJ, já que metade das 600 horas exigidas devem ser em gestão de empreendimentos gastronômicos. A UFBA atribui o mesmo peso a todas as suas áreas de estágio e não prevê estágio em gestão.

Dada tamanha importância à administração (UFRJ) ou ao trabalho na cozinha propriamente dito (caso da UFBA), fica difícil vislumbrar como o gastrônomo poderia desenvolver competências em saúde. O fato de ambos os cursos terem disciplinas de Gastronomia hospitalar, que na UFRJ atende pelo nome de Gastronomia para grupos específicos, igualmente não foi considerado no momento em que deliberaram os estágios, embora esse tipo de trabalho em

hospitais seja visto como a forma que o gastrônomo tem de atuar em promoção da saúde.

7.2. ANÁLISE DAS ENTREVISTAS COM OS PROFESSORES

As entrevistas com os professores (n=14) de Gastronomia da UFRJ (n=7) e da UFBA (n=7) foram transcritas e categorizadas em um quadro, onde foram identificados e destacados os conteúdos mais relevantes para este trabalho. Posteriormente, foram realizadas análises do conteúdo das entrevistas, agrupando-as conforme eixos que foram desenvolvidos a partir da articulação das categorias a priori identificadas na revisão de literatura, conforme o Quadro 1, com categorias a posteriori construídas a partir da interpretação dos resultados. Deste modo, nossa discussão será estruturada a partir dos seguintes eixos de análise:

I.Relação entre as políticas públicas de educação e a indução do projeto REUNI na criação dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas brasileiras;

II.Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da Gastronomia como área do conhecimento;

III.Formação de professores, desafios na construção do projeto político-pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e do seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas;

IV.Possibilidades e ausências na relação entre a Gastronomia, o conceito ampliado de saúde e a Promoção de Saúde.

7.2.1. Relação entre as políticas públicas de educação e a indução do REUNI na criação dos cursos de bacharelado em gastronomia em universidades públicas brasileiras

O REUNI foi de fundamental importância para a criação dos cursos de Gastronomia da UFRJ e da UFBA. O programa REUNI foi formalizado pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, acompanhado de outros decretos e

normas que compõem o Plano de Desenvolvimento da Educação. As dimensões do programa, em relação à graduação, abrangem:

- a ampliação da oferta de educação superior pública,
- a reestruturação acadêmico-curricular;
- a renovação pedagógica da educação superior;
- a mobilidade intrainstitucional e interinstitucional;
- o compromisso social das instituições de ensino

Esta política pública surge em um contexto de aumento dos investimentos do Governo Federal na educação pública brasileira. Sua relevância foi externada pelos entrevistados, conforme as falas a seguir.

“Quando aconteceu o REUNI, que incentivou a abertura de novos cursos e novas áreas dentro da Universidade, foi uma ideia do curso de Nutrição (a criação do curso de Gastronomia). (...) Acredito que em algum determinado momento, pessoas que estavam pensando essa questão do REUNI viram essa questão próxima (...) e resolveram montar um curso de Gastronomia. Acho que é só por isso mesmo... Houve a oportunidade, a demanda, por conta do REUNI. Os cursos tinham que criar novas vagas ou abrir novos cursos (...)” (Docente UFRJ)

“(...) sei que a intenção (da criação do curso) foi da das professoras aqui da escola quando surgiu o projeto REUNI. (...) Então eu acho que a intenção muito colocada é de ter um curso de gastronomia que valorizasse a gastronomia regional muito voltado para isso que o PPC tem isso, e eu acho que tem meio que uma relação natural Nutrição e Gastronomia, que isso parece natural. Assim, nem sei se se cogitou fazer em outro lugar. Eu sei que quando surgiu o REUNI a proposta foi da escola de nutrição e aí está aqui.” (Docente UFBA)

As diretrizes gerais do REUNI trazem a preocupação de “expansão” das instituições de ensino superior, não apenas do ponto de vista territorial, com a criação de cursos presenciais no interior dos Estados, mas aumentando a inclusão social e ampliando o acesso, bem como a promoção da qualidade da oferta com a criação de perspectivas profissionais com a implantação de cursos não frequentes na esfera pública – e o Bacharelado em Gastronomia é o exemplo disso. Foi uma tentativa de romper com o modelo anterior de formação acadêmica que, segundo as narrativas oficiais, já está obsoleto e não consegue suportar as atuais exigências profissionais de um conhecimento de maior alcance, complexo e globalizado (BRANDÃO, 2014).

Porém, por causa das implicações regulatórias e gerenciais que incluíam a definição de metas, entre as quais elevar o percentual de aprovação de alunos e o aumento da relação do número de discentes por professor como condição para

liberação dos recursos - a qual estaria sujeita às avaliações de desempenho - o programa provocou debates e resistências de comunidades universitárias contrárias à sua implantação, por entender que possíveis prejuízos à educação superior não compensariam os ganhos financeiros. Esses prejuízos estariam relacionados ao receio de uma perda da autonomia e também ao aumento de vagas, que poderia prejudicar o ensino, a pesquisa e a extensão da Universidade. Isso porque o aumento dos encargos didáticos do professor, número de aulas e número de alunos em sala de aula impactariam de forma inevitável na redução das atividades de extensão e principalmente nas atividades de pesquisa.

Obrigar a universidade a servir como aprendiz de potência corporativa, reduzindo simultaneamente questões de autonomia universitária à extensão da lógica e dos interesses corporativos, fragiliza substancialmente o papel do ensino superior como esfera pública democrática: dos acadêmicos como intelectuais engajados e dos estudantes como cidadãos críticos. (GIROUX, 2010, p. 27)

Por outro lado, é importante lembrar que a instituição que aderisse ao REUNI teria um importante acréscimo no montante repassado pela União, o que obviamente tornou uma oferta difícil de ser recusada pelas universidades, que vivem estranguladas com a falta de verbas. A questão do maior aporte de recursos para o instituto que criasse novos cursos parece ter sido um fator motivador para a constituição dos bacharelados, conforme as falas a seguir.

“Foi uma questão burocrática administrativa (a criação do curso). Eu não sei direito como aconteceu, como tem sido a formação do curso também, mas se fosse vinculado em outro lugar, eu acho, na época estavam precisando de verba ou alguma outra coisa e aí ... já tinha o interesse da sociedade porque a demanda, ela vem da sociedade, da criação de um curso de gastronomia que a meu ver no princípio chegou com poucas pretensões e hoje tem uma grandiosidade muito maior do que era esperado, mas a princípio eu acho que foi por questões burocráticas mesmo, questões de interesses... acho que até financeiros mesmo, eu acho.” (Docente, UFBA)

“(Foi uma) oportunidade porque ia entrar recurso para o Instituto que criasse curso [...] Status para o curso conseguir crescer, uma das propostas era conseguir criar o prédio para o Instituto, então assim, acho que boa parte de querer um curso pode ter sido isso também, pensando em melhoria de estrutura. E fora isso, um novo curso estava começando, quase não tinha nenhum no Brasil. (A questão) de ser reconhecido também como pioneiro, a UFRJ tem muito isso né? Esse perfil de inédito, de ser a maior e de acolher um curso desse porte, pensando que na época do Sudeste para baixo a gente não tinha nenhum curso de Gastronomia não pago.” (Docente, UFRJ)

No mesmo documento (BRASIL, 2007), foram fixados os prazos para envio das propostas das universidades ao governo. Tendo em vista a data da publicação das diretrizes gerais (agosto de 2007), havia apenas dois meses para a elaboração do plano de desenvolvimento e envio ao MEC (caso desejassem receber os recursos no primeiro semestre de 2008, as instituições deveriam encaminhá-lo até o final do mês de outubro). Caso enviassem posteriormente, os fundos seriam liberados mais tarde.

A chegada de tais recursos estimulou a rápida elaboração de um plano para a criação do curso, como aponta um docente:

“[...] criando o curso, a escola receberia um montante de dinheiro para melhorar as instalações e construir esse prédio que é o prédio que está aqui hoje, então, veio com o REUNI né... e aí também visualizando a possibilidade de ter mais recursos dentro da escola, criar um curso foi uma opção. Então eu acho que foi tudo junto assim, né. No REUNI, se a gente criar um curso, a gente consegue dinheiro para eles mais dinheiro para escola, para melhorar as instalações ou construir um prédio, etc.(...) foram decisões muito rápidas quando tomaram porque era do dia para noite era para decidir, vamos abrir um curso ou não?, Se não abre não ia ter recurso. Então foram questões discutidas em pouco tempo, não tiveram três anos, quatro anos, grandes debates, foi feito, foi tudo criado, digamos assim, do dia para noite para ter mais recurso, para criar um curso diferenciado e ver o que que dá né.” (Docente, UFBA)

Ainda em relação à gênese dos bacharelados da UFRJ e da UFBA, foram os cursos de Nutrição que encamparam a ideia, o que levou à criação de cursos a partir da concepção que a Nutrição tem da Gastronomia.

“O que a gente ouve dos outros professores era que se poderia abrir um curso de engenharia dos alimentos (...) então ficou nessa discussão, vai para as engenharias, a engenharia de alimentos abre um curso de gastronomia? E aí creio que por afinidade de algumas professoras (que) começaram a buscar e pesquisar um curso de gastronomia, mas aí queriam criar um curso de bacharelado dentro do prédio de nutrição, (...); então eu acho que foi a ideia de criar um curso diferenciado, um curso de gastronomia que não só cozinhasse, não só aprendesse as técnicas mas que aprendesse o porquê das técnicas, que se aprendesse a usar os alimentos corretamente.” (Docente, UFBA)

“O nosso curso ele nasceu [...] Reuniu-se um grupo de pessoas do Instituto de Nutrição para debater a criação de um curso de Gastronomia. A gente está na área da Saúde, então esse grupo de pessoas fez algumas entrevistas com gente de fora e tudo, mas na prática essa galera é que idealizou o curso.” (Docente, UFRJ)

“[...] visão de alguns da necessidade né, de estar trazendo mais esse curso, dessa visão que a Gastronomia estava surgindo e acoplar Gastronomia dentro da Nutrição. Eu não conheço nenhum outro curso que tenha tido interesse (...).” (Docente, UFBA)

No caso da UFRJ, houve um componente extra: a vontade pessoal do reitor da época:

[...] o curso de Gastronomia da UFRJ foi criado no projeto do REUNI, e até onde eu sei o histórico que a gente tem é que um dos antigos reitores da Universidade gostaria de criar um curso dentro de um novo centro que seria o centro, se eu não me engano, de Turismo, Hotelaria e Hospitalidade. (...) A tendência era criar novos cursos dentro dessas áreas. E aí o primeiro a ser criado, até por um desejo muito forte dele, era criar um curso de Gastronomia. E aí o Instituto de Nutrição, dentro do Centro de Saúde abraçou essa ideia, por isso que a gente veio parar dentro do Centro. (Docente, UFRJ)

O processo de aprovação, de criação desse curso...É importante ser entendido, né?. Ele foi criado no REUNI, na época do REUNI, por uma indução da Reitoria. A Reitoria queria abrir esse curso e negociou, né? Quem é que lida com alimentação na Universidade? É o curso de Nutrição, o Instituto de Nutrição. Então na UFRJ ele foi direcionado para essa área. (...) Eu acho que foi uma opção feita de cima para baixo, em função da organização que a UFRJ tem né... Na UFRJ, por exemplo, não tem um núcleo interdisciplinar, um instituto interdisciplinar, alguma coisa assim, que outras Universidades têm. E aí você consegue ter cursos interdisciplinares, cursos que não estão debaixo de um único Centro. (...) A UFRJ não tem isso. (Docente, UFRJ)

Eu creio que ele (o bacharelado) está aqui mais definitivamente porque houve um convite direto da Reitoria, e o Instituto de Nutrição abraçou a ideia. (Docente, UFRJ)

A partir das falas dos entrevistados, depreendemos que os cursos não surgiram de um desejo prévio dos locais onde estão inseridos, nem foram resultado da luta de setores internos das universidades. Inclusive o bacharelado em Gastronomia não seria nem uma unanimidade dentro da escola que o concebeu:

“Eu acredito que tenha sido mais uma política da época (a criação do curso), de que foi de quem abraçou que foi a escola de Nutrição [...] na época que estavam se lançando novos cursos. Então acredito que a escola de Nutrição, uma parte tenha tido esse interesse, conseguiu né trazer o curso para ser montado aqui dentro da escola de Nutrição.” (Docente, UFBA)

O bacharelado é um curso de alta complexidade e que exige investimentos por parte das instituições. A princípio, se propõe a formar profissionais com uma visão mais aprofundada sobre o alimento e tudo o que está relacionado a ele. Logo, para aqueles que pretendem ser apenas cozinheiros, o bacharelado não se apresenta como a opção mais lógica, uma vez que o curso é longo e abrange mais do que as técnicas culinárias, exigindo do aluno estudos em áreas que não

necessariamente terão utilidade na prática diária da cozinha. Nesse caso, um curso tecnológico de curta duração parece mais adequado.

Todavia, Rocha (2015) alerta que os gastrônomos têm pequena inserção no mercado. A inserção reduzida é explicada, de um lado, pelo relativo baixo número de graduados, do outro, as condições de emprego desfavoráveis, que se caracterizam por salários muito baixos e jornadas de trabalho extenuantes, as quais incluem finais de semana e feriados. Esses são alguns dos fatores que afastam os gastrônomos da atuação na cozinha.

