

## Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão

*Formation held by bachelor in gastronomy and its role for the characterization of social gastronomy as extension*

*Formación impartida por el licenciado en gastronomía y su papel para la caracterización de la gastronomía social como extensión*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.54656>

Eveline de Alencar Costa | [evelinedealencar@ufc.br](mailto:evelinedealencar@ufc.br)

<https://orcid.org/0000-0002-2310-9880>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Tereza Carlas da Nobrega Araujo Garcez | [terezacnagarcez@gmail.com](mailto:terezacnagarcez@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-1385-8650>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Regina Maria Silva Bastos | [reginambastoss@gmail.com](mailto:reginambastoss@gmail.com)

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | [alessandrapgc@gmail.com](mailto:alessandrapgc@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Paulo Henrique Machado de Sousa | [phmachado@ufc.br](mailto:phmachado@ufc.br)

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 20-setembro-2022

Aceite: 18-outubro-2022

COSTA, E. A. et al. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 9-21, dez. 2022.



## RESUMO

O objetivo deste artigo foi compreender como a formação realizada pelo bacharelado em gastronomia pode ser fator relevante para a caracterização da gastronomia social. Trata-se de um estudo qualitativo, descritivo e analítico baseado num relato de caso, tendo como exemplo a formação superior em gastronomia promovido pelo Bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC e a extensão em gastronomia social, através do Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente (GS/UFC), o qual alberga várias ações. Para isso, foram estudados os seguintes documentos: Projetos Político Pedagógico (PPC) do Bacharelado em Gastronomia da UFC (anos 2012 e 2021); e os formulários de cadastro das ações de extensão e relatórios do GS/UFC (2019 e 2021, respectivamente). Assim, foi possível constatar que a percepção e vivência da gastronomia, sem definição consensual, mas democrática, interfere na formação dos futuros profissionais, molda caminhos a serem percorridos pela academia e influencia a sociedade, principalmente através das ações extensionistas, que exerce papel relevante para o desenvolvimento humano, tanto dos discentes que a vivenciam quanto da comunidade que se beneficia.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Formação superior; Extensão; Ações gastronômicas.

## ABSTRACT

The aim of this article was to understand how the training performed by the bachelor's degree in gastronomy can be a relevant factor for the characterization of social gastronomy. This is a qualitative, descriptive and analytical study based on a case report, taking as an example the higher education in gastronomy promoted by the Bachelor of Gastronomy of the Federal University of Ceará - UFC and the extension in social gastronomy, through the Social Gastronomy program in the Garden of The People (GS/UFC), which houses several actions. For this, the following documents were studied: Political Pedagogical Projects (PPC) of the Bachelor of Gastronomy of the UFC (years 2012 and 2021); and the registration forms of the extension actions and reports of the GS/UFC (2019 and 2021, respectively). Thus, it was possible to verify that the perception and experience of gastronomy, without consensual but democratic definition, interferes in the formation of future professionals, shapes paths to be traveled by academia and influences society, especially through extension isant actions, which plays a relevant role for human development, both of the students who experience it and of the community that benefits.

**Keywords:** Gastronomy; Higher education; Extension; Gastronomic actions.

## RESUMEN

El objetivo de este artículo era entender cómo la formación que realiza el grado en gastronomía puede ser un factor relevante para la caracterización de la gastronomía social. Se trata de un estudio cualitativo, descriptivo y analítico basado en un relato de caso, tomando como ejemplo la educación superior en gastronomía promovida por la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Federal de Ceará - UFC y la extensión en gastronomía social, a través del programa de Gastronomía Social en el Jardín del Pueblo (GS/UFC), que alberga varias acciones. Para ello

se estudiaron los siguientes documentos: Proyectos Político pedagógicos (PPC) de la Licenciatura en Gastronomía de la UFC (años 2012 y 2021); y los formularios de registro de las acciones de prórroga e informes de la GS/UFC (2019 y 2021, respectivamente). Así, se pudo comprobar que la percepción y experiencia de la gastronomía, sin definición consensuada sino democrática, interfiere en la formación de los futuros profesionales, configura caminos a recorrer por la academia e influye en la sociedad, especialmente a través de acciones de extensión, que juega un papel relevante para el desarrollo humano, tanto de los estudiantes que lo experimentan como de la comunidad que se beneficia.

**Palabras claves:** Gastronomía; Enseñanza superior; Extensión; Acciones gastronómicas.

## INTRODUÇÃO

A gastronomia é uma ciência que teve seu reconhecimento acadêmico contemporâneo, mas a mesma tem um antepassado histórico com raízes em hábitos e saberes desde o homem primitivo com sua necessidade nata de se alimentar (BRAUNE; FRANCO, 2007, FERRO, 2017). Essa ciência vem sendo divulgada pelos moldes europeus que a consagrou e a denominou de clássica. Considerando que cada nação é caracterizada por sua gastronomia, foi a europeia a que mais contribuiu para torná-la conhecida universalmente. As habilidades, técnicas especializadas e a sofisticação na forma de apresentar os pratos, os utensílios de mesa e as regras de etiqueta são alguns fatores marcantes dessa gastronomia clássica e que a torna encantadora e atrativa. Ao mesmo tempo, promove segregação, sendo muitas vezes denominada de “alta” gastronomia, deixando implícito a existência de uma “baixa” gastronomia (BUENO, 2016; CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016; FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2016).

