

Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras

Challenges and possible paths in the relationship between Gastronomy and health promotion: teachers' perception on the role of the gastronomer graduate in Brazilian federal universities

Desafíos y posibles caminos en la relación entre Gastronomía y promoción de la salud: percepción de los profesores sobre el rol del gastrónomo formado en las universidades federales brasileñas

Isis Fonseca Sá | isisfonsecasa@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8917-4389>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Gustavo de Oliveira Figueiredo | gfigueiredo.ufrj@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2724-8826>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 27-fevereiro-2021

Aceite: 04-junho-2021

SÁ, I. F.; FIGUEIREDO, G. O. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 74-88, jun. 2021.



RESUMO

O artigo apresenta os resultados de uma pesquisa de mestrado que objetiva analisar as percepções dos docentes de universidades federais sobre as relações entre a educação superior em Gastronomia e a promoção da saúde. Tem abordagem qualitativa, com método em duas etapas: análise documental dos projetos político-pedagógicos (PPPs) dos bacharelados em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e entrevistas semiestruturadas com professores (N=14). A análise dos dados seguiu a técnica da análise de conteúdo de Bardin (1977). Agruparam-se os resultados nas categorias: i. Formação de professores, desafios na construção dos PPPs dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento na prática e ii. Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. Ao investigar como a promoção da saúde é trabalhada nos bacharelados, averiguou-se que parte dos docentes ainda tem uma visão de saúde atrelada ao conceito biomédico. Falta a compreensão de que são nos aspectos do gosto, da aparência, do enaltecimento da cultura alimentar e no respeito à terra e aos produtores que o gastrônomo pode promover saúde.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Superior; Universidade Pública; Promoção da Saúde.

ABSTRACT

This article presents the results of a master's research that aims to analyze the perceptions of federal university faculty members about the relationships between higher education in gastronomy and health promotion. A qualitative approach was adopted, with a two-step method: documental analysis of the political-pedagogical projects (PPPs) of the bachelor degrees in Gastronomy of the Universidade Federal Do Rio de Janeiro (UFRJ) and Universidade Federal da Bahia (UFBA) and semi-structured interviews with teachers (N=14). Data analysis followed the technique of content analysis by Bardin (1977). The results were grouped in the analysis categories: i. Teacher training, challenges in the construction of PPPs and their real development in practice; ii. Relationships between Gastronomy, expanded concept of health and health promotion. When investigating how Health Promotion is worked in the bachelor's programs, it was found that part of the teachers still have a vision of health linked to the biomedical concept. It lacks the understanding that it is in the aspects of taste, appearance, enhancement of food culture and respect for land and producers that the gastronome can promote health.

Keywords: Gastronomy; Higher Education; Public University; Health Promotion.

RESUMEN

El artículo presenta los resultados de una investigación de un título de maestría maestría que tiene como objetivo analizar las percepciones de los docentes de universidades federales acerca de las relaciones entre la graduación en Gastronomía y promoción de la salud. Tiene enfoque cualitativo, con metodología en dos pasos: análisis documental de los proyectos político-pedagógicos (PPPs) de los bachilleratos en Gastronomía de la Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) y Universidade Federal da Bahia (UFBA) y entrevistas semiestruturadas con profesores (N=14). El análisis de los datos siguió la técnica de análisis de contenido de Bardin

(1977). Se agrupó los resultados en las categorías: i. Formación de profesores, desafíos en la elaboración de los PPPs y su concreto desarrollo en la práctica; ii. Relaciones entre Gastronomía, el concepto ampliado de salud y promoción de la salud. Al investigar como la Promoción de la Salud es desarrollada en los bachilleratos, se comprobó que una parte de los docentes todavía tienen una visión de salud enganchada al concepto biomédico. Hace falta la comprensión de que son en los aspectos de gusto, apariencia, enaltecimiento de la cultura alimentar y en el respeto à la tierra y a los productores que el gastrónomo puede promocionar salud.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Universitaria; Universidad Pública; Promoción de la Salud.

INTRODUÇÃO

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, quando se pensa em promoção da saúde, deve-se considerar que ela 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, 2014). 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 intersetorial, 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. Conforme explicita Westphal (2004), as estratégias propostas pela promoção da saúde apoiam-se na democratização das informações e em um trabalho conjunto que envolva toda a sociedade (população, governo, instituições privadas, universidades, etc.). Essas estratégias envolvem a descentralização do poder, ações multidisciplinares e intersetoriais, além da participação da população não apenas na elaboração de políticas públicas favoráveis, mas também nos processos decisórios.