O autor mencionado acima atenta para o fato de que uma parcela do empresariado do setor de bares e restaurantes prefere ainda a contratação de trabalhadores não qualificados com o propósito de reduzir gastos na administração de seus negócios. Para essa classe de gestores, a contratação de um gastrônomo é vista como custo e não investimento. De outra parte, para alguns proprietários de estabelecimentos de alimentação, as experiências malsucedidas de contratação de profissionais graduados têm reforçado o estigma de que a qualificação não é diferencial entre os trabalhadores da área. Esse posicionamento repercute na argumentação sobre a legitimidade dos cursos de graduação em Gastronomia que se multiplicam no Brasil e, principalmente, sobre a sua qualidade.

As palavras de um entrevistado apontam essa questão:

“Eu acho que por ser um curso longo e difícil, eu acho que eles (gastrônomos) irão para a cozinha, passa uma coisa assim...de desvalorização... Entende? Eu vou estudar quatro anos... Para trabalhar como cozinheiro? Eu acho que o curso de bacharelado é um curso mais complexo, que dá bagagem para o aluno ter uma visão ampla de muitos assuntos, diferentemente de um curso tecnológico.” (Docente, UFRJ)

Porém, segundo Brandão (2014), a gênese do bacharelado, por si, trouxe à Universidade uma nova perspectiva de conhecimento, ampliando o sentido do estudo da alimentação, com impactos sociais muito positivos. A Gastronomia significa, hoje, uma porta aberta dentro da Universidade para a inclusão de novos agentes sociais na sua dinâmica. Trouxe, em diversas oportunidades, a sociedade para dentro da Universidade, superando aquela imagem de que usufruir do contexto universitário é privilégio de poucos. Outrossim, conduz seus alunos pelos espaços mais distintos: investigam comida de rua e bares de esquina, trabalham em festivais e restaurantes, observam e passam a conviver com os mercados

centrais, conhecem comunidades pesqueiras e agrícolas, investem na memória gustativa e se aprofundam na história de suas receitas de família. Nesse sentido, a Gastronomia contribui muito para a democratização do conhecimento.

“Eu acho que o curso de bacharelado tem muito a contribuir, né, com a área de saúde, com as outras áreas também (...) O bacharelado e aí (também) a instituição federal, por ter os três pilares: ensino, extensão e pesquisa, de alguma forma a gente tem que incentivar os alunos a ter essas práticas ou vivenciar esses eixos; eu acho que o aluno, o egresso da UFBA, e acredito que das outras também, vão desenvolver um olhar diferente para a alimentação.(...) A UFBA por ser uma instituição federal vai ter sempre essa preocupação mais social, né?” (Docente, UFBA)

A formação no bacharelado, apesar de ainda ter um viés técnico, oferece outras possibilidades aos alunos:

“[...] o bacharelado traz esse subsídio para a gente com segurança alimentar, conhecer aquele alimento, conhecer a composição, as características de transformações organolépticas daquele alimento quando são coccionados, quando são manipulados quando são congelados, quando são descongelados, e tudo isso está inserido em saúde.” (Docente, UFBA)

“Por mais que a gente tenha um perfil mais técnico, a gente tem determinadas disciplinas que a gente trabalha, que a gente estuda, que são do campo da antropologia e sociologia da alimentação, então assim, a gente consegue ter uma visão do alimento para além desse aspecto biológico. Eu acho que uma das maiores contribuições de ser bacharel de gastronomia na UFBA é ter a possibilidade de alinhar a saúde com essa visão mais cultural mesmo da alimentação.” (Docente, UFBA)

O bacharelado emerge como um espaço de produção e legitimação do saber gastronômico. Talvez aí se situe a diferença clássica entre as outras modalidades de ensino; embora estejam ambas dispostas no espectro de nível superior e preocupadas com a solidificação do saber em Gastronomia, é aqui no bacharelado, na instância da Universidade – principalmente, universidades públicas federais – que se configuram os caminhos para o reconhecimento, a continuidade e consolidação desse conhecimento (BRANDÃO, 2014)

7.2.2. Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da gastronomia como área de conhecimento interdisciplinar.

A Nutrição, área muito bem estabelecida e reconhecida, com décadas de serviços prestados à saúde e à Academia, viu surgir um curso que também trata

da alimentação. De uma certa forma, é natural que um curso de maior tradição, instituído há mais tempo, fique receoso com uma suposta perda de espaço/disputa de mercado com a chegada de um curso novo e que concorre em vários temas.

[...] existe um certo atrito entre gastronomia e nutrição. (...) uma ameaça dos nutricionistas de achar que os gastrônomos tomariam o lugar dos nutricionistas ou dos nutricionistas, o que não é verdade. Como eu falei, são perspectivas diferentes a partir do alimento, né. (Docente UFBA)

No caso das universidades objetos deste estudo, mesmo tendo sido a própria Nutrição quem concebeu os bacharelados em Gastronomia, os conflitos são explicitados pelos entrevistados:

“Então às vezes uma certa divergência que se tem em relação (à Nutrição), é porque a Nutrição tem muito essa parte da alimentação propriamente dita, mas tem muita coisa do cuidado com as enfermidades, com as doenças; e a Gastronomia não está ligada com as doenças, a Gastronomia está ligada com o prazer.(...) Então a Gastronomia está a serviço sim, não com o mesmo olhar que a Nutrição tem, que muitas vezes aqui dentro as pessoas da Nutrição querem que a gente tenha esse mesmo olhar e a gente não tem, não é esse o foco da gente. (...) uma outra discussão que se tem e se não deveria inclusive, é uma sugestão dos alunos inclusive (...) mas nós professores de alguma forma também, que deveria mudar o nome da escola, não deveria ser Escola de Nutrição, deveria ser Nutrição e Gastronomia ou um outro nome que abarcasse os cursos.” (Docente UFBA)

“Ou você começa a ter um maior diálogo entre essas áreas (Gastronomia e Nutrição), um maior respeito para as coisas começarem a ter a mesma importância, um respeitando as diferenças do outro ou vai ser difícil. (Docente UFRJ)

Eu mesma que sou nutricionista tenho muitos colegas meus que não são da área e às vezes implicam um pouquinho: Ah! Isso é coisa de nutricionista! Um outro dia a gente estava discutindo negócio de açúcar e eu falei assim: “ah eu como açúcar, aí daqui a pouco estou com fome” ... como é que você daqui a pouco está com fome comendo açúcar ? Aí eu fui falando um pouco do índice glicêmico: ah, nutricionista!” (Docente UFBA)

Essa necessidade de separar de forma clara os dois cursos, de afirmar a independência entre eles, também é evidenciada pela seguinte fala:

“Ele precisa ser entendido como um curso de Gastronomia e não um curso de Nutrição, ou eu vou dizer assim, uma palavra talvez até um pouco... dominado pela Nutrição (...). Eu acho que a referência que a gente sempre vai ter é a referência do que a gente tem de curso de Nutrição dentro da UFRJ, porque como a gente nasce dentro do curso da Nutrição... Eu acho que o viés, em primeiro lugar, foi um viés com referências, com a cara da Nutrição.” (Docente UFRJ)

Brandão (2014) corrobora essa afirmação. Segundo a autora, nas universidades públicas em que ocorreu, precedentemente, a implantação do curso

de Nutrição, percebe-se claramente o enfoque dado aos cursos de Gastronomia, os quais, inscritos nos centros de Nutrição, formalizam-se fundamentalmente como estudo da área da saúde. Todas essas tensões convergem, necessariamente, para a regulamentação da profissão de gastrônomo.

A pesquisadora define como pólos de oposição ao bacharelado em Gastronomia o bacharelado em Nutrição e os cursos de graduação tecnológica, quando afirma que, por um lado, como era esperado, a Nutrição não quer encontrar áreas de convergência nas competências do gastrônomo; o tecnólogo, por conseguinte, não quer ver seu intento profissionalizante desvalorizado pela proposta holística do bacharelado, que, precisamente, é a seara que busca dar as bases para a ampliação dessa atividade. Essa rivalidade entre os sujeitos que representam diversas instituições brasileiras confunde o norte das decisões relativo às possíveis dimensões assumidas pela Gastronomia. Nesse antagonismo entre “Ciências da Saúde” versus “Ciências Sociais”, forma-se um espaço em que muitas outras instituições e classes profissionais pleiteiam uma posição hegemônica (BRANDÃO, 2014).

Um fator adicional de tensão entre os cursos é visão depreciativa que a Nutrição tem da Gastronomia, apontada pelas falas a seguir:

“Uma coisa que a gente tenta desconstruir, é aquilo que quem entende de alimento não sabe cozinhar e vice-versa, né, então a gente também desconstrói um pouco disso(...), o gastrônomo não só sabe de cozinha, não só sabe cozinhar, não só sabe receita. E eu acho que é uma coisa que até alguns professores de Nutrição daqui enxergam os professores de Gastronomia assim: ah não, Gastronomia não faz ciência, Gastronomia não faz pesquisa, Gastronomia não entende do alimento, Gastronomia só cozinha; isso a gente tem tentando desconstruir fortemente e eu acho que a gente tem conseguido até um pouco. A Nutrição, ela não vê a gastronomia como um campo de ciência, quer dizer, não vamos generalizar, mas grande parte não.” (Docente UFBA)

“Como é que a área da Saúde vê a Gastronomia também? Acho que isso é uma coisa importante, porque a gente vive isso lá no nosso Instituto, né. Qualquer coisa, o problema é da Gastronomia. O problema somos sempre nós. Como é que eles estão vendo a gente? Será que eles identificam a Gastronomia como da área da saúde? Será que a área da saúde quer a Gastronomia na área dela? Não sei, tenho a impressão que não. Inclusive no nosso Instituto, já conversei com vários docentes da Nutrição que não vêem sentido nenhum na Gastronomia estar ali dentro na área da Saúde. (...) Inverte isso, pergunta como é que a área da saúde vê a Gastronomia. Eu tenho impressão de que você vai chegar em um ponto de que somos o patinho feio.” (Docente UFRJ)

Contudo, Rocha (2015) faz a distinção entre os cursos e aponta um caminho para o reconhecimento da Gastronomia no meio acadêmico. Conforme o autor, se a Gastronomia distingue-se das demais ciências dos alimentos por priorizar as formas e as características sensoriais dos insumos que servem à alimentação, é incontestável que essas categorias de análise devem ser significadas. Por significação das categorias de análise entende-se a utilização de conceitos que, embora não prescindam de serem únicos, devem ser suficientes para expressar definições partilhadas e compreendidas pelos membros de uma comunidade científica.

Talvez essa tensão entre os cursos surja do que pode parecer um paradoxo: um curso que não é da área da saúde estar em um centro de saúde. Tal incongruência só existe para aqueles que têm uma visão estritamente biomédica da saúde, uma vez que quando pensamos no conceito ampliado de saúde - intersetorial e multifatorial - fica perfeitamente possível compreender o lugar da Gastronomia como uma área que dialoga com a saúde, mas com um viés distinto da Nutrição.

A incompreensão a respeito da Gastronomia pode decorrer do seu caráter multidisciplinar. Essa característica dos bacharelados em Gastronomia que, em uma primeira análise, pode ser considerada uma virtude do curso, ao mesmo tempo é vista como um empecilho para sua alocação em alguma área do conhecimento.

Multidisciplinaridade: conjunto de disciplinas que simultaneamente tratam de uma dada questão, problema ou assunto, sem que os profissionais implicados estabeleçam entre si efetivas relações no campo técnico ou científico. É um sistema que funciona através da justaposição de disciplinas em um único nível, estando ausente uma cooperação sistemática entre os diversos campos disciplinares. A coordenação, quando existente, é de ordem administrativa, na maioria das vezes externa ao campo técnico-científico. (ALMEIDA FILHO, 1997, p.11).

Se, por um lado, tal perspectiva permite lançar vários olhares para o tema do alimento e ter a percepção da necessidade de considerar as múltiplas dimensões que envolvem o ato de comer, por outro, de acordo com Rocha (2015, p. 6), “apesar de indispensável, o aspecto multidisciplinar da Gastronomia tem seu preço. O principal deles é o de dificultar que ela caminhe com suas próprias pernas. Embora seja evidente que nenhuma ciência possa encerrar-se em si

mesma, é imprescindível que cada uma tenha uma “identidade” conceitual para ser reconhecida como tal.”