Como a gastronomia reúne vários saberes em si, por exemplo, a antropologia, a história, a química, a geografia, a matemática, a ciência de alimentos e outros, incluindo os saberes populares, tradicionais e culturais, é possível afirmar que cada povo, território ou nação tem a sua gastronomia e que a mesma não pode ser classificada entre “alta” e “baixa”, mas simplesmente “gastronomia”, reunindo todas as ciências e saberes que a caracteriza (AZEVEDO, 2017; CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

No Brasil e em outros países, muitos cursos técnicos e de nível superior sustentam suas estruturas curriculares pautadas na gastronomia clássica, com aspectos europeus, incluindo desde os insumos como as técnicas e deixando de lado a sua própria gastronomia. Entretanto, alguns países vêm mobilizando um movimento que quebra essa hegemonia, como é o caso da Espanha e do Chile, que estão valorizando os seus insumos e suas técnicas arroladas nos saberes e na cultura local (ARCE; CHARÃO-MARUQUES, 2020; JUNQUEIRA; DOS ANJOS; VELASCO-GONZÁLEZ, 2020). Esta tomada de decisão vem instigando a reflexão sobre a valorização daquilo que é interno, nato ou local. O Movimento SlowFood Brasil (ASSIS; PANTOJA, 2020; VALDUGA; VALCCOPPI; MINASSE, 2018) também vem colaborando com a discussão sobre a valorização dos insumos e saberes locais, promovendo espaço relevante para a nova gastronomia brasileira, a qual pode ser mostrada e valorizada, promovendo o registro e a divulgação de culturas e tradições, como as indígenas, quilombolas, sertanejas, litorâneas, serranas, etc.

Diante disso, o Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) promoveu a atualização do seu currículo de 2012 (GOUVEIA; SAMPAIO; SOUSA, 2012), priorizando disciplinas que enaltecem os alimentos da biodiversidade brasileira, os aspectos culturais e tradicionais da Região Nordeste, bem como do Ceará, incluindo as técnicas de preparo, o manuseio de utensílios e até mesmo de equipamentos como, por exemplo, o fogão a lenha, a prensa queijeira, arrolhador de garrafa de cajuína, dentre outros (COSTA *et al.*, 2021). Uma das características do novo currículo a ser executado no referido Bacharelado é a de atender a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Esta última se estruturou e se fortaleceu mostrando a sua relevância para a formação dos futuros profissionais, sendo, portanto, curricularizada conforme a Resolução CNE/CES Nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação (BRASIL, 2018).

No Bacharelado em Gastronomia da UFC, caracteriza-se por desenvolver extensão por meio das ações que abrangem gastronomia social, ofertada para toda a comunidade cearense, cumprindo assim, os objetivos da extensão universitária que é gerar o desenvolvimento da sociedade, como também a construção do conhecimento, articulado com o ensino e a pesquisa. Várias são as ações desde as capacitações profissionais como as promovidas pelo programa "Gastronomia Social no Jardim da Gente" – GS/UFC (com várias temáticas, como boas práticas, comidas saudáveis, gastronomia cearense, comidas típicas, panificação, confeitaria, etc.); pelo acompanhamento nutricional e com oficinas de preparações saudáveis ofertadas pelo projeto "Educação Alimentar e Nutricional para Todos", oficinas e compilação de receitas de doces cearenses pelo projeto "Doçura que Agrega", pelas ações de grupo terapêutico "Gastronomia Afetiva", pela edição "Cozinha como Lugar que Cura" e pelo negócio social "Giardino Buffet", sendo estes três últimos promovidos pelo GS/UFC (COSTA, 2021).

É válido destacar que a gastronomia social acontece a partir da socialização entre indivíduos que se alimentam juntos, ou que convivem à mesa ou que compartilham do mesmo ambiente da refeição. Porém, este termo é emergente e muito empregado para se referir às ações que visam o desenvolvimento humano e até mesmo local. A gastronomia social terá essa finalidade, independentemente de ser promovida e conduzida por chefes, tecnólogos ou bacharéis em gastronomia. A mesma já existia e foi sendo executada por outros profissionais, desde cursos de culinárias nas comunidades até mesmo capacitações de boas práticas em manipulação de alimentos e de empreendedorismo na área de alimentação. (JAQUES, 2021; NAVARRO-DOLS; GONZALEZ-PERNÍA, 2020).

Entretanto, várias ações podem ser reunidas dentro da gastronomia social, como cursos, oficinas e eventos, comumente com gratuidade para comunidades carentes, com grande potencial humano, além dos empreendimentos e negócios sociais em gastronomia que visam mudar a vida de muitos indivíduos por meio dessa área. (BARBOSA *et al.*, 2020; VISKOVIC, 2021).