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&heater>> Acesso em: 30 set. 2020.

Diante do exposto, o bacharel em Gastronomia mostra-se como mais um agente que poderia contribuir para a promoção da saúde. Porém, quando o gastrônomo é apresentado como um agente promotor da saúde, faz-se necessário deixar claro qual conceito de saúde está sendo utilizado. A saúde deve ser entendida a partir de uma definição ampla e complexa 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” (BRASIL, 1986).

Cabe destacar que a alimentação é o primeiro item citado na definição, conferindo uma grande importância a 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 a saúde por meio das relações históricas e socioculturais que o indivíduo mantém com o outro, com a comunidade, com o meio ambiente e com a comida.

O objetivo deste trabalho é analisar as percepções dos docentes de universidades federais, cujos cursos estejam vinculados à centros de saúde, sobre as relações entre a educação superior em Gastronomia na modalidade bacharelado e a promoção da saúde.

MÉTODO

Esta é uma pesquisa do tipo exploratória, realizada a partir de entrevistas semiestruturadas e 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).

Os sujeitos parceiros do estudo são professores dos cursos de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA), que ministram disciplinas em 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. Essa amostra corresponde à 26% e 41% dos professores dessas instituições, respectivamente.

As entrevistas só tiveram início após a aprovação por parte do comitê de ética (número do parecer: 3.437.531) 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). Foram garantidas a privacidade e o anonimato dos professores entrevistados, sendo que cinco eram do sexo masculino e nove 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. Já o período em que atuam como professores de Gastronomia na UFRJ e na UFBA oscila entre 1 ano e 10 anos.

As entrevistas foram analisadas utilizando-se a técnica 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).

Também foi utilizada a técnica de análise documental para examinar os projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado em Gastronomia de ambas as universidades. Desta forma, foi possível ter um panorama geral dos dois cursos, o que auxiliou na compreensão de como a promoção da saúde se relaciona, na teoria, com a formação do bacharel em Gastronomia.

RESULTADOS

As entrevistas com os professores de Gastronomia da UFRJ e da UFBA foram transcritas e categorizadas em um quadro de análise, onde foram identificados e destacados os trechos mais relevantes para o objetivo do estudo. As falas foram agrupadas em núcleos de sentido, os quais originaram três categorias de análise: i. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas, ii. Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. A seguir apresenta-se a discussão dos resultados organizada nessas duas dimensões.

DISCUSSÃO

Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento na prática

A execução (ou não) das propostas contidas nos projetos político pedagógicos dos cursos passa em grande parte pelos docentes. Quando se discute a formação dos professores de Gastronomia, deve-se partir do princípio de que ainda não existem cursos de licenciatura em Gastronomia e nem mestrado² e doutorado na área. Por outro lado, Miyazaki (2006) alerta que a formação pedagógica é uma exigência apenas para o exercício da docência na Educação Básica, já para o ensino superior, fica implícito que o domínio de um conhecimento específico capacita o professor para o processo de ensino.

Atualmente um professor de Gastronomia precisa ser aberto a uma postura interdisciplinar que é fundamental para que os objetivos educacionais do currículo do curso sejam alcançados e para que sua aula aborde de forma mais integrada e complexa os conteúdos

² NOTA DOS EDITORES: O primeiro mestrado em Gastronomia do Brasil foi aprovado pela CAPES e terá início no ano de 2021 na Universidade Federal do Ceará (UFC).

propostos (TOLEDO, MACIEL, 2014). A formação diversificada do corpo docente é vista pelos entrevistados como um facilitador da abordagem interdisciplinar no curso:

“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)

Segundo Miyazaki (2006), o bacharelado em áreas afins à Gastronomia, se complementada com a formação específica para o magistério superior (licenciatura, mestrado ou doutorado), poderia contribuir para a formação de um professor consciente de seu papel na abordagem de uma educação emancipadora. Para Giroux (1997), se quiserem educar os estudantes para serem cidadãos ativos e críticos, os professores deveriam assumir uma atitude de intelectuais transformadores; isso ocorre quando adotam formas de pedagogia que tratem os estudantes como agentes, que problematizam o conhecimento, utilizam o diálogo horizontal e trabalham para um mundo menos desigual e qualitativamente melhor para todas as pessoas.