“Eu acho que a gastronomia, ela conversa com diversas áreas, né, vejo como multidisciplinar (...), e eu acho importante no bacharelado ter essa visão geral do que é a gastronomia(...). Eu acho super importante que os alunos de um bacharelado em gastronomia tenham essa consciência, mas eu acho que a saúde não pode delinear os caminhos da gastronomia, a gastronomia é gastronomia e ponto! Dá o braço para saúde, dá o braço para antropologia, dá o braço para história, dá o braço para todo o mundo, tem que andar junto, mas a gastronomia é que tem que decidir o caminho que ela quer seguir e não uma área ou outra definir o que a gastronomia deve ser.” (Docente UFBA)

Outros docentes corroboram a ideia que deveria ser criada uma área de Gastronomia:

“Recentemente eu participei de um uma banca de TCC (...) e aí uma das conclusões era assim que não existia uma área de Gastronomia. Eu acho que é justo a gente pensar numa área que você vai criar um grupo, para você ter a Gastronomia, que não existe hoje, mas por outro lado é impossível você ter uma Gastronomia estanque, não faz sentido porque a Gastronomia está a serviço da vida, estando a serviço da vida está a serviço da saúde também né...ou está a serviço da arte, né, do que é a estética, está a serviço da cultura, da antropologia, da história (...) então Gastronomia realmente é muito ampla.” (Docente UFBA)

“Então a ideia é como criar uma área de Gastronomia? Isso seria o mais correto porque, volto a dizer, Gastronomia conversa com saúde perfeitamente, mas ela conversa com diversas outras áreas e não tem como separar isso (...). Eu acho muito difícil do jeito que está hoje distribuído nas federais, né, que tem o bacharelado, dizer assim: vamos botar todos os cursos em saúde; não vai acontecer nunca isso, agora, acredito que se criassem uma área de Gastronomia (...) o certo seria ter, na minha visão, né, não sei se isso algum dia vai ser possível, mas ter uma área de Gastronomia.” (Docente UFBA)

Para outros, a Gastronomia pode se encaixar em áreas do conhecimento já existentes:

“Eu acho que a CAPES, ela ainda não tem uma área que a gente pudesse se incluir, isso é um problema. Porque a Gastronomia... ela inclui saúde. Ela hoje está inclusa dentro da Nutrição aqui por uma questão de convite, de aceitar, né?(...) Mas ela não é só saúde; eu não posso reduzir o tamanho da Gastronomia à saúde. Ela é muito mais do que isso. Agora, qual área ela seria? Hospitalidade talvez... eu acho que sim. Se eu pensasse em uma área, seria Hospitalidade.” (Docente UFRJ)

“Ela (a Gastronomia) tem um diálogo com a saúde, mas ela é uma área por si só interdisciplinar, a essência dela é ser interdisciplinar. Tem um componente de cultura, tem componente de gestão, de administração, tem componente de planejamento público e privado. Você tem uma infinidade de temas relacionados ali, que ela não se esgota. Ela não é uma profissão da área da saúde, não é, sacou? Ela é muito mais uma profissão da área de Humanas ou Sociais Aplicadas. (Docente UFRJ)

“Eu acho que (a Gastronomia) tinha que estar dentro das Ciências Sociais. A gente trata do coletivo, a gente trata de diversas questões. Esse curso é tão plural, que a gente trata desde a saúde até a parte tecnológica. Então ele poderia estar em qualquer lugar, mas eu acho que, em se tratando da parte cultural, da parte humana envolvida, a gente tinha que estar dentro das Ciências Sociais.” (Docente UFRJ)

Observamos que não há um discurso único entre os entrevistados. A base abrangente de formação da Gastronomia dá margem para diversas possibilidades: criação de uma área nova, inclusão nas áreas de hospitalidade, ciências humanas ou ciências sociais. Apesar de os cursos estarem abarcados em centros de saúde, os docentes parecem achar que eles estão deslocados, que não pertencem realmente - a não ser por uma questão de conveniência - à área de saúde. O fato de a Gastronomia ser um curso novo também faz com que ainda não seja uma área reconhecida pela CAPES.

Esse reconhecimento passa pela própria Gastronomia, a qual cabe aprofundar o debate do domínio técnico como modo de produção dos alimentos e como fim na construção do conhecimento. É inegável que a técnica culinária é a base do saber fazer em Gastronomia, mas sua condição estritamente instrumental é insuficiente para se produzir ciência. Por isso, as técnicas culinárias, instrumento de trabalho do gastrônomo, não podem se esgotar em si, pois a legitimação da Gastronomia como ciência deve prever superar o domínio técnico e prosseguir na produção e sistematização mais ampla do conhecimento (ROCHA, 2015).

7.2.3. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em gastronomia e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas

A execução (ou não) das propostas contidas nos projetos pedagógicos dos cursos passa em grande parte pelos docentes. Ao discutirmos a formação dos professores de Gastronomia, devemos partir do princípio de que ainda não existem cursos de licenciatura em Gastronomia e nem mestrado e doutorado na área. Myiazaki (2006) reitera que a formação pedagógica torna-se exigência apenas para o exercício da docência no ensino concernente à Educação Básica, que será oferecida nos cursos de licenciatura. Para o ensino superior, fica implícito

que o domínio de um conhecimento específico capacita o professor à realização de um processo de ensino que possibilite aprendizado efetivo desse conhecimento pelos alunos.

Hoje um professor de Gastronomia precisa ser aberto a pesquisar muito antes de finalizar um prato, uma vez que a preparação está rodeada de histórias e reações químicas e físicas. Sua postura interdisciplinar é fundamental para que seu objetivo seja alcançado e sua aula tenha abordado de forma satisfatória os conteúdos propostos (TOLEDO e MACIEL, 2014). A formação diversificada do corpo docente é vista como um facilitador da abordagem interdisciplinar:

“Como o nosso corpo docente é muito diverso de formações de base, a gente tem como dar conta dessas várias áreas e ajeitando, né, para que caiba no curso (e atenda) aos nossos interesses.” (Docente UFRJ)

“Eu até senti a necessidade de estudar mais depois que eu fiz Gastronomia, porque a minha primeira formação é Gastronomia. Depois eu fui para Nutrição, justamente para buscar essa base de saúde, de cuidados que a gente tem que ter. Eu acho que a associação também com a Engenharia é fundamental, para a gente trabalhar toda a parte tecnológica, de técnicas de composição, da química dos alimentos... Eu acho que a gente precisa estar sempre associando.” (Docente UFRJ)

Por outro lado, essa mesma diversidade parece dificultar a pesquisa na área da Gastronomia, levando a crer que somente aqueles que têm formação em nutrição se interessam em pesquisar.

“Eu acho que pesquisa também... Não sei se a galera faz muito, mais pela formação dos professores, né. Porque você vê que também a maior parte dos professores tem alguma formação em Saúde. Meio que quase todo mundo, quase todo mundo não, mas tem muita gente nutricionista.” (Docente UFRJ)

Segundo Myazaki (2006), a formação profissional em Gastronomia, se complementada com a formação específica para o magistério (licenciatura, mestrado, doutorado), poderia contribuir para o desenvolvimento de um professor crítico e consciente de seu papel na construção de uma educação emancipadora. Para Giroux (1997), se quiserem educar os estudantes para serem cidadãos ativos e críticos, os professores deveriam se tornar intelectuais transformadores; isso ocorre quando usam formas de pedagogia que tratem os estudantes como agentes críticos, problematizam o conhecimento, utilizam o diálogo crítico e afirmativo e argumentam em prol de um mundo qualitativamente melhor para

todas as pessoas. De certa forma, os entrevistados parecem concordar com Myiazaki:

“A gente quer tirar a gastronomia da simples reprodução culinária de receitas e virar ciência mesmo, estudar...não é a toa que temos três professores afastados para doutorado, um acabou de voltar doutor, e a gente não via isso com os gastrônomos, temos dois afastados para o mestrado, mais uns dois ou três cursando e fazendo mestrado ao mesmo tempo, trabalhando, né, que não se afastou e está fazendo o mestrado ao mesmo tempo. Então é a equipe que está se capacitando para poder capacitar ainda mais aos nossos alunos.” (Docente UFBA)

Mas, ao analisarmos essa fala, os termos gerencialismo e performatividade vêm à tona. De acordo com Ball (2005), eles referem-se às tecnologias políticas utilizadas na modernidade, com a finalidade de criar novas culturas que têm permeado as instituições públicas de ensino, com novos valores e sentimentos oriundos de empresas privadas. Essas tecnologias políticas são igualmente definidas como pedagogias invisíveis que são utilizadas para incutir no profissional uma responsabilidade na qual suas tarefas devem ser cada vez melhores.

O gerenciamento e a performatividade são tecnologias incansáveis e voltadas para o futuro. Objetivam estados de desempenho e perfeição inatingíveis, mas são também mecanismos para reformar os profissionais do setor público, como os professores, ao mudar o significado do que é ser professor, assistente social ou enfermeiro (BALL, 2005).

A questão que se coloca é se os professores estão buscando uma maior capacitação para seu crescimento enquanto sujeito e profissional ou para atender a parâmetros de competição, eficiência e produtividade da instituição em que atuam. Uma vez que ambas as universidades (UFRJ e UFBA) estão sempre em posição de destaque nos comparativos das melhores instituições do Brasil, é de se esperar que seus docentes sejam impelidos a obter o máximo de qualificação e a produzir em ritmo acelerado para perpetuar o prestígio dessas instituições.

Toledo e Maciel (2014), reforçam o encargo exigido do professor na busca pelo conhecimento. Conforme as autoras, para o exercício da docência em Gastronomia, é importante que o professor expanda seus conhecimentos. Além dos saberes culinários - que foram considerados saberes menores em nossa cultura desenvolvidos por escravos e empregados domésticos - necessita de outros que não estiveram presentes na cozinha brasileira, mas que também dão

suporte ao ato de cozinhar. Cabe ao docente de gastronomia apropriar-se dos saberes que envolvem tanto o ato de cozinhar quanto o de ensinar.

Um tema bastante recorrente nas falas dos entrevistados é a discrepância entre o projeto pedagógico do curso e a realidade. Para analisar essa questão, será utilizada a abordagem do ciclo de políticas de Bowe, Ball e Gold (1992) com o intuito de compreender o sentido das políticas no contexto da universidade. Destacamos que as políticas não são construídas e simplesmente implementadas nas instituições. As políticas são construídas, significadas e ressignificadas a partir da ação dos agentes que atuam na universidade e das condições ali presentes. Neste ciclo de políticas, compreendemos três grandes esferas de contextos que vão desde a produção do texto da política até a sua prática. Pensando no projeto pedagógico dos bacharelados como uma política, podemos compreender melhor a diferença entre o planejado para o curso e o que acontece no dia-a-dia.

“A gente tem um plano político pedagógico pensado lá trás por um grupo de pessoas que não são as pessoas que atuam no curso hoje, então a gente precisa adaptar isso de alguma forma, né. Eu não acho que é o professor que tem que se adaptar ao planejado do curso, uma vez que a gente fez o concurso e estará aqui pelos próximos 30 anos das nossas vidas.” (Docente UFRJ)

O primeiro contexto é chamado de contexto de influência, que é percebido como o local onde os discursos políticos são construídos, hegemonizados e muitas vezes universalizados. Como já mencionado anteriormente, no caso da UFRJ, foram chamados para discutir a criação do curso professores e profissionais de faculdades privadas, que não oferecem a Gastronomia na modalidade bacharelado, além dos professores do curso de Nutrição. Na UFBA, o curso foi pensado pelas professoras da Escola de Nutrição.

“Eu acho que a gente está na verdade se reconstruindo, né, porque o projeto pedagógico do curso, ele foi inicialmente pensado, obviamente, pelos professores de Nutrição, porque o curso não tinha, até aquele momento, ninguém com esse perfil voltado para Gastronomia, lógico que muitos professores acabaram voltando a sua vida profissional para esse lado para tentar colaborar mais com o crescimento curso de Gastronomia, mas também isso trouxe algumas dificuldades que foram vistas depois com a entrada da pessoas que já são formadas em Gastronomia ou pelos menos têm alguma noção de cozinha mesmo, em se alinhar. Então por isso que a reforma tem sido tão esperada, assim tem sido tão estudada pelos professores. (Docente UFBA)

O segundo é o contexto de produção dos textos, marcado pela noção de representação da política. Desta maneira, os textos, tais como as políticas, sofrem um processo que Ball (2001) chama de “bricolagem”, entendida como: um constante processo de cópia e cola de fragmentos e partes de ideias de outros contextos, de uso e melhoria das abordagens locais já tentadas e testadas, de adoção de tendências e modas e, por vezes, de investimento em tudo aquilo que possa vir a funcionar. A maioria das políticas são frágeis, produtos de acordos, podendo ou não funcionar.

Podemos ter um vislumbre desse processo de bricolagem no item do projeto pedagógico do bacharelado da UFRJ Perfil, aptidões e habilidades gerais do egresso, o qual é muito similar ao da UFBA, um curso um pouco mais antigo. Há um desejo de mudança do projeto, mas também uma resistência, conforme as palavras de um entrevistado:

“Na minha opinião a gente deve rever o plano político pedagógico do curso... Porque uma coisa é a decisão que meia dúzia teve lá trás, outra é o que o corpo docente efetivo desse curso vai querer dar de cara para esse curso [...] Na verdade tem uma baita duma resistência do corpo docente em trabalhar isso. Ninguém quer sair muito da zona de conforto. Tá todo mundo ali garantindo o seu, de algum modo acomodado, né.”
(Docente UFRJ)

Esse desejo pode se dever ao fato de que as pessoas que conceberam o curso (em sua grande maioria nutricionistas) não trabalham efetivamente nele, e os atuais professores sentem que suas aspirações, bem como suas visões sobre a Gastronomia, não são contempladas pelo projeto pedagógico. Novamente, é invocada a condição de curso novo para fundamentar a diferença entre o projeto e a realidade.

“(A Gastronomia) é um curso novo, então a equipe que entrou era uma equipe nova, acho que quando o curso se formou, nem quem idealizou o curso imaginou no que se transformaria o curso, então é um curso que está em construção, ele está em constante aperfeiçoamento e os docentes estão seguindo essa linha.” (Docente UFBA)

O terceiro é o contexto da prática, em que se destaca a noção de poder como um mecanismo integrativo das relações sociais. Os processos de ressignificações e negociações das políticas educacionais são estabelecidos no contexto da prática pedagógica e das ações educativas. No contexto da prática das políticas educacionais, a recontextualização leva em consideração os fatores

como a cultura, sociedade, política, economia e visão de mundo dos seus atores envolvidos (BALL, 2004). O olhar da Nutrição a respeito da Gastronomia talvez não tenha encontrado respaldo nos docentes, que buscam caminhar de modo independente.