Deste modo, uma inquietação impulsionou a reflexão trazida nesse texto, por meio de vários questionamentos, são eles: Como a gastronomia, com dimensão interdisciplinar e transdisciplinar, pode ter uma construção definida a partir da vivência da gastronomia brasileira trabalhada pelo Bacharelado em Gastronomia da UFC? A partir dessa concepção estruturada, será possível caracterizar a gastronomia social? E como esta pode promover o desenvolvimento social? E em quais temas a mesma está envolvida?

Assim, o objetivo deste artigo foi compreender como a formação realizada pelo bacharelado em gastronomia pode ser fator relevante para a caracterização da gastronomia

social. Além disso, objetiva especificamente: apresentar as definições de gastronomia e a formação em gastronomia no Brasil pelo Bacharelado UFC; caracterizar a gastronomia social; descrever as modalidades das ações de extensão em gastronomia; e estudar como o desenvolvimento social pode ser promovido pela gastronomia social.

## METODOLOGIA

O presente artigo trata-se de um estudo qualitativo, descritivo e analítico baseada em um relato de caso, tendo como exemplo a formação superior em gastronomia promovido pelo Bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC e a extensão em gastronomia social, através do Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente (denominado GS/UFC), o qual alberga várias ações.

Para a elaboração deste artigo foram estudados os Projetos Político Pedagógico (PPC) do Bacharelado em Gastronomia da UFC, dos anos 2012 (GOUVEIA; SAMPAIO; SOUSA, 2012) e 2021 (COSTA *et al.*, 2021); e os formulários de cadastro das ações de extensão e relatórios do GS/UFC, referente ao ano de 2019 e 2021, respectivamente (COSTA, 2019; COSTA, 2021).

Portanto, os conteúdos analisados foram analisados de forma qualitativa e apresentadas por meio de um texto discursivo e provocativo sem ter a pretensão de estabelecer normativas, mas de torná-las dialógicas e democráticas.

## COMO SE DEFINE GASTRONOMIA?

A gastronomia por ser uma ciência interdisciplinar, transdisciplinar e pluridisciplinar e que proporcionam várias maneiras de ser definida. Considerando as ciências/ disciplinas / áreas que a sustentam, ou as culturas, ou os hábitos e tradições, ou a inovação, ou a sustentabilidade e ou as regionalidades e nacionalidades. (SILVA; PONS, 2016)

A gastronomia é interdisciplinar pela conexão das ciências, que juntas colaboram para a formação do “todo”, desde a história, passando pela matemática, química e outras como a ciência de alimentos, ou seja, cada uma de forma individualizada formam um conjunto ou aglomerado que ao se unirem montam um todo, como se fossem fatias que quando juntas forma a pizza completa. Será transdisciplinar quando há intercomunicação entre as ciências e elas colaboram para a compreensão e ou formação de um todo, sem fronteiras entra elas; é como se cada ciência fosse um ingrediente de uma massa de pizza que ao ser misturada resultará na preparação pronta. (PIRES, 1998; MELHIOR; BITAR; SOBRAL, 2021).

Para Fiorin (2008) a interdisciplinaridade é um conector de métodos e conceitos teóricos que se inter-relacionam a partir de um mesmo objeto, possibilitando aos discentes desenvolverem e expandirem o senso crítico; sendo imprescindível para que os discentes consigam praticar o aprendizado das diversas disciplinas e saber lidar com desafios da vida profissional e cotidiana.

Também podemos afirmar que a mesma é pluridisciplinar, pois as disciplinas que a compõe promove cooperação entre si, sem ordem de prioridade e importância definida. (MELHIOR; BITAR; SOBRAL, 2021).

Essa formação plural da gastronomia não gera uma definição única sendo, portanto, democrática. Sugizaki e Oliveira (2021) verificou na sua pesquisa com Bacharelados em Gastronomia, no Brasil, que essa definição é bem heterogênea e que alberga diversas compreensões e visões. Todas aceitas e reconhecidas para aquilo que compreende o conhecimento gastronômico, mesmo com influências hegemônicas da cozinha eurocêntrica ou contra hegemônica.

O que é válido destacar é que a gastronomia ultrapassa as técnicas culinárias e alberga outras temáticas ou saberes, que dizem respeito as formas de cultivo e produção dos alimentos, o acesso, a qualidade e os aspectos culturais e envolvem os insumos, bem como as tradições que os tornam simbólicos, ou até mesmo afetivos e memoráveis. Além disso, pode ser definida quebrando ou não a hegemonia que a molda pelo viés europeu e excludente, pois a sua definição pode englobar a visão de inclusão em todos os sentidos, seja pelos portadores de restrição alimentar, ou pelas ações sociais de promoção do direito à alimentação e ou outros. A definição pelo viés que não quebra essa hegemonia europeia clássica não a invalida, mas reflete uma compreensão limitada da gastronomia, que muitas vezes é conformada por programas televisivos que enaltecem apenas as habilidades práticas e criativas dos profissionais da gastronomia, restringindo aquilo que é amplo e vasto. Esta mídia, muitas vezes criam expectativas e também é aproveitada pelo segmento de turismo, como um atrativo principal ou secundário. (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016; MINASSE, 2013).

