

Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia

For an ecology of knowledge in the teaching of gastronomy

Por una ecología del conocimiento en la enseñanza de la gastronomía

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.pzs@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

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

Juliana Dias Rovari Cordeiro | julianadiasrc@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3285-4409>

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



Recebimento do artigo: 17-outubro-2022

Aceite: 22-dezembro-2022

SANTOS, F. P., CORDEIRO, J. D. R. Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 2, p. 152-167, dez. 2022.

RESUMO

A estrutura de formação profissional em Gastronomia no Brasil vem se desenvolvendo ao longo dos últimos anos tendo atualmente cursos técnicos, tecnólogos, bacharelados e mestrado. Os cursos de bacharelados em especial se localizam em universidades públicas federais, que aqui reconhecemos como instituições públicas que detêm uma função social. Reconhecemos o ideal teórico da ecologia de saberes do autor Boaventura de Sousa Santos como ideia propositiva para a ampliação da função social dessas instituições. Assim, este ensaio tem como objetivo apresentar uma proposta teórica de pensar uma Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia como forma de potencializar a ação destes cursos localizados em Universidades Públicas e fomentar uma educação mais crítica, emancipadora, engajada e socialmente referenciada, a partir de uma perspectiva contra-hegemônica de compreender a Gastronomia e seus processos educativos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação; Formação profissional; Ecologia de Saberes;

ABSTRACT

The structure of professional training in Gastronomy in Brazil has been developing over the last few years, currently having technical courses, technologists, bachelor's and master's degrees. Baccalaureate courses in particular are located in federal public universities, which we recognize here as public institutions that have a social function. We also recognize the theoretical ideal of the ecology of knowledge by the author Boaventura de Sousa Santos as a propositional idea for expanding the social function of these institutions. Thus, this essay aims to present a theoretical proposal to think about an ecology of knowledge in the teaching of Gastronomy as a way of enhancing the action of these courses located in public universities and promoting a more critical, emancipatory, engaged and socially referenced education, from a counter-hegemonic perspective of understanding gastronomy and its educational processes.

Keywords: Gastronomy; Education; Professional qualification; Ecology of Knowledge;

RESUMEN

La estructura de formación profesional en Gastronomía en Brasil viene desarrollándose en los últimos años, contando actualmente con cursos técnicos, tecnólogos, licenciaturas y maestrías. Las carreras de bachillerato en particular se ubican en las universidades públicas federales, que aquí reconocemos como instituciones públicas que tienen una función social. También reconocemos el ideal teórico de la ecología del conocimiento del autor Boaventura de Sousa Santos como una idea propositiva para ampliar la función social de estas instituciones. Así, este ensayo tiene como objetivo presentar una propuesta teórica para pensar una ecología de saberes en la enseñanza de la Gastronomía como una forma de potenciar la acción de estos cursos ubicados en las universidades públicas y promover una educación más crítica, emancipadora, comprometida y socialmente referenciada. desde una perspectiva contrahegemónica de entender la gastronomía y sus procesos educativos.

Palabras claves: Gastronomía; Educación; Formación profesional; Ecología del conocimiento;

INTRODUÇÃO

O cenário de formação profissional em Gastronomia tem experimentado um crescimento ao longo das duas últimas décadas, chegando a 2022 com um total de 305 cursos de nível superior para a área (MEC, 2022), quando tínhamos apenas 26 em 2006 (MIYAZAKI, 2006). Um aspecto importante desse contexto atualmente, é o espaço em instituições públicas que a Gastronomia vem ocupando, tendo hoje 28 cursos técnicos de cozinha/Gastronomia (SANTOS, MATTOSO, 2021), 17 cursos tecnólogos, cinco bacharelados e um mestrado acadêmico (MEC, 2022). Assim, é a partir dessa conjuntura que este trabalho irá construir suas propostas e reflexões a respeito do campo da formação profissional na Gastronomia.

Destacamos como maior inspiração o contexto das Universidades Públicas que abrigam os cinco bacharelados, e o nosso interesse por este se encontra na perspectiva de compreender esse espaço de formação como um potencial, pois o mesmo se caracteriza como um local de fomento a uma formação mais reflexiva e crítica, ou seja, que não visa somente atender a demanda do mercado.

Relativamente a esse cenário, marcamos que essas instituições possuem um papel social, o qual espera-se estar refletido em suas ações de formação. Sendo assim, entendemos que o comprometimento com o desenvolvimento reflexivo e crítico, e o empenho social, são bases da compreensão de Universidade, que é desde sua criação uma instituição pública estabelecida na constatação social da sua legitimidade e atribuições (CHAUÍ, 2003; SANTOS, 2005).