“O que eu vejo hoje acontecendo, talvez não tenha sido como foi pensado no começo. Porque assim, talvez a ideia primária tenha sido fazer um curso que houvesse uma interação entre os cursos (Gastronomia e Nutrição) de uma forma maior do que realmente acontece. [...] Os cursos caminham de forma mais independente.”
(Docente UFRJ)

É difícil compreender como um projeto pensado por profissionais que não atuaram - ou atuaram pouco- no bacharelado, por nutricionistas e por pessoas da iniciativa privada, e que foi feito num período relativamente curto, poderia atender por completo as demandas que se impõem em relação ao trabalho dos docentes. Por isso, é necessário que, de tempos em tempos, esses documentos sejam revistos, para melhor se adequarem à realidade dos docentes e, por consequência, dos cursos.

7.2.4. Relações entre gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde: possibilidades e ausências

Quando pensamos na articulação entre saúde e Gastronomia, precisamos entender que profissionais os bacharelados estão formando, uma vez que, se os cursos não buscam fazer essa integração, perde-se de vista essa possibilidade de atuação do gastrônomo. Para Menezes (2005), a formação em Gastronomia exige que o aluno aprenda a integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, com a ciência da alimentação, com as relações de mercado, com os princípios nutricionais dos alimentos, com a cultura geral das regiões e das etnias que a formam e com o seu desenvolvimento profissional individual, além do coletivo, tendo consciência dos direitos humanos básicos. E, reforçamos aqui, a alimentação é um direito humano.

“Nós vamos ter uma aluno que é formado, que tem uma visão ampla na área de Gastronomia, na área de produção, na área de gestão, na área de Saúde...Então ele tem uma visão ampla. (...)Ele tem esse diferencial de ter uma carga horária bem maior do que um tecnólogo, por exemplo. E ele vai ter todas as ferramentas possíveis para no mercado de trabalho

poder ser um gestor, ou alguém que trabalhe como empreendedor... Que também é um foco forte no nosso curso. Ou mesmo na produção de alimentos, ou como dono de restaurante.” (Docente UFRJ)

“É um perfil generalista, que seria para compreender as diversas áreas que a gente entende como gastronomia, né? Cultura, a área da saúde, porque a gente está inserido dentro dessa área da saúde, história, técnicas em gastronomia (...) onde o estudante quando se formar ele pode trabalhar nas diversas áreas, não só em cozinha, não só trabalhando como cozinheiro ou como auxiliar de cozinha, é para trabalhar em diversas áreas da gastronomia ou com loja de alimentação, ou com indústria, ou com a parte cultural, a parte da pesquisa, da investigação.” (Docente UFBA)

O profissional da área de gastronomia encontra-se hoje em um patamar social extremamente respeitado e isto pode ser creditado a uma herança europeia, em que se tem a percepção de que a Gastronomia é uma profissão de glamour e requinte. O fato de que alguns famosos *chefs* de cozinha, conhecidos internacionalmente, não cursaram qualquer graduação na área e, ainda assim, conseguiram consolidar uma carreira de sucesso, pode estar intimamente ligado ao fato de que se trata de uma área do conhecimento muito caracterizada pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na arte de cozinhar (BARRETO, 2016).

“Eu acho que é um perfil mais voltado para a prática (...) mais voltado para esse trabalho direto com a cozinha apesar de ter já muitos esforços no sentido de pensar mais na atuação em outros contextos. (...) acho que tem uma característica também que é de não necessariamente a Gastronomia ser a futura profissão da pessoa, porque a gente tem muito aluno que é a gastronomia a segunda formação, já tem uma carreira que está caminhando em outro lugar e eu não diria que a gastronomia fica como uma opção secundária mas ela não é o principal trabalho da pessoa.” (Docente UFBA)

“Tecnicamente falando é um perfil muito generalizado, ou generalista. Porque acho que a qualidade do que a gente tem de ensino é formar alguém preparado para o mercado de trabalho... Tanto na parte prática da profissão, a cozinha (...) E a gente também tem uma formação muito voltada para a gestão.” (Docente UFRJ)

“Eu acredito que atualmente o perfil do gastrônomo que está sendo formado pela UFBA está muito mais voltado para um perfil técnico. (...) Então a gente vê um pouco de tudo, mas assim um pouco de tudo que está muito mais relacionado à questão técnica. (...) por mais que a gente estude determinadas disciplinas que se voltem para a cultura, para gestão, para a questão de segurança alimentar (...) a gente acaba tendo um perfil um pouco mais técnico.” (Docente UFBA)

Porém, essa formação mais focada no trabalho na cozinha limita a atuação do gastrônomo. Para Bezerra e Oliveira [201?], a preparação do acadêmico de gastronomia torna-se cada vez mais restrita à medida que o estudo tem como foco

as técnicas de preparação do alimento e as receitas. Perde-se, dessa forma, a visão ampla das ciências humanas que estão atreladas à Gastronomia, como a Antropologia, que estuda os comportamentos humanos em suas diversas esferas, e a Sociologia, que busca compreender os processos sociais, inclusive os que estão relacionados ao ato da alimentação.

“Um profissional que conseguisse, diferentemente dos cursos que a gente tem de tecnólogo, em algumas outras universidades, onde o foco é mais cozinha, culinária, prática... Que esse profissional consiga também passear pelas áreas de gestão, administração (...) Então seria -como é que eu vou falar? - uma formação mais ampla.” (Docente UFRJ)

“É um perfil generalista, que seria para compreender as diversas áreas que a gente entende como gastronomia, né? Cultura, a área da saúde porque a gente está inserido dentro dessa área da saúde, história, técnicas em gastronomia, línguas (...), então é um perfil generalista onde o estudante quando se formar ele pode trabalhar nas diversas áreas, não só em cozinha, não só trabalhando como cozinheiro ou como auxiliar de cozinha, é para trabalhar nas diversas áreas da gastronomia ou com (...) indústria, ou com a parte cultural, a parte da pesquisa, da investigação. Então o formando pode ir para diversas áreas que a gente entende que é a gastronomia, não só trabalhar em uma cozinha ou no restaurante.” (Docente UFBA)

Ainda que a formação seja voltada para o mercado de trabalho, Rubim e Rejowski (2013) alertam que existe uma lacuna para se repensar academicamente e em discussões da área em relação à atual organização dos cursos superiores de Gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos que aproximem a academia e o mercado no Brasil, traçando diretrizes que possibilitem uma formação mais realista e efetivamente direcionada para as necessidades do ramo.

“A gente não conseguiu nem entender o que que é gastrônomo... Qual a atuação de mercado dele... O gastrônomo é um cara que fica dentro da cozinha, só? Na minha opinião não. Quais são os espaços de atuação do gastrônomo? A gente não sabe isso, nosso curso ainda forma para a cozinha, no máximo para gerir um restaurante.” (Docente UFRJ)

Ou seja, mesmo que os cursos tenham a intenção de formar mão de obra qualificada para o mercado, há um descompasso entre essa formação e o que o mercado deseja (se é que deseja) do gastrônomo. Por fim, talvez o perfil de formação ainda esteja em construção, assim como a própria Gastronomia; porventura dependa inclusive da trajetória pessoal do aluno, que pode trabalhar no setor que mais se identifique.

“Oficialmente tem lá aquele perfil do egresso né... Então (eles se formam) generalista, com capacidade crítica e blá, blá, blá... Na prática acho que isso ainda não está muito definido não... Acho que a gente ainda não tem um perfil que a gente quer certinho, né... E orientar o nosso plano político pedagógico para que isso aconteça... Depende muito do percurso de cada aluno, o que eu vejo, assim, tem muitos alunos que entram com foco na prática. Mas acho que o curso não tem uma cara muito definida ainda né...” (Docente UFRJ)

“Nem os professores têm essa definição ainda (a respeito do perfil de formação). Quando a gente pega até a documentação, fica tudo muito vago. Vira e mexe volta esse assunto: O que que a gente espera do nosso aluno? Qual é o perfil do egresso que a gente está querendo formar?” (Docente UFRJ)

“Nossa, a pergunta está muito difícil (sobre o perfil do egresso). A gente tem feito vários estudos, porque na verdade a gente também está fazendo a reformulação curricular no momento, né. Então o perfil ainda está bastante amplo, e a gente está conseguindo delinear um pouco melhor o que se espera né. (...) a gente está em construção.” (Docente UFBA)

Embora o discurso dos docentes pregue uma formação ampla, generalista, em alguma medida superior a do tecnólogo, alguns professores admitem o caráter estritamente técnico da formação. Nota-se um desconhecimento a respeito do perfil do egresso das instituições, bem como uma certa dificuldade em definir este perfil, embora os cursos tenham em média 10 anos de funcionamento. Analisar as falas dos entrevistados a respeito dos currículos dos cursos também auxilia no entendimento do enfoque dado à formação dos alunos.

De acordo com Barreto (2016), a Gastronomia possui uma forte particularidade, que é a presença maciça de conteúdos que devem ser passados necessariamente de forma prática. Mas Toledo e Maciel (2014) ressaltam que mesmo as disciplinas práticas estão imbuídas de conceitos científicos que não somente a parte operacional desenvolvida em laboratório gastronômico.

Um currículo que perpassa várias áreas, do marketing à geografia; da administração à física, passando pela nutrição, química, história e tantas outras que compõem a formação do gastrônomo pode eventualmente encontrar dificuldades para fazer conexões entre elas.

“A organização das disciplinas de forma geral, acho que elas não tentam fazer essa ligação com esse campo (saúde). Por isso que eu falei que a gente acaba saindo (...) com formação muito técnica; então, assim, a gente aprende o receituário, a gente trabalha o receituário, a gente trabalha as técnicas, a gente observa as técnicas, estuda as técnicas, mas, assim, para além disso que isso pode auxiliar na questão, pode se articular com o campo da saúde, com o campo da sociologia, o campo da

antropologia, o campo da gestão. Então eu acho que poderia ter essa articulação de forma geral, né, no curso.” (Docente UFBA)

A formação técnica pode ser explicada, segundo Domingues (2008), pelo fato de as bases metodológicas de formação em Gastronomia estarem predominantemente alicerçadas numa concepção instrumental, na medida em que prevalecem disciplinas e conteúdos relacionados à produção e ao domínio das técnicas, métodos e procedimentos culinários direcionando o aprendizado às artes culinárias. A pesquisadora também observa pouca ênfase nos estudos em antropologia, sociologia, história e geografia, que estão fortemente imbricados com a produção em Gastronomia. Afinal, a Gastronomia envolve, além de sabores e mistura de ingredientes, noções antropológicas sobre regras, rituais, marcas de procedência, de território, de identidades e fronteiras.

Para alguns docentes, o curso proporciona uma formação ampla, em várias áreas.

“Eu acho que a gente (...) consegue trabalhar um pouco de tudo porque se a gente analisar o currículo daqui, eu diria grosseiramente que existe uma parte de cozinha importante (...), tem a parte dos grupos alimentares (...) e concomitantemente, mas com carga menor, a gente tem a parte de antropologia, vigilância sanitária, segurança alimentar e nutricional, enfim, mas olhando por carga horária basicamente são os grupos alimentares que vão dar esse viés para o estudo físico-químico dos alimentos (...)” (Docente UFBA)

“Ele (o curso de Gastronomia) trabalha alguns conceitos que na Nutrição a gente trabalha, com um foco diferente, menor, né? Então, por exemplo, na Gastronomia, a parte de Gestão é muito grande, a parte de cultura, eventos, né... Essa parte realmente a gente vai ter muito especialmente na Gastronomia.” (Docente UFRJ)

Em relação à carga curricular voltada para a saúde, entre professores da mesma instituição, há opiniões opostas. Dentro do mesmo curso, há quem ache que a carga é excessiva e quem sustenta que não é suficiente.

“O nosso curso é um dos poucos que tem tantas disciplinas na área da saúde. A gente tem Alimentação e Saúde; Educação, Saúde e Ambiente; Alimentação para Grupos Específicos; Políticas de Alimentação e Saúde (...) É uma carga horária importante do curso para isso. Nessa revisão que a gente está fazendo do curso, que vai ser implementada junto com a carga horária de extensão... A gente já deu uma diminuída nisso.” (Docente UFRJ)

“[...] a gente tem pouca disciplina voltada para a área de Saúde... Se a gente pensar nas nossas disciplinas todas... A gente tem uma disciplina prática só no sexto período que relaciona saúde como uma atividade de cozinha em si. E as disciplinas teóricas são realmente muito teóricas, né... De Promoção da Saúde em si, falando um pouco das políticas, mas

não a prática mesmo relacionando com a Gastronomia no dia a dia.”
(Docente UFRJ)

“[...] no primeiro semestre eles têm uma disciplina que seria uma introdução à Nutrição, para conhecer os alimentos, os grupos de alimentos. No final do curso, eles têm uma disciplina, gastronomia hospitalar, que também é um pouco mais voltada para as questões das dietas e das necessidades de cada indivíduo dependendo de sua enfermidade. (...) Faltaria ainda mais disciplinas para a área da saúde, eu acredito, porque esses alunos não têm anatomia, não têm microbiologia de alimentos, por exemplo. (...) Isso é visto de forma bem superficial. As disciplinas do corpo humano ou noções do corpo humano, anatomia, a gente não tem essas disciplinas, então eu acho que diverge um pouco, né, a Gastronomia estando dentro da área da saúde, ela não tem as disciplinas básicas que seriam adequadas para saúde, é isso que eu quero dizer.” (Docente UFBA)

O currículo dos bacharelados parece ter sido elaborado sob uma perspectiva interdisciplinar. Segundo Almeida Filho (1997, p.13), “a interdisciplinaridade implica uma axiomática comum a um grupo de disciplinas conexas, cujas relações são definidas a partir de um nível hierárquico superior, ocupado por uma delas. Esta última, geralmente determinada por referência à sua proximidade da temática comum, atua não somente como integradora e mediadora da circulação dos discursos disciplinares mas, principalmente, como coordenadora do campo disciplinar.”