Portanto, cada definição construída e apresentada para a gastronomia será de acordo com uma determinada visão, vivência e envolvimento com a mesma, e que reflete na sociedade e na academia, como podemos verificar nas formações ofertadas por vários cursos das instituições de ensino superior. Essa percepção também pode influenciar nas ações de extensão realizadas por estas instituições, bem como o interesse em executá-las e na importância que a mesma pode promover para os discentes e a comunidade beneficiada.

## **BACHARELADO EM GASTRONOMIA E A EXTENSÃO: RELATO SOBRE O CURSO DE GASTRONOMIA DA UFC**

No Brasil, até o ano de 2021, são registrados na plataforma e-MEC (BRASIL, 2022) cinco Bacharelados em funcionamento nas instituições públicas de ensino superior, cada um com matriz estrutural diferente, pois não existe uma diretriz curricular definida.

Como a gastronomia é compreendida de várias formas e sua definição não é única e, portanto, democrática, as instituições construíram seus currículos com disciplinas que convergem e divergem entre si, principalmente entre os componentes obrigatórios e curriculares. Contudo, as ações de extensão em sua maioria, compreendem ações de gastronomia social.

Tomando como exemplo o Bacharelado em Gastronomia da UFC, verificamos como as alterações no PPC conduz a formação do discente e a extensão. O currículo anterior desse bacharelado, de 2012, era composto por disciplinas pautadas, predominantemente, nos conhecimentos europeus e ou estrangeiros, sendo componentes obrigatórios, que citamos (GOUVEIA; SAMPAIO; SOUSA, 2012): Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Clássica I; Cozinha Clássica II; Cozinha Fria; Cozinha Oriental, Cozinha das Américas e outras. Dentre os componentes opcionais, apareciam algumas disciplinas referentes ao estudo da cozinha

regional e cearense, as quais apresentamos: Cozinha Cearense e Cozinha Regional; que disputavam espaço com disciplinas que envolviam conhecimento sobre gestão e ciência e tecnologia de alimentos.

Assim, o currículo de 2012, agrupava seus componentes curriculares a partir de um eixo central e norteador de onde brotavam quatro núcleos de estudos (GOUVEIA; SAMPAIO; SOUSA, 2012): fundamentos científicos; empreendedor; profissionalizante e complementar. No núcleo de fundamentos científicos compreendiam o conjunto de disciplinas técnico-científica conferindo aos alunos diversas noções científicas, desde aquelas da área Química, Microbiológica, Ciências dos Alimentos, História da Gastronomia, Sociologia, Nutrição e Higiene e Segurança no Trabalho. No núcleo empreendedor os discentes cursavam as disciplinas que proporcionavam noções básicas de empreendedorismo no ramo da gastronomia, tais como gestão de negócios, gestão financeira e de pessoal. No núcleo profissionalizante contemplava as disciplinas que proporcionava aos discentes a vivência prática na área, reunindo as disciplinas de conhecimento clássico e europeu. E, por fim, no núcleo complementar, era compreendido pelas diversas atividades que o próprio estudante construía ao longo do percurso acadêmico, incluindo a atuação como bolsista ou experiência voluntária, participação em encontros, cursos e outras vivências.

Por outro lado, o PPC 2021 (COSTA *et al.*, 2021), possui na sua estrutura curricular disciplinas obrigatórias que priorizam a cozinha brasileira e regional e, portanto, aquelas com ensinamentos europeus e ou estrangeiros foram designadas para o ementário das optativas. Esta mudança foi realizada com a finalidade de valorizar e destacar a gastronomia brasileira, a nordestina e a cearense, sendo uma iniciativa pioneira de encorajamento dos demais cursos, tanto bacharelados como tecnólogos a refletirem sobre suas estruturas e formação discente.

Outras mudanças realizadas foram o aumento da carga horária para 3.088 horas (no currículo anterior era de 2.400 horas), a criação da tutoria acadêmica, a implantação do projeto integrador e da curricularização da extensão; todos estes, visando a formação do gastrônomo de forma integrada e conforme o mercado de trabalho atual (COSTA *et al.*, 2021).

As unidades e componentes curriculares do currículo 2021 são incluídos em cinco unidades (COSTA *et al.*, 2021): ciência dos alimentos (composta pelas disciplinas de química, microbiologia, tecnologia de alimentos, fermentação e outras); cultura e educação (incluindo disciplinas da área da antropologia, psicologia e sociologia); cozinhas de especialidades (incluindo as cozinhas brasileiras, regional e cearense); gestão (disciplinas voltadas para a administração, gestão e de pessoal); e vivências e produção gastronômica (onde estão inseridos as vivências dos discentes em eventos acadêmicos, cursos, bolsas de monitoria, pesquisa e extensão, experiências voluntariadas e outras atividades que colaboram para o desenvolvimento do futuro profissional).