O autor Boaventura de Sousa Santos, em sua obra, contribui teoricamente com o debate sobre a universidade pública brasileira, e uma de suas contribuições está proposição do conceito/ideia da ecologia dos saberes, que se define como um ideal propositivo que busca compreender a pluralidade de saberes existente nas sociedades, assim como a existências de hegemonias que fomentam a hierarquização dos mesmos.

Desse modo, a legitimação dessa diversidade vem acompanhada da proposição de uma linearidade onde todas devem ser reconhecidas, assim como àqueles grupos aos quais elas pertencem, e para a Universidade pública isso significa se abrir para os saberes da sociedade, os quais foram excluídos e marginalizados pela postura validadora do saber científico (SANTOS, 2005; 2007; 2010).

Assim, descrevemos que nosso objetivo aqui será o de apresentar uma proposta de reflexão sobre os processos de ensino na Gastronomia dentro de uma perspectiva crítica sobre o cenário hegemônico na qual ela está inserida, buscando fomentar no campo a reflexão sobre essa conjuntura e contribuir para o crescente debate da educação na Gastronomia.

Para isso, apresentaremos nossa inspiração no pensamento sobre ecologia de saberes do autor Boaventura a fim de contextualizar a construção da proposta de uma Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia, que é o foco deste ensaio.

Acrescentamos que esse texto e as ideias que ele comporta fazem parte de uma dissertação de mestrado, a qual se propôs a construir essa proposta teórica para ser utilizada como lente da pesquisa que teve como objetivo analisar os projetos pedagógico de curso dos cinco bacharelados aqui mencionados.

A ECOLOGIA DE SABERES COMO IDEIA INSPIRADORA

Para abordar a contextualização da Ecologia de Saberes de Boaventura, é necessário descrever brevemente aquilo que a antecedeu e que serviu de base para formulação de seus pressupostos. Deste modo, destacamos inicialmente o contexto da ciência moderna, que de acordo com Santos (2008), se estabiliza como o modelo hegemônico de ciência, com base na racionalidade, e concebido a partir das revoluções científicas do século XVI. Para o autor, esse modelo estabelece um paradigma moderno que irá conduzir juízos para determinar aquilo que é científico e o que não é, no caso, descrito como senso comum. Essa soberania só começará a ser refutada durante o século XX, momento no qual tal realidade caminha para sua crise.

Para Santos (2008), um dos pontos mais relevantes desse momento de crise do paradigma da ciência moderna está na constituição daquilo que ele descreve como um paradigma emergente. O autor denomina conceitualmente esse paradigma como o “conhecimento prudente para uma vida decente”, pois o mesmo não é somente científico, mas também social, e para o autor esse processo é concebido pela sociedade e, por isso, “o paradigma a emergir dela não pode ser apenas um paradigma científico (o paradigma de um conhecimento prudente), tem de ser também um paradigma social (o paradigma de uma vida decente)” (p.60).

Deste modo, é a partir desta conjuntura que Boaventura de Sousa Santos irá elucubrar seus pensamentos sobre as ecologias dos saberes. Santos (2007) problematiza inicialmente essa questão, apontando que esse processo transitório se reflete numa situação social na qual vivemos uma complexidade de problemas para os quais não possuímos soluções adequadas. Para o autor, essa conjuntura é reflexo de sistemas hegemônicos fechados, que promoveram a construção de bases com referências restritas, como aquelas elaboradas nos países do Norte e assimiladas pelo mundo. Se pensarmos o Sul, qual a validade dessas teorias? No caso, elas estão deslocadas e não se adequam às suas realidades sociais. A partir dessa conjuntura, Santos (2007) descreve que “não é simplesmente um conhecimento novo que necessitamos; o que necessitamos é de um novo modo de produção de conhecimento. [...] necessitamos de um pensamento alternativo às alternativas” (p. 20).

Desta maneira, Santos (2007) para construir sua crítica ele descreve uma razão indolente que se caracteriza como uma racionalidade que exerce influência sobre as maneiras de pensar, de fazer ciência, e de conceber a vida e o mundo. Essa influência significa a adoção de uma razão eurocêntrica e ocidental, concebida como única válida e adequada, excluindo aquilo que não se enquadra. E para entender melhor essa racionalidade, Santos (2007) apresenta duas manifestações da razão indolente: a razão metonímica e a razão proléptica.

A razão metonímica se direciona a uma compreensão de totalidade homogênea, desconsiderando tudo o que não se encontra dentro dessa homogeneidade, promovendo aquilo que o autor descreve como desperdício de experiências, pois ela comprime o presente. Já a razão proléptica, se caracteriza como a expansão do futuro, pois por ela é possível saber o que se espera, que é a direção contínua ao desenvolvimento e o progresso, sem prepara-lo e sem se preocupar com o presente que o antecede.