Por esse definição, pressupomos que haveria trabalho em conjunto, reciprocidade e aprendizagem mútua entre os campos que compõem os currículos. Na realidade, porém, a interdisciplinaridade proposta pelos currículos fica restrita ao papel, uma vez que os próprios professores reconhecem que não há uma real articulação entre os eixos. Estar num centro de saúde, para alguns, sobrecarrega a Gastronomia de conteúdos voltados para a saúde; para outros, justamente por isso, deveria haver uma carga ainda maior nessa área.

O currículo, em grande medida, favorece uma formação mais técnica, porém Brandão (2014) alerta que é necessário, desde já, ciente do fortalecimento dos cursos de bacharelado no Brasil, desenvolver um referencial que proporcione e dissemine uma compreensão holística. O ponto de vista curricular (base formal para existência de programas acadêmicos) encontra justificativa na junção de searas diversas, além de se sustentar como um instrumento valioso de observação para adentrar o pensamento de algumas instituições públicas de ensino superior a respeito da recondução do termo Gastronomia.

Os trechos de entrevistas a seguir revelam as concepções de Promoção da Saúde dos professores e como eles enxergam a participação do gastrônomo nessa questão, bem como desvela as deficiências na compreensão do conceito.

“[...] o gastrônomo, formado aqui na UFBA, tem essa capacidade também de atuar como promotor da saúde, vindo de um curso que tem influência de muitos nutricionistas, eu sou nutricionista, e tem muitos outros professores de gastronomia que são nutricionistas.” (Docente UFBA)

Notamos novamente a forte influência da Nutrição na Gastronomia. Para o entrevistado, o simples fato de estar na escola de Nutrição e ter professores nutricionistas já torna o gastrônomo um promotor da saúde. Talvez falte uma maior compreensão sobre a complexidade do processo de Promoção da Saúde. Enquanto ação específica da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a promoção da alimentação adequada e saudável não é um objetivo simples.

Para Azevedo, Pelicioni e Westphal (2012) não existe consenso para o que se considera uma alimentação saudável e não se espera que este conceito seja unânime, porque deve-se considerar a dimensão cultural que circunda o ato de alimentar-se. Entretanto, é patente na sociedade brasileira a existência de um conceito prevalente de alimentação saudável, baseado em práticas restritivas e na visão energético-quantitativa da Nutrição moderna. Já o conceito contemporâneo de alimentação saudável, assumido pela supramencionada Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, alcança uma dimensão cultural e socioambiental e admite seu caráter polissêmico. Uma questão importante é pensar em como aproximá-los.

É nessa aproximação que se insere o gastrônomo. O entrevistado deve estar considerando apenas a questão nutricional do alimento quando afirma que, por ter muitos nutricionistas atuando no curso, o aluno sai preparado para promover saúde. Uma outra visão dos docentes é a de que promover saúde é atuar em hospitais:

“A gente tenta incluir o gastrônomo (...) na equipe multidisciplinar de saúde. [...] porque o diferencial do gastrônomo também em relação ao nutricionista é saber cozinhar. (...) A gente entraria com essa parte de promoção da saúde através do desenvolvimento da habilidade culinária, tanto em um consultório particular, quanto em hospitais.” (Docente UFRJ)

“A gente pode adentrar qualquer área. Um gastrônomo é multidisciplinar, então a gente pode atuar em um hospital, a gente pode atuar em uma escola, em um restaurante, promovendo a saúde de crianças, de

doentes e das pessoas em boa saúde. Pensando e mostrando uma alimentação saudável, uma alimentação natural.” (Docente UFRJ)

Brandão (2014) também reconhece a atuação do gastrônomo nestes locais, mas enumera outros caminhos ao afirmar que o gastrônomo, além de ter a possibilidade de sanar omissões no criticado campo da Gastronomia hospitalar, pode colaborar, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma unidade entre saúde e prazer; ele pode atuar no âmbito de políticas públicas de alimentação escolar e de sustentabilidade, expandindo seu papel corrente de satisfação nutricional, meramente prescritivo, para alcançar crianças e adolescentes de modo mais profundo; pode realizar incríveis conexões com a comida de rua, ressignificando a sua presença no cotidiano urbano; pode atuar na educação alimentar de adultos, ainda que a longo prazo, trabalhando para uma harmonização de hábitos saudáveis, dando ênfase à aplicação de alimentos orgânicos, dentre outras ações. A fala a seguir reconhece a viabilidade da atuação do gastrônomo nesses diversos setores:

“[...] uma coisa assim que eu me questiono muito é o fato de por a gente ter essa possibilidade de contribuição (com a promoção da saúde), as políticas públicas ainda não compreendem a possibilidade da Gastronomia ser esse mediador dessa promoção, né, de pensar a comida para além da biologia, da função, dos aspectos biológicos né; porque por exemplo, vide aquela discussão da ração de Dória, especificamente quando a gente pensa só na questão do nutrir e a gente tem que pensar a saúde de uma forma, de um aspecto mais holístico né, pensar nesse bem-estar bio-social e psíquico. (...) (o gastrônomo pode trabalhar) junto com essas ações de educação alimentar e nutricional sabe, nas escolas, nas ONGs, restaurantes populares, principalmente. Eu acho que em qualquer campo que se insira a questão da alimentação, o gastrônomo pode estar atuando, entendeu. Pode estar trabalhando junto com o nutricionista e com os outros profissionais também que trabalham com educação alimentar e nutricional.” (Docente UFBA)

Outros entrevistados afirmam que a relação entre a Gastronomia e a Promoção da Saúde se dá pelo gosto (prazer):

“A relação é muito forte, só que eu acho que ela é potencializada na medida que a gente puder questionar o próprio conceito de saúde ou de promoção da saúde. [...] Eu acho que quando se pensa aqui a questão da saúde aparece mais relacionada a essa segurança alimentar no sentido de o alimento estar na validade certa, adequada...eu acho pouco! Eu acho que se a gente pega um guia alimentar que tem um capítulo sobre desenvolvimento de habilidades culinárias, isso é promoção da saúde! Promoção da saúde na gastronomia, para mim, a gente reaprende gosto e a importância do gosto, reaprende (a) comer, beber, não ter medo de comida, não olhar para comida como fonte de...aprender a combinar coisas, aprender a dar muitos gostos diferentes para uma coisa só. E isso eu acho que depende da gente, não ter um olhar

estritamente biomédico para a saúde para a gente entender que a gastronomia contribui para a saúde.” (Docente UFBA)

[...] eu acredito que a promoção da saúde tem muito a ver com qualidade de vida, esse conceito de qualidade de vida que é muito complicado porque abrange muitas coisas mas de uma forma genérica pensando a qualidade de vida, ou seja, seu bem-estar, eu acho que a gastronomia tem muito a contribuir com isso porque para mim esse é o foco da gastronomia, é você ter consciência do que você está se alimentando, consciência do que você está oferecendo para o outro se alimentar da melhor forma possível, com o melhor sabor, trazendo prazer, respeitando a cultura, trabalhando com os melhores ingredientes. Eu acredito que com o conjunto disso você também está promovendo a saúde. (Docente UFBA)

Porque é uma possibilidade do gastrônomo (...) estar aliado ao nutricionista ou ao nutrólogo. Para que a gente possa fazer coisas tão bonitas e tão saudáveis a ponto de instigar o comensal a, de repente, fazer uma mudança na sua própria dieta, (interferindo assim) na qualidade de vida dele. Porque a partir do momento que você tem alguma coisa saudável e bonita de se ver, e gostosa de se comer, eu acho que o potencial do gastrônomo na promoção da saúde é bem interessante. Eu vejo por aí. (Docente UFRJ)

[...] a nutrição tem muito essa parte da alimentação propriamente dita, mas tem muita coisa do cuidado com as enfermidades, com as doenças; e a Gastronomia não está ligada com as doenças, a Gastronomia está ligada com o prazer. Então acredito que a promoção do prazer também é uma promoção de saúde. (Docente UFBA)

Essa é uma visão compartilhada também por Petrini (2009), que afirma que uma boa comida pode ser também um auxílio terapêutico muito útil, uma maneira de aliviar e tornar mais suportáveis sofrimentos físicos e psíquicos. O pesquisador começou a encorajar seus médicos a aprofundarem esse vínculo entre prazer e saúde, nunca levado em consideração de maneira científica, nem por nutricionistas nem por profissionais de saúde. Em todas as culturas, mesmo as mais primitivas, a comida sempre teve conotação médica. Como isso se degenerou a ponto de tornar-se uma ciência fundamentalmente nutricionista, que decompõe os alimentos de acordo com suas características nutritivas, sem pensar no paladar ou em seus efeitos benéficos, caso ele seja considerado como um todo?

O que depreendemos dessas falas é um conhecimento raso a respeito da Promoção da Saúde. Em nenhum momento a Promoção da Saúde foi reconhecida como um direito do cidadão; tampouco parece fazer diferença para o curso estar em um centro de saúde.

“A formação em saúde, dentro do curso, ela perpassa porque a gente está falando de alimentação. Não tem como falar de alimentação e

ignorar a saúde(...) Mas eu não vejo como uma coisa forte, ou como um objetivo do curso (...) Você tem que entender que o alimento tem uma relação com o seu corpo, tem uma relação com a sua saúde.” (Docente UFRJ)

“[...] depende de uma reflexão muito intencional e aprofundada da gastronomia sobre o que é gastronomia e sobre os conceitos de saúde e promoção da saúde. Eu acho que quanto mais a gastronomia conseguir pensar uma saúde para além da biomedicina, uma saúde integral, uma saúde como um conceito mais amplo, eu acho que vai ficando muito mais evidente a relação da Gastronomia com esse campo (promoção da saúde).” (Docente UFBA)

Boa parte da incompreensão do papel da Gastronomia na Promoção da Saúde deve advir dos conceitos biomédicos e prescritivos de saúde que impregnam a formação do nutricionista, o que pode levar ao pensamento equivocado de que, para promover saúde, é preciso ter uma formação na área. Para mudar essa perspectiva, é necessária uma ponderação a respeito do que se entende como saúde.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa teve como tema principal a formação superior em Gastronomia e suas relações com a promoção da saúde. Porém, antes de fazermos as considerações finais, não podemos nos esquecer daqueles brasileiros que não têm a opção de escolher aquilo que comem, muito menos podemos ignorar a trágica situação de milhões de nós que vivem o infortúnio de não ter o que comer. O Brasil caminha para voltar ao mapa da Fome, segundo o Programa Mundial de Alimentos (WFP, na sigla em inglês), a maior agência humanitária da ONU. No país, a estimativa é de que cerca de 5,4 milhões de pessoas – a população da Noruega – passem para a extrema pobreza em razão da pandemia do novo coronavírus. O total chegaria a quase 14,7 milhões até o fim de 2020, ou 7% da população, segundo estudos do Banco Mundial (BALADAN, 2020).

Para esses cidadãos, não é dado o direito de escolha, do prazer à mesa e muito menos de promoção da saúde. Para essa parcela da população, que se encontra em situação de insegurança alimentar, a comida, quando presente, permite apenas aplacar a dor da fome e nada mais. Não há espaço para maiores reflexões a seu respeito. Infelizmente, para eles, a Gastronomia - e tudo o que ela pode fazer pela saúde do indivíduo - é algo muito distante de suas realidades.

Em parte, isso acontece devido à imagem que a Gastronomia ainda tem junto à sociedade: na maioria das vezes, associada ao glamour, ao luxo e à sofisticação. Não há nada mais distante da realidade do que essa transformação da gastronomia em fetiche de mercado. A Gastronomia tangível, aquela que é aprendida nas universidades públicas brasileiras, passa ao largo do que habita o senso comum. Está imbuída de cultura, criatividade, trabalho duro e pesquisa, embora seu papel na Academia ainda não seja plenamente reconhecido.

Nessa dissertação de mestrado, procuramos identificar como os professores dos bacharelados de universidades públicas federais percebiam a relação entre a formação de gastrônomos com a abordagem da promoção da saúde. Diante das falas dos entrevistados, identificamos que essa não é uma relação muito clara para os docentes, os quais não conseguem estabelecer muitas relações entre o conceito de Promoção da Saúde e a Gastronomia, e revelaram

pouco conhecimento acerca do tema. O fato de trabalharem em cursos que estão localizados em centros ou decanatos na área da saúde parece não necessariamente facilitar essa compreensão.

Outra dificuldade explicitada é quanto ao perfil do profissional que os bacharelados pretendem formar. Apesar do discurso de uma formação ampla e generalista, na prática, há um desconhecimento do perfil do egresso definido nos projetos político pedagógicos de ambas universidades, bem como uma falta de clareza por parte dos docentes a respeito dos objetivos dos cursos.

De certo modo, prevalece entre os docentes pesquisados a noção da formação técnica, a qual vai preparar o estudante durante 4 anos para ser um trabalhador especializado, geralmente mal remunerado, em uma posição sem destaque dentro da cozinha dos restaurantes, onde seus saberes interdisciplinares poderão não ter muita utilidade. Inclusive cabe lembrar que o setor de restauração nem mesmo está preparado (ou disposto) para absorver esses profissionais. Confinar o gastrônomo somente às cozinhas é desperdiçar o seu potencial de atuação em outras áreas.