É importante ressaltar sobre a curricularização da extensão, que foi realizada por meio de ações extensionistas dentro das disciplinas (com carga horária definida para esta) como também através de várias ações cadastradas na Pró-Reitoria de Extensão da UFC, conforme a legislação vigente do Ministério da Educação (BRASIL, 2018).

Esta Pró-Reitoria, objetiva ter referência nacional na promoção de ações de extensão inovadoras, sustentáveis e alinhadas com a sociedade. Para isso, busca incentivar ações que sigam seus valores, como a democratização (promover inclusão social, acessibilidade e o desenvolvimento social); efetividade (principalmente na adoção das boas práticas de governança preconizadas pelo Governo Federal); ética (atuação responsável, comprometida,

com honestidade, moralidade, coerência e probidade administrativa); inovação (estimular iniciativas inovadoras, bem como apoiá-las); profissionalismo (atuação técnica, responsável, competente, coerente, imparcial e objetiva); sustentabilidade (estimular e apoiar desenvolvimento social e econômico responsável, inclusivo e sustentável); transparência (atuação clara e divulgação das ações e informações de forma a fortalecer o controle social público); e valorização das pessoas (adotar conduta baseada em atitudes humanas, consolidadas no respeito, na empatia, na transparência e nos padrões éticos). Desse modo, todas as ações extensionistas do Bacharelado em Gastronomia da UFC procuram seguir tais valores e são caracterizadas como ações de gastronomia social e comungam semelhanças entre si no que diz respeito a gratuidade e quanto a oferta, que são destinadas para a comunidade em geral. (PREX UFC, 2022)

As ações de extensionistas do Bacharelado da UFC são cadastradas na modalidade Programas, Projetos e Cursos, onde a maioria possuem como área temática principal a “educação” e “trabalho”. Dentre estas ações mencionamos o programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (GS/UFC), que reúne nas suas atividades vários projetos ou edições. A seguir detalhamos algumas atividades, apresentando-as por temáticas (COSTA, 2021):

- a) Cursos de capacitação e oficinas: são ofertados com diversas temáticas, como chocolateria, comidas típicas, gastronomia da biodiversidade nordestina, panificação, confeitaria gastronomia de rua, gastronomia de boteco e etc., com carga horária diferenciando-se entre 4h para oficinas e entre 20h a 180h para os cursos de capacitação, todos ofertados gratuitamente para a comunidade em geral. Tais cursos e oficinas são ofertados gratuitamente em parceria com o Movimento de Saúde Mental e Comunitário (MSM) e os alunos do bacharelado experimentam a vivência da educação em gastronomia, liderando as aulas teóricas e práticas. Essas atividades acontecem na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), edificada dentro do espaço estrutural do MSM e cadastrada como projeto de extensão, como parte do Programa GS-UFC,
- b) Ações sociais: compreendem a realização da “Ceia Solidária na Rua” e a formação de “Cozinha Comunitária” para produção de marmitta solidária iniciada durante a pandemia. Esta última também foi realizada em parceria com o MSM, na EGA, porém, atualmente tem seu espaço na Cozinha Mário Bonvinni, localizada em outro prédio da instituição parceira. A ceia solidária na rua foi realizada por meio de duas edições, interrompidas pela pandemia da Covid-19, sendo uma iniciativa nacional por meio da promoção do Instituto de Pesquisa em Cozinha Brasileira – IPCB e teve parceria com o MSM, sendo executada na EGA. Nesta ação, alunos do bacharelado da UFC, integrantes da comunidade e egressos da EGA se voluntariaram para a produção dos alimentos e com sua distribuição pela instituição parceira.
- c) Grupo terapêutico: a ação “Gastronomia Afetiva” foi criada a partir da demanda do MSM, sendo realizada com pacientes encaminhados pelo CAPS e outras pessoas interessadas em participar. O grupo é conduzido pelos extensionistas do programa GS/UFC e terapeutas do MSM. As reuniões acontecem comumente uma vez por semana e as discussões são feitas ao redor de alimentos, conforme cronograma temático planejado semestralmente. Por exemplo, uma das edições realizadas teve como tema comidas típicas cearenses e cada encontro girava em torno de uma preparação, discutindo métodos de preparo, o histórico e os significados que aquela comida apresenta e, principalmente, o momento de escuta e de degustação, onde cada



participante apresenta suas lembranças, sentimentos e afetos que possam ser resgatados no momento. Dentre as normas do grupo terapêutico inclui o sigilo de algumas informações consideradas reservadas e não propícia para serem divulgada.