Um tema bastante recorrente nas falas dos entrevistados é a discrepância entre o projeto político pedagógico do curso e a realidade concreta com que ele é recontextualizado na prática. Para analisar essa questão, será utilizada a abordagem do ciclo de políticas de Bowe, Ball e Gold (1992) com o intuito de compreender que os textos contidos no projeto não são simplesmente implementados nas instituições. São pactuados em processos políticos construídos e ressignificados a partir da ação dos agentes que atuam no cotidiano da universidade e a partir das disputas de poder e interesses ali presentes. Essa abordagem do ciclo de políticas, compreendido como três grandes esferas que vão desde o contexto de influências, passando pela produção do texto até a sua prática, também se aplica ao projeto pedagógico dos bacharelados e permite compreender melhor a discrepância entre o curso planejado e aquele que acontece na prática do 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)

A primeira etapa do ciclo de política, denominado por Bowe, Ball e Gold (1992) como contexto de influências, é compreendido como o local onde os discursos políticos são disputados, construídos, e muitas vezes universalizados. No caso da UFRJ, foram chamados para discutir a criação do curso professores e profissionais de faculdades privadas, que não oferecem o curso de Gastronomia na modalidade de bacharelado, além de uma maioria composta por professores do curso de Nutrição. A partir da fala de um dos entrevistados, é possível ver como esse processo aconteceu na UFBA:

“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)

A segunda etapa do ciclo é o contexto de produção dos textos, marcado pela noção de representação da política e da produção de um documento em forma de discurso escrito a partir de um consenso possível entre os atores de influência. Esses textos sofrem, portanto, 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 que quando colocados em prática quase nunca funcionam como descrito no texto.

É possível perceber esse processo de bricolagem analisando por exemplo o item do projeto pedagógico do bacharelado, tanto da UFRJ como da UFBA, que tratam sobre o perfil, e as competências esperadas para o aluno egresso. Esse processo acaba por despertar um desejo de mudança no projeto por parte dos professores que efetivamente estão atuando no curso, mas também uma resistência da instituição, implicando sempre no processo de recontextualização do texto original conforme percebe-se na fala de um professor, destacada abaixo:

“Na minha opinião a gente deve rever o plano político pedagógico do curso... Porque uma coisa é a decisão que meia dúzia teve lá atrás, 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)

A terceira etapa do ciclo, é, portanto, o contexto da prática, em que se observa a noção de poder como um dispositivo micropolítico das relações sociais. Os processos de ressignificações e negociações ocorrem no cotidiano da prática pedagógica e das ações educativas nas universidades. No contexto da prática, a recontextualização é influenciada por fatores diversos como cultura, sociedade, política, economia e visão de mundo dos atores envolvidos (BALL, 2004). O texto do projeto pedagógico dos bacharelados em Gastronomia não encontra respaldo integral nos docentes, que muitas vezes optam por buscar caminhos independentes.

“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 na área de Gastronomia - 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 e repactuados, para melhor se adequarem à realidade dos docentes, às necessidades dos estudantes e, por consequência, dos próprios cursos.

Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde

Ao pensar na articulação entre saúde, promoção da saúde e Gastronomia, é necessário explicitar o conceito moderno de promoção da saúde, a qual, segundo Buss (2000), caracteriza-

se pela constatação do papel protagonista dos determinantes gerais sobre as condições de saúde. Esta concepção 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, 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.

Também dever ser feita uma análise das características dos profissionais que os bacharelados estão formando, pois se os cursos não buscam fazer uma integração interdisciplinar, perde-se de vista a possibilidade de atuação do gastrônomo de forma mais intersetorial. 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. E a alimentação é um direito humano que integra também o próprio direito à saúde e à vida.

“Nós vamos ter um 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)

Por outro lado, a valorização do status social do profissional que atua na área de Gastronomia e o fetiche criado pelo mercado reforçam uma ideologia que valoriza o consumo, o glamour e o requinte. O fato de alguns chefs de cozinha se tornarem famosos, com uma forte exposição midiática em programas de televisão, embora não tenham cursado qualquer graduação reforça a percepção do senso comum que a Gastronomia é uma área exclusivamente técnica, que segundo Barreto (2016) se caracterizaria essencialmente pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na cozinha. Essa tensão entre o fetiche do mercado e a prática social concreta dos gastrônomos aparece com frequência no discurso dos professores entrevistados:

“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 muito focada no trabalho técnico da cozinha limita a atuação do gastrônomo, tornando a formação do estudante de Gastronomia cada vez mais restrita, à medida que o estudo tem como foco principal as técnicas de preparo do alimento e as receitas. Perde-se, dessa forma, a visão ampla das ciências sociais e humanas que compõem o universo interdisciplinar da Gastronomia, como a antropologia, que estuda as culturas e sua relação com os comportamentos humanos, e a sociologia, que aborda os processos sociais, políticos e econômicos que estão relacionados ao ato da alimentação.