Mesmo que estejamos testemunhando, como afirmam Contreras e Gracia (2005), uma forte expansão da Gastronomia, caracterizada por uma espetacularização sem precedentes do fenômeno culinário, tal acontecimento parece não impactar na formulação de políticas públicas e programas governamentais que tratem da alimentação em uma perspectiva interdisciplinar. Essa ausência pode ser explicada, em parte, pelo aspecto hedonista da comida, que ainda é atribuído à Gastronomia. Porém, ao não levar em consideração outros fatores intimamente ligados à ela, como a estética e a criatividade, a valorização de produtos ou matérias-primas locais e/ou tradicionais e de um território e cultura específicos, as discussões que norteiam a criação das políticas ficam limitadas.

Ainda sobre o currículo de formação dos estudantes de Gastronomia nas universidades públicas federais, ressaltamos o papel burocratizado do projeto político-pedagógico dos bacharelados. No caso dos projetos analisados nesta dissertação, ficou notório que o que se propôs no texto quando da criação dos cursos não se converteu em realidade na prática. Em parte por terem sido propostos quase exclusivamente por nutricionistas, e não por gastrônomos, mas também por contarem com promessas de aportes financeiros do projeto Reuni,

que, desde o golpe de 2016, vem sendo duramente boicotado. Dessa maneira, os PPPs se constituem em documentos administrativos cujos textos não condizem com a realidade dos cursos e não se traduzem em propostas concretas de uma formação mais interdisciplinar que poderia viabilizar uma formação mais integral e menos tecnicista do gastrônomo.

Ao investigarmos como a questão da Promoção da Saúde, compreendida no marco teórico que fundamenta o conceito ampliado de saúde, é trabalhada nos cursos de bacharelado da UFRJ e da UFBA, verificamos que a maior parte dos docentes ainda têm uma visão de saúde fortemente atrelada ao conceito biomédico e à noção tradicional de saúde como ausência de doença ou como área para curar os indivíduos (vide as falas em que relacionam o trabalho do gastrônomo na promoção da saúde à Gastronomia hospitalar). Falta a eles ainda uma compreensão mais abrangente sobre o tema saúde, incorporando uma visão ampliada que incorpore os aspectos do gosto, da estética, da cultura alimentar e do respeito à terra e aos produtores. Esta noção mais ampla de saúde poderia favorecer que o gastrônomo encontrasse a sua própria maneira de promovê-la. Não de um modo prescritivo e vertical, como tradicionalmente o tema alimentação é abordado pela medicina e pela nutrição, mas incorporando na relação com o alimento questões relacionadas ao afeto, ao prazer, e à subjetivação que o ato de se alimentar é capaz de nos proporcionar.

Os conhecimentos do bacharel em Gastronomia em relação à origem do alimento, seu modo de preparo mais adequado e as questões culturais que envolvem seu consumo têm grande potencial de contribuição no trabalho de uma equipe interdisciplinar de saúde. Se a alimentação é uma forma de promoção da saúde, e este é um tema intersetorial, parece natural imaginar a presença do gastrônomo nestas equipes.

É por meio da perspectiva da intersetorialidade que encontramos o espaço para que o gastrônomo trabalhe na perspectiva da Promoção de Saúde, mesmo não sendo necessariamente um profissional da área da saúde. Nessa perspectiva, “propostas de ação intersetorial questionam a predominância do setor saúde para resolver problemas que circundam o binômio saúde-doença, considerando a impossibilidade desse único setor de lidar com questões como as doenças e agravos não-transmissíveis e a mortalidade por causas externas. Assim, exigem-

se novas estratégias para seu enfrentamento, ultrapassando atuações setoriais.” (AZEVEDO; PELICIONI; WESTPHAL, 2012, p. 1334)

Porém, a intersectorialidade não pode ser entendida como uma ação multisetorial elaborada pela justaposição de alguns setores sem nenhuma integração entre eles e sim pela busca da complementaridade, reciprocidade e vinculação na ação dos indivíduos (RIVERA; ARTMAN, 2009). Para os autores, um trabalho interdisciplinar é fundamental, na medida em que os problemas de saúde exigem ações que estão além dos limites convencionais do setor e referem-se a questões complexas, tornando necessário o diálogo com vários setores para tornar as estratégias de promoção da saúde viáveis.

Para que essas estratégias incluam a Gastronomia, é necessário também o reconhecimento do próprio setor público. De uma maneira ainda tímida, isso começa a acontecer, seja pela participação da Gastronomia na elaboração de políticas públicas que tratam da alimentação, seja pela anuência do Estado, quando aprova uma legislação que legitima a cultura alimentar como um aspecto importante para a comunidade, mostrando que Gastronomia começa a adentrar os espaços de poder. Os movimentos sociais, junto com a universidade, têm a capacidade de aumentar a presença e a participação da Gastronomia nesses espaços públicos.

Mas, para que isso ocorra, é preciso que a formação dos gastrônomos tenha um foco para além da técnica. Talvez a formação em nível de Bacharelado, principalmente em universidades públicas, deva extrapolar os aspectos da culinária e das técnicas de trabalho na cozinha, formando esses profissionais de forma engajada com a comunidade, compreendendo a importância de seu trabalho no enfrentamento dos graves problemas do país. Para isso, é preciso vivenciar o compromisso social por meio de projetos de extensão; forçar os limites das fronteiras estabelecidas pelos conhecimentos clássicos e produzir pesquisas criativas e originais, proporcionando um ensino que permita ao estudante atuar nos mais diversos espaços onde seu conhecimento possa impactar na qualidade de vida das pessoas, e não apenas adestrando os alunos com técnicas para servirem de mão de obra qualificada para o mercado de trabalho, geralmente privado. Quando a formação do gastrônomo for realmente interdisciplinar na prática - e não apenas um desejo expresso no texto do currículo formal - seu

trabalho passará a ser cada vez mais reconhecido pelo meio acadêmico e também pela sociedade em geral.

Reduzir a comida à questão estritamente nutricional não atende à toda a complexidade que envolve o ato de comer. De acordo com Contreras e Gracia (2005), comemos o que nos faz bem, alimentos que atraem os nossos sentidos e que nos dão prazer, enchemos o cesto de compras com os produtos que o nosso bolso permite, servimos ou nos servem refeições segundo o que somos: mulheres ou homens, crianças ou adultos, pobres ou ricos, escolhemos ou rejeitamos os alimentos com base nas nossas experiências diárias e nas nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas.

Após todas as etapas e análises que fomos desenvolvendo ao longo do tempo nesta dissertação, podemos agora ter um panorama mais crítico sobre a nossa pesquisa, principalmente em relação às suas potencialidades e limitações. Reconhecemos que esse trabalho apresenta fragilidades em termos de método, e que algumas vezes fazemos afirmações e generalizações, a partir dos casos que investigamos, que não necessariamente refletem a realidade da formação de gastronomia em nível de bacharelado em outras instituições de ensino superior. Entretanto, consideramos que nossa pesquisa se constitui em um esforço genuíno de estudo, uma reflexão crítica sobre o bacharelado em Gastronomia e a sua relação com a Promoção da Saúde.

Uma vulnerabilidade que identificamos está também relacionada à originalidade do tema, e reside no fato de que os estudos que relacionam a Gastronomia ao conceito ampliado de Saúde são ainda inexistentes, o que dificultou muito a articulação desses temas. A própria reflexão sobre a formação em gastronomia na educação superior é ainda um tema polêmico e pouco explorado, como identificamos ao fazer a nossa revisão de literatura. Talvez os resultados que apresentamos também pudessem ser abordados de forma mais aprofundada e menos descritiva, mas o tempo limitado para a elaboração de estudos de mestrado com qualidade e rigor científico que desejaríamos é um problema frequente denunciado nas dissertações de mestrado defendidas no Brasil.

Esta dissertação é um passo inicial nas pesquisas que procuram investigar o ensino superior de Gastronomia em universidades públicas brasileiras. A

formação em Gastronomia como carreira de nível superior como encontramos no Brasil é uma exceção no mundo, e não a regra. Mesmo em países tomados como referência pelo campo como a França ou a Itália, a gastronomia é geralmente uma carreira de nível técnico-profissionalizante. Ou seja, a formação em Gastronomia no nível de Bacharelado é uma invenção recente da criatividade brasileira. Na verdade, é muito mais fruto de um movimento político, em que diversas universidades federais criaram novos cursos de graduação como resultado da indução de uma política pública federal, no caso, o Reuni. Foi possível perceber que os cursos não foram criados por demanda social, mas por demanda das próprias universidades em um movimento de certo modo oportunista, para conseguir acessar mais recursos públicos e aumentar o poder dos departamentos, institutos e centros onde esses novos cursos foram implantados.

Embora originados de forma atravessada, a criação desses cursos de bacharelado em universidades públicas tem provocado uma enorme movimentação no campo da alimentação. O surgimento da Gastronomia, como uma área interdisciplinar, tem provocado atritos relevantes com áreas de conhecimento já mais sedimentadas, como a nutrição, a medicina e o turismo. Um outro trabalho desenvolvido em nosso mesmo grupo de pesquisa - Cogitare: estudos em Política, Formação e trabalho humano - que também avança na pesquisa sobre o tema da gastronomia como nova área de conhecimento, é o projeto de pesquisa de Soares (2020), cuja tese de doutorado tem como objetivo estudar o desenvolvimento da Gastronomia como área de conhecimento e campo de pesquisa, buscando demonstrar como a rede de formação de instituições públicas de nível superior tem estimulado a produção científica na área de gastronomia e fortalecido movimentos que engendrem, fortaleçam e emancipem a atuação profissional e a formação dessa nova área, complexa e interdisciplinar.

Realizar este trabalho, sendo simultaneamente estudante de mestrado do Instituto NUTES e, também, aluna de graduação do curso de Gastronomia na UFRJ, proporcionou uma perspectiva única e muito interessante acerca do curso, da formação e dos docentes. Nesse processo de pesquisa, em que assumi um duplo papel de investigadora e estudante, foi possível analisar melhor a formação em nível de graduação e, a partir da vivência dessa pesquisa, pude refutar por completo a hipótese que defendia no início deste percurso, quando eu tomava

como legítima a afirmação de que o gastrônomo é um profissional de saúde. Hoje posso concluir que não. O Gastrônomo não é um profissional de saúde, entretanto, isso não o torna menos apto a ser um agente que trabalha em favor da promoção de saúde, atuando em equipes interdisciplinares e produzindo conhecimentos para uma atuação intersetorial que valorize a interface da área de gastronomia com as áreas de saúde, meio ambiente e cultura. O gastrônomo é um trabalhador da comida, aquela que é gostosa, saudável e também sustentável.

Conversar com os professores sobre a graduação, escutar suas dificuldades, inquietações e condições de trabalho me fez compreender, pelo menos em parte, porque a saúde não é um tema que está presente na prática com a mesma intensidade com que se destaca no texto do projeto pedagógico dos cursos. Esse hiato entre os textos mais políticos e as práticas reais foi extensamente abordado por Ball (2005; 2006) quando afirma que os atores sociais recontextualizam na prática os textos oficiais e não simplesmente os reproduzem de forma acrítica. Conhecer, ainda que brevemente, os docentes que de maneira tão generosa contribuíram para esta pesquisa expandiu meu horizonte em relação ao bacharelado em Gastronomia e me fez refletir muito sobre a função social das universidades públicas.

De um modo geral, ambos os cursos precisam redefinir o projeto político-pedagógico, o perfil do profissional que pretendem formar, a justificativa dos cursos, seus objetivos e as habilidades e competências que serão desenvolvidas, considerando as peculiaridades regionais. No momento em que os cursos foram criados, os atores que escreveram os textos eram outros, e não representam o pensamento dos atores que efetivamente operam o currículo em ato. Entretanto, essa tarefa que parece muito simples não é fácil, pois encontra enormes resistências institucionais, já que o texto do currículo sempre envolve enormes disputas de poder. Mas somente com uma reavaliação regular das propostas dos bacharelados em gastronomia, os cursos conseguirão definir qual caminho querem seguir e aonde pretendem chegar, enquanto cursos novos. Incluir os discentes nessas discussões é importante para sanar omissões, faltas (ou excessos) presentes nos currículos dos bacharelados objetos desta investigação. Por mais incômodo que seja, o desenvolvimento curricular está condicionado à luta

constante entre o que se percebe como ideal e as carências e dificuldades que permeiam a realidade da graduação.

É urgente que os cursos sejam repensados a partir da compreensão da gastronomia como uma área de conhecimento autônoma, interdisciplinar, que tem interfaces com as disciplinas da área de saúde, mas que não se limitam a ela. A gastronomia não pode continuar sendo tratada como um sub-campo da nutrição. O fato de que o surgimento dos cursos que investigamos terem surgido por iniciativa dos professores relacionados à graduação em nutrição não pode gerar uma dívida eterna ou uma relação de dependência submissa. Por outro lado, exatamente por ter um corpo de professores proveniente de muitas áreas diferentes e sem necessariamente possuir uma formação em nível de mestrado e doutorado, coloca os professores do curso de gastronomia em certa desvantagem nas disputas institucionais, que vem sendo certamente cada vez mais relativizada com a formação dos professores em programas de pós-graduação com muito potencial de inovação e pesquisa.