- d) **Negócio Social:** dentro dessa modalidade citamos a criação do “Giardino Buffet” que foi um negócio incubado com o apoio da Organização da Sociedade Civil (OSC) Somos Um, porém uma motivação realizada pelo GS/UFC e executada pelo MSM e a EGA. O mesmo foi criado para a sustentabilidade das ações do parceiro, além de proporcionar oportunidade às mulheres da periferia, capacitadas pela EGA, a se inserirem no mercado de trabalho, gerando assim, movimentação financeira local e da comunidade, realizando economia social local. O Buffet tem a produção de alimentos e o serviço dos mesmos é executado pelas referidas mulheres e a cozinha é gerenciada/chefiada pela discente egressa do GS-UFC e atual aluna do mestrado em gastronomia da UFC, que conta com a participação de alguns bolsistas do mencionado programa de extensão. O cardápio do Giardino tem na sua composição prioritariamente preparações com insumos regionais.
- e) **Outras atividades:** o programa GS/UFC realiza outras ações de forma pontual, selecionando-se aqui algumas a serem descritas, como as atividades de educação alimentar e nutricional para crianças da Biblioteca Pública Infantil, localizada em um dos Bairros de Fortaleza e para os pequenos do “Projeto Sim a Vida”, do MSM. Outra atividade a ser mencionada é a parceria com outros projetos de extensão, como o “Realimenta” e o “Conversa de Cozinha”, ambos desenvolvidos no Instituto da Primeira Infância – IPREDE. No projeto “Realimenta” acontece o estudo e a elaboração de preparações com vegetais (fora da qualidade para a gôndola, mas em condições de consumo) doados por uma grande rede de supermercados do Ceará. Já o projeto “Conversa de Cozinha” compreende duas frentes, uma é a produção de sopas com o aproveitamento integral dos alimentos e a outra é o curso sobre cultura alimentar (20 h/a), onde são discutidos hábitos e tradições alimentares e, principalmente, provocar a reflexão sobre o consumo dos alimentos na sua forma integral, fomentando uma sensibilização de todos, independentemente de classe social. Este curso mencionado é ofertado aos responsáveis por crianças que recebem atendimento no IPREDE. Em todas as ações mencionadas nessa alínea, os bolsistas do GS/UFC são os protagonistas.

A extensão em gastronomia oportuniza aos discentes uma vivência e amadurecimento para a sua formação profissional, sendo uma via de mão dupla, onde a universidade ganha proporcionando esse desenvolvimento aos seus alunos e, a comunidade, se beneficia por receber conhecimentos, gratuitos e de qualidade, pois são provenientes de uma instituição e curso superior renomados e qualificados com nota máxima pelo MEC. Além disso, através das capacitações gera melhorias para a vida profissional dos beneficiados, ou promove a inserção no mercado de trabalho ou empreendedorismo (individual e social), além de estimular o desenvolvimento social, beneficiando os indivíduos ou a comunidade local onde acontece as atividades extensionistas, gerando empoderamento, bem-estar mental, melhoria da qualidade de vida e das condições socioeconômicas e outros. Esse desenvolvimento social também acontece na cidade e no local onde acontece a extensão, mesmo que a longo prazo, como iniciativas de combate à violência, ao desemprego e a insegurança alimentar. (BARBOSA *et al.*, 2020; CORRÊA, 2003; SANTOS, 2012).

Outras ações de gastronomia social fomentam ainda, a reflexão e a vivência, por todos os envolvidos, sobre as questões de soberania e segurança alimentar e nutricional, discutindo sobre o Direito Humano a Alimentação Adequada, Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional e, diferenciando as ações políticas das assistencialistas, que muitas vezes realizadas pela sociedade civil e pela extensão, porém, educando os discentes universitários e os envolvidos nas atividades extensionistas, que muitas delas são de responsabilidades dos governos. (MOREIRA, 2014; MOURA, 2020).

Diante do exposto, observa-se que a gastronomia social, desenvolvida pela extensão de uma instituição superior, busca ser executada conforme os traços do PPC existente e tendo também sua definição democrática. Observa-se pela descrição das atividades do GS/UFC que as mesmas vão de encontro com as unidades de ensino do PPC 2021 do bacharelado em Gastronomia da UFC (COSTA *et al.*, 2021), mencionadas anteriormente (ciência dos alimentos, cultura e educação, cozinhas de especialidades, gestão e vivências e produção gastronômica) e que perpassam em todas elas.

A relevância das atividades extensionistas num bacharelado pode ser exemplificada ainda pela criação do Mestrado Acadêmico em Gastronomia pela UFC. Neste, o mestrando opta por duas linhas de estudo, sendo uma delas a "Gastronomia Social e Sustentabilidade". Ou seja, as ações de extensão realizadas no bacharelado dessa instituição, auxiliaram para fomentar a criação da referida linha, que abrange vários conteúdos, como segue:

[...] estudos de natureza multidisciplinar, concentra-se em estratégias de promoção de um desenvolvimento social e a investigação de seus impactos, buscando traduzir e divulgar cientificamente a produção cultural alimentar local, regional e nacional, incluindo: registros de natureza material e imaterial da cultura gastronômica; a prática gastronômica em suas relações com a sustentabilidade e soberania alimentar; intervenções e incorporações da perspectiva gastronômica em políticas públicas de alimentação, considerando a função social da Gastronomia; a preservação e a documentação de saberes tradicionais; o estudo das bases e implementação de uma Educação Alimentar e Nutricional; o estudo das práticas e das representações da cozinha, da comida e da bebida como signos culturais; o debate sobre os contornos de atuação e sobre a formação teórico-prática de profissionais da seara da alimentação; a mobilização do empreendedorismo em torno de soluções para problemas sociais intermediado pelo conhecimento gastronômico (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, 2022, p. 8).