Neste processo, destacamos a razão metonímica, pois é a partir da relação de validação que ela produz que são construídas hierarquias entre os componentes das totalidades. Para Santos (2007), essa racionalidade exprime dicotomias que precisam ser repensadas, como por exemplo a relação entre Norte e Sul que aponta que não podemos pensar o Sul sem o Norte,

no entanto, para buscar o diálogo e a complexidade, é preciso ter ciência de que existem coisas fora dessa totalidade (relação norte-sul), e por isso o autor descreve que, nesse caso, é preciso pensar o Sul a partir do Sul.

Deste modo, a fim de promover a superação da razão metonímica, Santos (2007) apresenta o conceito de Sociologia das Ausências, que para o autor significa que muitas coisas existem de forma ausente, ou seja, são produzidas de forma não existente.

Deste modo, Santos (2007, 2010) aponta que essas ausências são constituídas por um sistema que o autor descreve como "Monoculturas", que são lógicas produtoras de ausências e que agem sobre as ciências sociais promovendo essa exclusão de saberes e conhecimentos e uma "subtração do presente, porque deixa de fora, como não-existente, invisível, "descredibilizada", muita experiência social" (SANTOS, 2007, p.32). Ao mesmo passo que o autor reconhece essa conjuntura, ele apresenta um conjunto de proposições, que são as suas ideias-chave, oriundas do pensamento da sociologia das ausências, e que irão se contrapor a estas monoculturas, propondo as "Ecologias" que são entendidas por ele como "a prática de agregação da diversidade pela promoção de interações sustentáveis entre entidades parciais e heterogêneas" (SANTOS, 2010, p. 105), tendo o objetivo de tornar presentes as experiências ausentes.

Dessa maneira, elaboramos o Quadro 1 no qual estão descritas e relacionadas as cinco monoculturas e ecologias propostas pelo autor Boaventura de Sousa Santos.

Quadro 1. Descrição das Monoculturas e Ecologias de Boaventura de Souza Santos

MONOCULTURAS:	LÓGICA:	ECOLOGIAS:	LÓGICA:
1) Saber e rigor	Hierarquiza o conhecimento tendo o saber científico e a alta cultura como cânone que valida o que é legítimo e nega o não validado.	1) Dos saberes	Identificação contra-hegemônica de outros saberes/conhecimentos. Nega as hierarquias que invisibilizam em prol da pluralidade.
2) Tempo linear	Assume que a história tem uma direção na qual os países do Norte seguem na frente, declarando atrasado tudo que estiver em desacordo com esse tempo "adequado".	2) Das temporalidades	Reconhecimento de outros Tempos relacionados a diferentes culturas, realidades, lógicas, as quais não se enquadram no tempo linear accidental moderno.
3) Naturalização das diferenças	Categoriza a população para naturalizar hierarquias, o que gera a relação de dominação, pois a inferioridade é insuperável porque é natural.	3) Dos reconhecimentos	Promoção de prática reflexiva para descolonizar as diferenças. Repensar essas distinções e reconhecer aquelas que permanecem depois de eliminar as hierarquias, e aquelas que as hierarquias necessitam para existirem.
4) Escala dominante	Assumir uma escala significa decretar a irrelevância das outras. "O global e universal é hegemônico; o particular e local não conta, é invisível, descartável, desprezível" (SANTOS, 2007, p. 31).	4) Das Trans escalas	Possibilidade de articular as escalas locais, nacionais e globais. Busca o trabalho entre e através as escalas. Opera desglobalizando o local do viés hegemônico.
5) Produtivismo capitalista	O Crescimento econômico é um objetivo inquestionável, e a produtividade é o critério que melhor lhe serve. O que não é produtivo é estéril, preguiçoso e desqualificado	5) Das produtividades	Recuperação e valorização dos sistemas alternativos de produção que a lógica capitalista invisibilizou.

Fonte: Produzido pelo autor baseado em (SANTOS, 2007, 2010)

O presente trabalho faz uso das proposições de Boaventura sobre a Ecologia dos Saberes, visto a sua contextualidade e adequação. Portanto, direcionaremos nosso texto para esses dois pontos, a monocultura do saber e do rigor e a ecologia do saber.

A monocultura do saber e do rigor é aquela que está intimamente ligada com as ideias de hierarquias de saber, ou seja, para ela existe uma racionalidade que determina a existência de um único saber rigoroso e científico, e aquilo que não está dentro dessa lógica é um saber sem validade, sem reconhecimento científico (SANTOS, 2010).