Ainda que a formação seja muito restrita às demandas do mercado de trabalho, tanto Soares (2020) como Rubim e Rejowski (2013) alertam que existe uma lacuna para se repensar academicamente em discussões da área a atual organização dos cursos superiores de Gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos e construindo diretrizes que possibilitem uma formação mais ampla e interdisciplinar. Isso permitirá a ampliação das possibilidades de atuação do gastrônomo.

Embora os cursos tenham a proposta explícita de formar não apenas mão de obra qualificada para o mercado de trabalho, há um descompasso entre essa formação e a realidade. Deve-se ressaltar que, para além de preparar para o trabalho, as universidades públicas têm o dever de formar cidadãos críticos e comprometidos com as transformações sociais que o país necessita, além de possuírem grande responsabilidade na formação em pesquisa nessa área, para que ela possa realmente se consolidar como área interdisciplinar e produzir novos conhecimentos. Esses conhecimentos não devem se limitar às técnicas culinárias, mas devem abordar a relação do alimento com as culturas, a saúde, a vida e a sustentabilidade ambiental. Talvez esse perfil de formação ainda esteja mesmo em processo de construção e essa hipótese é sustentada pela fala dos próprios professores:

"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)

Ainda que o discurso dos docentes pregue uma formação ampla, generalista e, em alguma medida, superior à formação do tecnólogo, alguns professores admitem o caráter estritamente técnico da formação nos bacharelados. Nota-se um desconhecimento a respeito do perfil do egresso das instituições, bem como uma certa dificuldade em definir este perfil, embora os cursos já tenham cerca de 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. Embora Barreto (2016) afirme que a Gastronomia possui uma

forte particularidade, que é a presença maciça de conteúdos que devem ser ensinados necessariamente de forma prática, Toledo e Maciel (2014) ressaltam que mesmo as disciplinas práticas estão imbuídas de teorias e conceitos científicos, não se limitando somente à parte operacional desenvolvida em laboratórios.

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. A Gastronomia envolve, além de sabores e mistura de ingredientes, noções antropológicas sobre regras, rituais, marcas de procedência, de território, de identidades e fronteiras. Mas a pesquisadora alerta para a pouca ênfase dos currículos nas disciplinas não relacionadas à prática culinária como antropologia, sociologia, história, saúde e geografia.

Também é verdade que um currículo interdisciplinar formado por diferentes áreas, que vai do *marketing* à geografia; da administração à física, passando pela nutrição, química, história e tantas outras disciplinas que compõem a formação do gastrônomo, pode encontrar dificuldades para estabelecer conexões entre elas. Esse é um desafio real para todas as áreas de conhecimento de natureza interdisciplinar e se revela na expressão de um dos docentes entrevistados:

“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)

Em relação especificamente à carga horária curricular voltada para os conhecimentos na área da saúde, há opiniões divergentes entre os docentes. Dentro de um mesmo curso, há quem ache que a ênfase em saúde é excessiva, e também há quem sustente que ela 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)

Pressupõe-se na teoria que haveria trabalho em conjunto, reciprocidade e aprendizagem mútua entre as áreas que compõem os currículos. Na realidade, porém, a interdisciplinaridade proposta pelos currículos fica muitas vezes ainda restrita ao papel, uma vez que os próprios professores reconhecem que não há uma real articulação entre as disciplinas. Estar num centro de saúde, para alguns, sobrecarrega o curso de conteúdos da área da saúde; para outros, por isso mesmo, deveria haver uma carga ainda maior nessa área.

Os trechos de entrevistas a seguir exemplificam as concepções de promoção da saúde de muitos professores, bem como desvela as deficiências na compreensão do conceito a partir de uma perspectiva ampliada do conceito de saúde.