Assim, podemos verificar como a percepção e vivência dessa gastronomia democrática interfere na formação dos futuros profissionais, molda os caminhos a serem percorridos pela academia e, conseqüentemente, influencia a sociedade, principalmente através das ações extensionistas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acredita-se que a gastronomia tem uma definição ampla, mas não fixada, pois envolve uma interdisciplinaridade que a torna complexa e ao mesmo tempo democrática. Esta concepção do que é a gastronomia por diferentes visões e pelo o que é executado nos currículos dos bacharelados, a título de exemplo, converge com as ações de extensão, comumente definidas de gastronomia social.

Podemos concluir ainda, que o PPC de um curso conforma as práticas executadas pelos futuros profissionais e interfere no avanço das atividades acadêmicas e na sociedade por meio, da criação de programas de pós-graduação e da extensão. Esta última, foco deste estudo, desempenha papel relevante e para o desenvolvimento humano, como uma via dupla, tanto dos discentes que a vivenciam quanto da comunidade que se beneficia.

Portanto, a partir do relato exposto neste artigo, a gastronomia social, como parte das atividades extensionistas, pode auxiliar para uma percepção ampla do que é gastronomia (ou seja, para além daquilo que a mídia repassa), principalmente através da vivência prática que a extensão proporciona. Além disso, a gastronomia social tem suas características que podem ser pontuadas pelas áreas (segurança alimentar, educação, trabalho, meio ambiente, etc.), ações (capacitação, inserção no mercado de trabalho, empreendedorismo individual e social) e pelo desenvolvimento social que proporciona benefícios aos indivíduos ou a comunidade local onde estão inseridos (por meio do empoderamento, bem-estar mental, melhoria da qualidade de vida e das condições socioeconômicas e outros).

## REFERÊNCIAS

ARCE, A.; CHARÃO-MARQUES, F. Espaços ambíguos e a inovação neoliberal contemporânea: o caso do Merkén. **Redes**, v. 25, n. 1, 2020. p. 9-31. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i1.14389> . Acesso em: 20 set. 2022.

ASSIS, N. C.; PANTOJA, M. J. Estratégias e valores do movimento slow food na região do cerrado. **Braz. J. of Bus.**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 2736-2754, jul./set. 2020. Disponível em: <https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BJB/article/view/16140/13209> . Acesso em: 20 set. 2022.

BARBOSA, I. das N.; COSTA, E. A.; XAVIER, L. P.; SILVEIRA, S. M. P. Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. **Revista Conexão UEPG**, v. 16, n. 1, enero/abril, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5141/514162470020/html/> . Acesso em: 18 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais: cursos de graduação**. Brasília, 2018. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/content/article?id=12991> . Acesso em: 18 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Plataforma e-MEC**. Brasília, 2022. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/> . Acesso em: 18 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. **Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e dá outras providências**. 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Eveline/Downloads/RESOLU%C3%87%C3%83O%20N%C2%BA%207,%20DE%2018%20DE%20DEZEMBRO%20DE%202018%20-%20Imprensa%20Nacional.pdf> . Acesso em: 20 set. 2022.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007. 88p. (Coleção Primeiros Passos).

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, Salvador, v. 29, n. 78, set./dez. 2016, p. 443-462. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ccrh/a/sWgTqXKVJrPKwxMZDhkTphv/?format=pdf&lang=p> . Acesso em: 20 set. 2022.

CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan./Jun. 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389> . Acesso em: 20 set. 2022.

CORRÊA, E. J. Extensão Universitária, política institucional e inclusão social. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 1, n. 1, jul./dez., 2003, p. 12-15. Disponível em: <https://periodicos.uffs.edu.br/index.php/RBEU/article/view/864/724> . Acesso em: 19 set. 2022.

COSTA, E. A. *et al*. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2021. 259 p.

COSTA, E. A. **Formulário de Cadastro da Ação de Extensão: Gastronomia Social no Jardim da Gente**. Fortaleza: Pró-Reitoria de Extensão, Universidade Federal do Ceará, 2019. 22 p.

COSTA, E. A. Relatório de Ação de Extensão: Gastronomia Social no Jardim da Gente. Fortaleza: Pró-Reitoria de Extensão, Universidade Federal do Ceará, 2021. 17 p.

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Turismo em Análise**, v. 27, n. 1, abr., 2016. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87890/112857> . Acesso em: 20 set. 2022.