É necessário, portanto, encorajar tanto os docentes como os alunos dos cursos que se dedicam ao estudo da alimentação, a trabalharem em colaboração. O diálogo entre a Gastronomia e a Nutrição é tão possível quanto necessário. Embora haja tensões na convivência cotidiana, agravadas principalmente pelos escassos recursos institucionais em termos de espaços físicos, salas de aula, laboratórios e insumos, é extremamente importante que haja um diálogo para definição das especificidades e diferenças na relação dessas carreiras com o alimento. Ainda que possa parecer difícil enxergar uma coexistência harmoniosa, dentro da universidade pública uma cooperação entre os cursos é viável, e será capaz de expandir os estudos que envolvem a alimentação, a saúde e a cultura, nas suas diferentes esferas.

A graduação é apenas uma etapa inicial da formação permanente dos trabalhadores no mundo contemporâneo. Para que os graduandos saiam da universidade conhecendo seu próprio potencial e as possibilidades que seu trabalho pode ter, cabe às universidades propiciar tanto a orientação pedagógica quanto o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão que proporcionem uma visão a respeito da sua futura vida profissional, que pode inclusive estar bem distante das cozinhas dos restaurantes. É preciso combater

essa visão limitada da gastronomia somente como técnica e valorizar as possibilidades que uma formação em nível superior em universidades públicas pode proporcionar para além da inserção direta no mercado de trabalho privado. O papel da universidade federal não é só formar empreendedores autônomos ou trabalhadores bem especializados, a universidade pública também tem a responsabilidade ética e política de formar cidadãos. Sujeitos críticos quanto à realidade de desigualdade, autoritarismo e desrespeito que assolam a sociedade brasileira atualmente. A universidade pública precisa ter o compromisso com a formação de sujeitos autônomos, criativos e capazes de transformar a realidade social contribuindo para a construção de um futuro mais digno e mais justo para o povo brasileiro.

Concluimos que as propostas político-pedagógicas dos bacharelados da UFRJ e da UFBA não favorecem uma formação interdisciplinar do gastrônomo nem fornecem subsídios para que essa formação contemple a Promoção da Saúde como uma das possibilidades de atuação do gastrônomo. Do mesmo modo, a prática de ensino dos professores, muitas vezes baseada em uma visão restritiva do que a área de Nutrição entende como saúde, ainda também muito distante da concepção ampliada que defendemos, limita a formação do futuro gastrônomo a uma perspectiva reducionista que precisa ser radicalmente revista e transformada.

Entendemos como um grande desafio a ser enfrentado pela área de Gastronomia conseguir articular-se com as políticas públicas de saúde, de alimentação e de cultura, porém essa parece ser a melhor maneira para que o bacharelado possa se consolidar como campo de estudos de nível superior e contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira. O aumento do número de pesquisas na interface interdisciplinar com a gastronomia e o avanço dos estudos no nível de pós-graduação parecem estar apontando para a possibilidade de que a Gastronomia assuma o patamar de reconhecimento que ela postula.

Estamos possivelmente contribuindo com o nascimento de uma área de conhecimento nova e interdisciplinar e esperamos que a Gastronomia seja reconhecida como tal, mas também que não reproduza os velhos ritos e mitos das áreas clássicas que lhe dão origem. Ao fundir Saúde, Cultura e Alimentação, a

gastronomia tem muito a contribuir com a sociedade e, de acordo com Petrini (2009), ela possui todos os pré-requisitos para se consolidar como matéria universitária e objeto de pesquisa na educação de nível superior.

Esperamos que esta pesquisa contribua para a reflexão dos docentes e dos estudantes da área de Gastronomia quanto ao seu papel nessa arena institucional e política. Temos a expectativa de compartilhar os nossos resultados e promover um debate que possa estimular a autocritica e o desenvolvimento da formação em Gastronomia em universidades públicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AITH, Fernando. Políticas públicas de Estado e de governo: instrumentos de consolidação do estado democrático de direito e de promoção e proteção dos direitos humanos. *In*: BUCCI, Maria Paula Dallari (Org.). **Políticas Públicas: reflexões sobre o conceito jurídico**. São Paulo: Saraiva, p. 217-246, 2006,
- ALMEIDA FILHO, Naomar de. Transdisciplinaridade e Saúde Coletiva. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1-2, p. 5-20, 1997.
- ALMEIDA FILHO, Naomar de. O conceito de saúde: ponto-cego da epidemiologia?. **Rev. Bras. Epidemiol**, v. 3, n. 1-3, p. 4-20, 2000.
- ANJOS, Francisco Antônio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 14, n.01, p. 1-21, 2017.
- AZEVEDO, Elaine de; PELICIONI, Maria Cecilia Focesi; WESTPHAL, Marcia Faria. Práticas intersetoriais nas políticas públicas de promoção de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 22, n. 4, p. 1333-1356, 2012.
- BALADAN, Daniel. Brasil está voltando ao mapa da fome, diz chefe de agência da ONU. Entrevista concedida a Paulo Beraldo (O Estado de São Paulo). **Estadão: Internacional**, 12 de mai. 2020. Disponível em: <<https://internacional.estadao.com.br/noticias/geral,brasil-esta-voltando-ao-mapa-da-fome-diz-chefe-de-agencia-da-onu,70003299359>>. Acesso em 06 jun. 2020
- BALL, Stephen. Diretrizes Políticas Globais e Relações Políticas Locais em Educação. **Currículo sem Fronteiras**, v. 1, n. 2, p. 99-116, jul./dez. 2001. Disponível em: <<http://www.oiece.org/seminario/Ball%20Diretrizes%20globales.pdf>>. Acesso em 30 de mar. 2020.
- BALL, Stephen J.. Education For Sale!: the commodification of everything?. *In*: **King's Annual Education Lecture 2004**. Londres: University Of London, p. 1-29, 17 jun. 2004. Disponível em: <<https://nepc.colorado.edu/sites/default/files/CERU-0410-253-OWI.pdf>>. Acesso em: 01 set. 2020.
- BALL, Stephen J. Profissionalismo, gerencialismo e performatividade. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v. 35, n. 126, pág. 539-564, dezembro de 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-15742005000300002&lng=en&nrm=iso>. acesso em 07 de outubro de 2020.

BALL, Stephen. Sociologia das Políticas Educacionais e Pesquisa Crítico-Social: uma revisão pessoal das políticas educacionais e da pesquisa em política educacional. **Currículo sem Fronteiras**, v.6, n.2, p.10-32, 2006. Disponível em: <<http://www.curriculosemfronteiras.org/vol6iss2articles/ball.pdf>>. Acesso em 30 de mar. 2020.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições70, 1977.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Hélio Estrela. A Importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. 2008. **TURyDES**, v.1, n.2, 2008.

BARRETO, Yana Araújo. **Formação do profissional de gastronomia no Brasil: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka**. 2016. 63 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Biblioteconomia) - Faculdade de Informação e Comunicação, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

BEZERRA, Lauriane; OLIVEIRA, Selma Cristina. **Uma reflexão sobre o trabalho e a formação do gastrônomo**. Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, Campus Teresina - Zona Sul. Teresina: [s.n.] [201?]. Disponível em: <<https://docs.academicoo.com/user/laurianebaldez/uma-reflexao-etica-do-trabalho-gastronomico-contemporaneo.pdf>>. Acesso em 30 de mar. 2020.

BOTAZZO, Carlos. Sobre a bucalidade: notas para a pesquisa e contribuição ao debate. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.11, n.1, p. 7-17, 2006.

BOWE, Richard; BALL, Stephen J.; GOLD, Anne. **Reforming Education and Changing Schools: case studies in policy sociology**. Londres: Routledge, 1992.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará**. 2014. 122f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Ceará, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Anais da 8ª Conferência Nacional de Saúde**; 17-21 mar 1986; Brasília, DF: Centro de Documentação do Ministério da Saúde; 1987. Disponível em: <http://www.ccs.saude.gov.br/cns/pdfs/8conferencia/8conf_nac_anais.pdf>. Acesso em 30 de mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 687, de 30 de março de 2006. Aprova a Política de Promoção da Saúde. **Diário Oficial da União** - Brasília, DF, mar. 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. **Diário Oficial da União** - Brasília, DF, abr. 2007.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União** - Brasília, DF, ago. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., 1. reimpr., Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). **Diário Oficial da União** - Brasília, DF, nov. 2014a.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2014b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr., Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014c.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª edição, Brasília, DF: Ministério da Educação, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do ministro. Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). **Diário Oficial da União** - Brasília, DF, set. 2017.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2016-2019**. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. **Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019b.

BRILLAT-SAVARIN, Antoine. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUSS, Paulo Marchiori. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.5, n.1, p. 163-177, 2000.

BUSS, Paulo Marchiori . Uma introdução ao conceito de promoção da saúde. In: CZERESNIA, D.; FREITAS, C.M. (Org.). **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003.

BUSS, Paulo Marchiori. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 163-177, 2000. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232000000100014&lng=en&nrm=iso>. acesso em 07 de outubro de 2020.

CALEIRO, João Pedro. Brasil não se destaca em turismo após Copa e Olimpíadas, diz Euromonitor. **Revista Exame**. 06 abr. 2018. Disponível em: <<https://exame.com/economia/copa-e-olimpiadas-nao-impulsionaram-turismo-no-brasil-diz-euromonitor/>>. Acesso em 21 ago 2018.

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza. Efeito Paidéia e o campo da saúde: reflexões sobre a relação entre o sujeito e o mundo da vida. **Trabalho, Educação e Saúde**, Rio de Janeiro , v. 4, n. 1, p. 19-32, Mar. 2006 . Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-77462006000100003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 21 ago 2018.

CARTA DE OTTAWA. In: 1a Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde. Ottawa, Canadá; 1986 . Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/carta_ottawa.pdf>. Acesso em 21 ago 2018.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro , v. 31, n. 1, p. 07-09, Jan. 2015 . Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2015000100007&lng=en&nrm=iso>. acesso em 07 de outubro de 2020

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, dez. 2013. ISSN 1983-7798. Disponível em: <<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>>. Acesso em: 30 set. 2020. doi:<http://dx.doi.org/10.18224/hab.v11.2.2013.203-222>.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. **GT - Alimentação Adequada e Saudável**, Relatório Final, 2007.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentacion y Cultura**: Perspectivas Antropologicas. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

CUNHA, Luís Carlos Vieira da, et. al. Políticas públicas de incentivo à educação superior brasileira: acesso, expansão e equidade. **Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística**. v. 4, n. 4, p. 1-14, 2014.

DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS HUMANOS. **Assembleia Geral das Nações Unidas em Paris**. 10 dez. 1948. Disponível em: <<https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Pages/Language.aspx?LangID=por>>. Acesso em: 26 jun. 2019.

DOMINGUES, Janaína. **Formação em gastronomia**: ingredientes e temperos de um profissional. 2008.160f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2008

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet** - Uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

GIROUX, Henry. **Os professores como intelectuais**. Porto Alegre: Artmed, 1997.

GIROUX, Henry. Ensino superior, para quê?. **Educar**, Curitiba, n. 37, maio-ago. p. 25-38, 2010.

GONÇALVES, Maria de Fátima Duarte. **Representações sociais dos estudantes de gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional**. 2015. 223 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Católica de Santos, Santos, 2015.

IDOETA, Paula Adamo; GUIMARÃES, Ligia. Após ano turbulento, por que 2020 será decisivo para a educação no Brasil. **BBC News Brasil**, São Paulo, 03 de jan.

2020. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-50861806>>. Acesso em 30 de mar. 2020.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. **Educação superior em Gastronomia no Brasil**: Da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI. 2001.144f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2001.

KRIPKA, Rosana Maria Luvezute; SCHELLER, Morgana, BONOTTO, Danusa de Lara. Pesquisa documental na pesquisa qualitativa: conceitos e caracterização. **Revista de investigaciones UNAD**, v. 14, n. 2, p. 55-73, 2015.

LUCCHESI, Martha Abrahão Saad. Políticas públicas para a educação superior no Brasil no contexto sul-americano: convergências e transformações na passagem do século. **RBPAE**, v.23, n.3, p.513-528, 2007.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: Reflexões transdisciplinares. **II SEAT** – Simpósio de Educação Ambiental e Transdisciplinaridade UFG / IESA / NUPEAT - Goiânia, maio de 2011.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia**: aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 243 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Educação) - Universidade Nove de Julho, São Paulo, 2005.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa Qualitativa em saúde. Rev. e Aprimorada. São Paulo: Hucitec, 9: 406, 2006.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo Gastronomia**: Percursos de formação de professores. 2006.115f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo, 2006.

OPS/OMS. Análisis de la infraestructura de salud (1987-1988). In: OPS/OMS. **La crisis de la salud pública**: reflexiones para el debate. Publicación Científica, 540, p. 9-27, 1992.

PELLEGRINI FILHO, A.E.; BUSS, Paulo M.; ESPERIDIÃO, M.A. Promoção da saúde e seus fundamentos: Determinantes sociais de saúde, ação intersetorial e Políticas públicas saudáveis. In: PAIM, J.S; ALMEIDA -FILHO, N., eds. **Saúde coletiva teoria e prática**. 1.ed. Rio de Janeiro: Medbook, p.305-325, 2013.

PETRINI, Carlo. Gastronomia, direito humano. **Le Monde Diplomatique**. Agosto, 2006.

PETRINI, Carlo. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Editora SENAC: São Paulo, 2009.

POLLAN, Michael. Voltar à cozinha é um ato político. Entrevista concedida a Fernanda Ezabella de Berlehey. **Folha de São Paulo**, 27 de jul. 2014. Disponível em: < <https://m.folha.uol.com.br/serafina/2014/08/1490666-voltar-a-cozinha-e-um-ato-politico-diz-jornalista-michael-pollan-atracao-da-flip.shtml>>. Acesso em 06 jun. 2020.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. 285 p.