"[...] 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)

"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)

Nota-se, nessas falas, uma forte influência da concepção biomédica da saúde na Gastronomia, a qual relaciona saúde à ausência de doença ou como área para tratar os indivíduos. Para um entrevistado, o 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, o qual envolve - dentre outras questões - o acesso à uma alimentação adequada e saudável.

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. O conceito contemporâneo de alimentação saudável, assumido pela Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014), alcança uma dimensão cultural e socioambiental e admite seu caráter polissêmico. Uma questão importante é pensar em como aproximá-los. É exatamente nessa aproximação que pode se inserir o gastrônomo.

Também reconhecendo essa possibilidade de atuação, Brandão (2014) afirma que o gastrônomo poderia colaborar, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma maior integralidade entre saúde e prazer; poderia 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; poderia realizar incríveis conexões com a comida de rua, resignificando a sua presença no cotidiano urbano; poderia 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 (BRANDÃO, 2014).

As falas a seguir legitimam e reconhecem a viabilidade da atuação interdisciplinar do gastrônomo quando afirmam que a relação entre a Gastronomia e a promoção da saúde poderia se dar pelo gosto ou prazer:

"[...] uma coisa assim que eu me questiono muito é o fato de 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 biossocial 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)

“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)

Essa perspectiva de atuação interdisciplinar é uma visão também compartilhada 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.

Boa parte da incompreensão do papel da Gastronomia na promoção da saúde provavelmente ainda advém dos conceitos biomédicos e prescritivos de saúde que impregnam o discurso dos professores, o que pode levar ao pensamento equivocado de que, para promover saúde, é preciso ter uma formação na área. Mas, para mudar essa perspectiva, é necessária uma ponderação a respeito do que se entende como saúde. Quando se entende a saúde em seu conceito amplo, em que o prazer na alimentação tem sua relevância reafirmada, pode ficar mais claro o lugar da Gastronomia na promoção da saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, procurou-se 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, foi observado que essa não é uma relação muito clara para os docentes, os quais não conseguem estabelecer muitos nexos entre o conceito de promoção da saúde e a Gastronomia, como também 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 as 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 quatro 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.

Ainda sobre a formação dos estudantes de Gastronomia nas universidades públicas federais, ressalta-se o papel burocratizado do projeto político-pedagógico dos bacharelados. No caso dos projetos analisados neste trabalho, ficou notório que o que se propôs no texto quando da criação dos cursos, não se converteu em realidade na prática. 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 educação mais integral e menos tecnicista do gastrônomo.

Ao se investigar 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, verificou-se que boa 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. Falta ainda uma compreensão mais abrangente sobre o tema, incorporando uma visão ampliada que contemple os aspectos do gosto, da aparência, da cultura alimentar e do respeito à terra e aos produtores.

Esta noção mais ampla poderia fazer com que o gastrônomo encontrasse a sua própria maneira de promover saúde. Para que isso ocorra, é preciso que a formação seja efetivamente interdisciplinar e vá além da técnica, preparando os profissionais para a pesquisa e para atuar em outros espaços onde seu conhecimento pode impactar na qualidade de vida das pessoas, e não apenas nos restaurantes.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E.; PELICIONI, M. C. F.; WESTPHAL, M. F. Práticas intersetoriais nas políticas públicas de promoção de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 22, n. 4, p. 1333-1356, 2012. Disponível em <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=So103-73312012000400005&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em 12 de agosto de 2020.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARRETO, Y. A. **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.

BRANDÃO, B. H. P. **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.

BALL, S. J. 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, S.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.

BOWE, R.; BALL, S. J.; GOLD, A. **Reforming Education and Changing Schools: case studies in policy sociology**. Londres: Routledge, 1992.

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 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.5, n.1, p. 163-177, 2000.

DOMINGUES, J. **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.

GIROUX, H. **Os professores como intelectuais**. Porto Alegre: Artmed, 1997.

MENEZES, M. C. P. **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, M. C. S. **O desafio do conhecimento. Pesquisa Qualitativa em saúde**. Rev. e Aprimorada. São Paulo: Hucitec, 9: 406, 2006.

MIYAZAKI, M. H. **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.

PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Editora SENAC: São Paulo, 2009.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. 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.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias do presente. Relações saber - poder no seu campo teórico acadêmico**. 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.

TOLEDO, R. F.; MACIEL, M. L. 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.

WHESTEPHAL, Márcia Faria. Promoção da Saúde. Porque sim e porque ainda não!. **Saúde e Sociedade**, v.13, n.1, p. 14-24, 2004.