FIORIN, J. L. Linguagem e interdisciplinaridade. **Alea Estudos Neolatinos**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 1, p. 29-53, 2008. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/250021584\\_Linguagem\\_e\\_interdisciplinaridade](https://www.researchgate.net/publication/250021584_Linguagem_e_interdisciplinaridade) . Acesso em: 20 set. 2022.

GOUVEIA, S. T. G.; SAMPAIO, I. S. V.; SOUSA, P. H. M. **Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia**. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2021. 36 p.

JQUES, Max. **Comida no cotidiano**. São Paulo: Instituto Brasil a Gosto, 2021. 128 p.

JUNQUEIRA, M. L. D.; DOS ANJOS, F. A.; VELASCO-GONZÁLEZ, M. O que traz o contexto de uma cadeia produtiva: as relações socioculturais em uma cidade criativa gastronômica. O caso de Burgos, Espanha. **Investigaciones Turísticas**, v. 20, 2020, p. 193-214. Disponível em: <https://doi.org/10.14198/INTURI2020.20.09> . Acesso em: 20 set. 2022.

MELCHIOR, M.; BITAR, N.; SOBRAL, M. R. B. Gastronomia, Cultura e Memória: A formação de um campo multidisciplinar para pensar diferenças, identidades e complexidades na gastronomia brasileira. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.7, n.12, dec., 2021, p. 114082-114091. Disponível em: [https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/40953?\\_cf\\_chl\\_tk=RxD0JXh2GK8uDpW4ma8Zoz3vdJDSWeQICSvBbaMGOoo-1663716623-0-gaNycGzNCJE](https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/40953?_cf_chl_tk=RxD0JXh2GK8uDpW4ma8Zoz3vdJDSWeQICSvBbaMGOoo-1663716623-0-gaNycGzNCJE) . Acesso em: 19 set. 2022.

MINASSE, M. H. S. G. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, Universidad Austral de Chile,

Valdivia, Chile, n. 19, enero./junio., 2013, p. 41-56. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2233/223348205004.pdf> . Acesso em: 19 set. 2022.

MOREIRA, J. da S. Extensão Universitária entre o assistencialismo e o compromisso com o povo. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 24, dez., 2014, p. 25-30. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/fragmentos/article/view/3628> . Acesso em: 19 set. 2022.

MOURA, M. E. S. Pandemia COVID-19: a extensão universitária pode contribuir. **Revista Práticas em Extensão**, São Luís, v. 4, n. 1, 2020, p. 56-57. Disponível em: <https://ppg.revistas.uema.br/index.php/praticasemextensao/article/view/2221> . Acesso em: 17 set. 2022.

NAVARRO-DOLS, J.; GONZALEZ-PERNÍA, J. L. Gastronomy as a real agent of social change. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 21, 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X20301177> . Acesso em: 19 set. 2022.

PIRES, M. F. C. Multidisciplinaridade, Interdisciplinaridade e Transdisciplinaridade no Ensino. **Interface – Comunic., Saúde**, v. 2, fev., 1998, p. 173 -182. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/icse/1998.v2n2/173-182/pt> . Acesso em: 19 set. 2022.

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – PREX UFC. **Visão, Missão e Valores**. 2022. Disponível em: <https://prex.ufc.br/pt/sobre/visao-missao-e-valores/> . Acesso em :19 set. 2022.

SANTOS, M. P. Extensão Universitária: espaço de aprendizagem profissional e suas relações com o ensino e a pesquisa na educação superior. **Revista Conexão UEPG**, v. 8, n. 2, julho/diciembre, 2012, p. 154-163. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/4547> . Acesso em: 19 set. 2022.

SILVA, R. N.; PONS, M. E. D. Saberes e fazeres da gastronomia: diferentes abordagens sobre comida, alimentação. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, jan./jun., 2016, p.1-6. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/8325> . Acesso em: 19 set. 2022.

SUGIZAKI, B. C.; OLIVEIRA, M. M. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 133-146, dez., 2021. Disponível em: <file:///C:/Users/Eveline/Downloads/42085-137504-1-PB-1.pdf> . Acesso em: 17 set. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA. **Linhas de Pesquisa**. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2022. Disponível em: <https://ppggastronomia.ufc.br/pt/o-programa/linhas-de-pesquisa/> . Acesso em: 19 set. 2022.

VALDUGA, V.; MACCOPPI, G. U.; MINASSE, M. H. S. G. G. Rede Slow Food: Considerações sobre Estrutura Organizacional e Atuação no Brasil. **Rosa dos Ventos**, v. 10, n. 2, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473557641013/473557641013.pdf> . Acesso em: 20 set. 2022.

VISKOVIC, N. R. Gastronomy as a socialcatalyst in the creative place-making process. **Acta Geographica Slovenica**, v. 61, n. 1, 2021, p. 185–199. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/353538912\\_Gastronomy\\_as\\_a\\_social\\_catalyst\\_in\\_the\\_creative\\_place-making\\_process](https://www.researchgate.net/publication/353538912_Gastronomy_as_a_social_catalyst_in_the_creative_place-making_process) . Acesso em: 19 set. 2022.