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei Nº 7180 de 28 de Dezembro 2015. **Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências**. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>>. Acesso em: 12 jun. 2020.

RIO DE JANEIRO (Estado). Decreto nº 46981, de 19 de março de 2020. **Regulamenta o Fundo Estadual de Cultura, e dá outras providências**. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=391088>>. Acesso em: 12 jun. 2020.

RIVERA, Francisco Javier Uribe; ARTMAN Elizabeth. Promoção da Saúde e planejamento estratégico situacional: intersectorialidade na busca de maior governabilidade. In: CZERENIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de . **Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2009.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**: Recife, v.1(1), p.3-20, mai./jun. 2015.

ROCHA, Keli de Araújo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo v. 4 n. 2, p. 11-27, mar. 2016.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo – Visão e ação**, Itajaí, v.15, n. 2, 2013.

SCHNEIDER, Marco. **A dialética do gosto**: informação, música e política. Rio de Janeiro: Editora Circuito, 2015.

SEIXAS, Pablo Sousa et al. Projeto Pedagógico de Curso e formação do psicólogo: uma proposta de análise. **Psicol. Esc. Educ.**, Maringá, v. 17, n. 1, p. 113-122, Junho 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-85572013000100012&lng=en&nrm=iso>. acesso em 28 Set. 2020.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomia, Ciência e Formação Superior: Reflexões teórico-práticas e metodológicas sobre o campo**. Projeto de Pesquisa de Tese de Doutorado (Orientador: Gustavo de Oliveira Figueiredo). Rio de Janeiro: Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2020.

TEIXEIRA, Rodrigo Alves; PINTO, Eduardo Costa. A economia política dos governos FHC, Lula e Dilma: dominância financeira, bloco no poder e desenvolvimento econômico. **Econ. soc.**, Campinas, v. 21, n. spe, p. 909-941, Dez. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-06182012000400009&lng=en&nrm=iso>. acesso em 28 Set. 2020.

TOLEDO, Rosana Medina. A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em Gastronomia. **Revela**. Ano III - n. 4, out. 2009/jan. 2010.

TOLEDO, Rosana Fernandez; MACIEL, Maria de Lourdes. O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: A abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do gastrônomo. **Anais do Encontro de Produção Discente em Ensino de Ciências e Matemática**, v. 2, n. 1, p.1-6, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA. **Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia**. Salvador, BA: UFBA, 2008. Disponível em: <https://faced.ufba.br/sites/faced.ufba.br/files/projeto_politico_pedagogico.pdf>. acesso em 28 Set. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ. **Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia**. RIO DE JANEIRO, RJ: UFRJ, 2010. Disponível em: http://gastronomia.nutricao.ufrj.br/images/_gastronomia/arquivos/ProjetoPedagogico.pdf. acesso em 28 Set. 2020.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (Org). **Projeto político-pedagógico da escola**: Uma construção possível. Campinas: Papirus Editora, 1995.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (Org). **Quem sabe faz a hora de construir o Projeto Político-pedagógico**. Campinas, SP: Papirus Editora, 2007.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. **Educação básica: projeto político pedagógico; Educação superior: projeto político pedagógico**. Campinas, SP: Papirus Editora, 2010.

WERDINI, Marcelo Malta; REJOWSKI, Mirian; STEFANINI, Claudio José. Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo: Expectativa e satisfação de alunos de uma instituição privada. **CULTUR**, ano 08, n. 1, p.35-58. 2014.

WESTPHAL, Márcia Faria. Múltiplos atores da promoção da saúde. **SANARE**. ANO IV, N.1, p. 43-49, jan./fev./mar. 2003.

WESTPHAL, Márcia Faria. Promoção da Saúde. Porque sim e porque ainda não!. **Saúde e Sociedade**, v.13, n.1, p. 14-24, 2004.

WESTPHAL, Márcia Faria. Promoção da saúde e prevenção de doenças. In: CAMPOS, G.W.S.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JÚNIOR, M.; CARVALHO, Y.M. (Org.). **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, p. 635-667, 2006.

APÊNDICES

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Estou sendo convidado (a), como voluntário (a), a participar do estudo: **“A PROMOÇÃO DE SAÚDE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA: DESAFIOS DO BACHARELADO EM UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS.”**

PARTICIPAÇÃO NO ESTUDO

A minha colaboração no referido estudo ocorrerá por meio da participação em entrevistas, as quais devem durar em torno de 60 minutos. As entrevistas serão realizadas nas próprias universidades, serão gravadas em áudio e transcritas, garantindo sempre meu anonimato.

RISCOS E BENEFÍCIOS

Dentre os riscos possíveis, destacam-se: cansaço ou aborrecimento do participante ao responder à entrevista; desconforto, constrangimento ou alterações de comportamento do entrevistado durante gravações de áudio. Quaisquer outros riscos que sejam identificados ao longo do projeto serão informados tanto aos participantes quanto ao comitê de ética. Os benefícios incluem: possibilidade de reflexão sobre a própria prática profissional, sobre a qualidade da formação oferecida pelos cursos de bacharelado e reconhecimento público pela contribuição aos campos teóricos de estudo da saúde coletiva e da Gastronomia.

SIGILO E PRIVACIDADE

Estou ciente de que a entrevista será gravada em áudio e fui informado (a) que minha privacidade será respeitada, ou seja, meu nome ou qualquer outro dado, ou elemento, inclusive fragmentos de discurso que possam me identificar, serão mantidos em sigilo. Os pesquisadores se responsabilizam pela guarda e confidencialidade dos dados.

AUTONOMIA

É assegurada a assistência durante toda pesquisa, bem como me é garantido o livre acesso a todas as informações e esclarecimentos adicionais sobre o estudo e suas consequências, enfim, tudo o que eu queira saber antes, durante e depois da minha participação, poderei entrar em contato com os pesquisadores ou diretamente com o Conselho de Ética, por meio das formas de comunicação identificados abaixo. Também fui informado de que posso me recusar a participar do estudo ou retirar meu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar e com a garantia de que não sofrerei qualquer prejuízo às minhas atividades se desejar sair da pesquisa.

RESSARCIMENTO E INDENIZAÇÃO

Não está previsto que eu tenha qualquer despesa decorrente da participação na pesquisa, tais como transporte, alimentação, entre outros. Além disso, caso ocorra algum dano decorrente da minha participação no estudo, poderei ser devidamente indenizado, conforme determina a lei.

Estou ciente de que os pesquisadores envolvidos com o referido projeto são: Isis Fonseca Sá (NUTES/UFRJ) e Gustavo de Oliveira Figueiredo (NUTES/UFRJ) e com eles poderei manter contato pelo telefone: (21) 3938-6347 (LEC/NUTES) ou pelo e-mail isisfsa@ufrj.br. Tenho conhecimento de que o Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEP) trabalha para garantir que os direitos dos participantes de pesquisas sejam respeitados. Fui informado de que, caso tenha necessidade, posso entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Estudos em Saúde Coletiva (CEP IESC/UFRJ) pelo

telefone (21)2598-9293, pelo endereço: Praça Jorge Machado Moreira, 100 /Sala 15 Cidade Universitária – Ilha do Fundão/ Rio de Janeiro – R.J ou pelo e-mail cep@iesc.ufrj.

DECLARAÇÃO

Declaro que li e entendi todas as informações presentes neste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e tive a oportunidade de discutir as informações deste termo. Todas as minhas perguntas foram respondidas e eu estou satisfeito com as respostas. Entendo que receberei uma via assinada e datada deste documento e que outra via assinada e datada será arquivada pelos pesquisadores responsáveis pelo estudo. Enfim, tendo sido orientado(a) quanto ao conteúdo deste termo e havendo compreendido a natureza do estudo, manifesto minha livre vontade em participar, estando totalmente ciente de que não há nenhum valor econômico a receber ou a pagar, por minha participação.

Dados do participante da pesquisa	
Nome	
Telefone/ celular	
E-mail	

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do participante da pesquisa

Assinatura do Pesquisador

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA

Roteiro de entrevista

1) Qual é o perfil do bacharel em Gastronomia que está sendo formado nesta universidade?

1.1) Você acha que ele sai preparado para atuar na saúde?

2) Você vê um potencial do gastrônomo no trabalho de promoção da saúde/saúde?

3) Porque o curso de Gastronomia está localizado num centro de ciências da saúde?

4) Quais os principais temas, referências, paradigmas ou métodos oriundos da saúde são utilizados e reapropriados pelo curso de Gastronomia desta universidade?

5) Como você percebe a possibilidade/pertinência de inclusão da Gastronomia como uma das profissões da área da saúde?

Fonte: Elaboração própria, 2019

APÊNDICE C - PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA

UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: A formação do(a) bacharel em Gastronomia nas universidades públicas e sua relação com a promoção da saúde

Pesquisador: ISIS FONSECA SA

Área Temática:

Versão: 3

CAAE: 06149218.3.0000.5286

Instituição Proponente: NUCLEO DE TECNOLOGIA EDUCACIONAL PARA A SAUDE

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.437.531

Apresentação do Projeto:

"Este estudo tem como objetivo principal analisar os aspectos relacionados a promoção da saúde na formação de bacharelado em Gastronomia nas Universidades públicas brasileiras cujos cursos estejam vinculados a área da saúde. O estudo é de natureza qualitativa e para o desenvolvimento da pesquisa será feita uma análise bibliográfica e documental, além do trabalho de campo. Serão utilizadas como técnica de coleta de dados entrevistas individuais baseadas em roteiros semi estruturados; para a análise dos dados o método escolhido foi a análise de conteúdo temática de Bardin (2009). Os sujeitos da pesquisa são DOCENTES do curso de Gastronomia da Universidade Federal Do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA)."

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Analisar os aspectos relacionados a promoção da saúde na formação de bacharelado em Gastronomia nas Universidades públicas brasileiras cujos cursos estejam vinculados a área da saúde.

Objetivo Secundário:

- 1) Analisar e identificar nos projetos político pedagógicos dos bacharelados em Gastronomia as disciplinas, questões e temas relacionados a área da saúde;
- 2) Conhecer as teorias, práticas, métodos e políticas de promoção da saúde a partir do discurso de

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Prefeitura Universitária

Bairro: Ilha do Fundão **CEP:** 21.941-598

UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3938-2598 **Fax:** (21)1270-0097 **E-mail:** cep.iesc@gmail.com

**UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL**



Continuação do Parecer: 3.437.531

professores de Gastronomia nos cursos de bacharelado oferecidos pelas universidades publicas cujos cursos estejam em centros de saude.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

RISCOS: As entrevistas, por se constituírem metodos que nao envolvem intervencoes ao corpo fisico, sao frequentemente associados a possibilidade de danos de ordem nao fisica. Porem, nao se pode desconsiderar a possibilidade de dano emocional, moral, social ou espiritual. Dentre os riscos possiveis, destacam-se: cansaco ou aborrecimento do participante ao responder a entrevista, desconforto, constrangimento ou alteracoes de comportamento do entrevistado durante gravacoes de audio, intimidacao, vergonha, exposicao, ansiedade e receio. Uma importante medida de prevencao em relacao a tais riscos e a compreensao previa de todos os sujeitos de pesquisa acerca dos objetivos e instrumentos a serem utilizados no estudo.

Quaisquer outros riscos que sejam identificados ao longo do projeto serao informados tanto aos participantes quanto ao comite de etica.

BENEFÍCIOS: Possibilidade de reflexao sobre a propria pratica profissional, sobre a qualidade da formacao oferecida pelos cursos de bacharelado e reconhecimento publico pela contribuicao aos campos teoricos de estudo da saude coletiva e da Gastronomia.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Nada a ser acrescentado.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

As alterações introduzidas atendem ao solicitado pelo CEP

Recomendações:

Nenhuma

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Sugere-se aprovar

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_P ROJETO_1234590.pdf	18/06/2019 12:01:07		Aceito
Brochura Pesquisa	Brochura.pdf	18/06/2019 12:00:07	ISIS FONSECA SA	Aceito

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Prefeitura Universitária

Bairro: Ilha do Fundão

CEP: 21.941-598

UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3938-2598

Fax: (21)1270-0097

E-mail: cep.iesc@gmail.com

**UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL**



Continuação do Parecer: 3.437.531

TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	18/06/2019 11:58:41	ISIS FONSECA SA	Aceito
Cronograma	Cronograma.pdf	18/06/2019 11:56:56	ISIS FONSECA SA	Aceito
Outros	Roteiroentrevista.pdf	25/04/2019 22:04:53	ISIS FONSECA SA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto.pdf	27/11/2018 18:47:04	ISIS FONSECA SA	Aceito
Declaração de Pesquisadores	DeclaracaoPesquisador.pdf	27/11/2018 18:39:53	ISIS FONSECA SA	Aceito
Orçamento	Orcamentoprojeto.pdf	24/11/2018 13:07:42	ISIS FONSECA SA	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	anuenciaUFBA.pdf	24/11/2018 13:06:43	ISIS FONSECA SA	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	Autorizacaoinjic.pdf	24/11/2018 13:05:25	ISIS FONSECA SA	Aceito
Folha de Rosto	folhaderosto.pdf	24/11/2018 12:24:25	ISIS FONSECA SA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

RIO DE JANEIRO, 04 de Julho de 2019

**Assinado por:
Maria Izabel de Freitas Filhote
(Coordenador(a))**

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Prefeitura Universitária
Bairro: Ilha do Fundão **CEP:** 21.941-598
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3938-2598 **Fax:** (21)1270-0097 **E-mail:** cep.iesc@gmail.com