Essa monocultura age reduzindo o presente, já que desconsidera todas as concepções que não fazem parte desse rigor, ou seja, os conhecimentos populares, indígenas, camponeses, e urbanos, pois os mesmos não se estabelecem com bases nos preceitos normativos da ciência hegemônica, a qual é aquela eurocêntrica e ocidental (SANTOS, 2010). Essa conjuntura, proporciona aquilo que Santos (2007) descreve como “epistemicídio”, que concerne na extinção de saberes alternativos por conta dessa lógica de invalidação e exclusão, e assim, além de subtrair os saberes, também descredibiliza os grupos sociais que se constituem nesses conhecimentos alternativos.

O contraponto a essa monocultura é apresentado como Ecologia dos Saberes. O autor descreve inicialmente que suas proposições não serão direcionadas em um viés “anticiência”, ou seja, ela não pretende promover a descredibilização que ele tanto critica. Para ele é necessário estabelecer princípios contra hegemônicos na ciência hegemônica (SANTOS, 2007), ou seja:

[...] a possibilidade de que a ciência entre não como monocultura, mas como parte de uma ecologia mais ampla de saberes, em que o saber científico possa dialogar com o saber laico, com o saber popular, com o saber dos indígenas, com o saber das populações urbanas marginais, com o saber camponês (SANTOS, 2007, p. 32).

Para o autor, essa relação de coexistência se estabelece não só naquilo que esses saberes representam, mas também na sua produção dentro da realidade. Santos (2007) explica essa lógica descrevendo que para ir à lua é necessário o conhecimento científico, mas para promover a preservação de ecossistemas são os saberes camponeses e indígenas que atuam como mais adequados, pois eles enxergam a natureza como parte de vida deles, e não como espaço de exploração. Isso nos faz perceber que precisamos destes dois olhares, a humanidade precisa ir à lua ao mesmo passo que precisa conservar a natureza, ou seja, é preciso entender que os dois conhecimentos são necessários, que um não invalida o outro, e essa relação é a qual o autor denomina de ecologia dos saberes.

Portanto, a Ecologia dos Saberes é um conjunto epistemológico baseado na diversidade, e que busca uma cooperação global contra hegemônica para o fortalecimento e credibilização das mesmas. Ela busca reconhecer pluralidades de saberes heterogêneos, assim como sua independência, primando por um sistema dinâmico e horizontal, onde o conhecimento é “interconhecimento, é reconhecimento, é autoconhecimento” (SANTOS, 2010, p.157).

Porém, como pensamos essa teoria no contexto do presente trabalho? Bem, assumimos aqui essa ideia como caminho da Universidade para o enfrentamento da sua crise de legitimidade, de forma que a partir desses preceitos ela repense suas bases hegemônicas, pautadas no saber culto, e caminhe para uma ecologia dos saberes, valorizando os saberes que foram invisibilizados concernentes a sociedade, com o intuito de se legitimar perante a mesma.

Essa ideia se faz necessária pois o fato de a Universidade reconhecer o conhecimento científico como o único válido, e estabelecer muitas estruturas que perpetuam essa condição, ela promoveu de forma ativa a exclusão e extinção de muitos conhecimentos definidos como não científicos, e conseqüentemente marginalizando todos aqueles que compartilhavam dessas bases como forma de conduzir sua relação com o mundo (SANTOS, 2005).

Cabe ponderar aqui que mesmo tendo ciência dessa conjuntura da universidade que perpetua as hierarquias de saberes, o oposto também existe e ocupa os espaços dessas instituições, como por exemplo a ampliação ao acesso da universidade pública brasileira ocorrido nos últimos 20 anos, que conseqüentemente trouxe para esses locais muitos grupos que até então eram marginalizados, e assim, as suas pautas, reivindicações, modos, saberes e culturas também começaram a fazer parte desse espaço, mas como pauta de luta e de representatividade se opõem justamente a um sistema que por muito anos negou eles e aquilo que os representa.

Santos (2005) aponta que os modelos públicos de Universidade, por não serem tão perpassados pelos valores do capital, como a busca do lucro, têm o intenso potencial de construir relações críticas e solidárias na formação de seus estudantes, promovendo assim uma cidadania ativa. Além disso, busca-se o mesmo posicionamento nas ações de pesquisa e extensão, de forma a buscar uma nova relação entre Universidade e sociedade. Embora saibamos que essa realidade não seja perfeita e plena, pois a economia global neoliberal tem se inserido muito dentro do contexto das universidades, principalmente após as intensas precarizações, ainda é essencial destacar essa conjuntura, especialmente quando comparamos com o contexto do ensino superior privado que em sua esmagadora maioria se dedica somente a atividade de ensino, o que ainda nos dá voz para marcar o privilégio e potencial dos espaços das universidades públicas para produzir conhecimento e reflexão crítica.

Por fim, a coerência desse conceito para com nosso trabalho, se encaixa na sua realidade de ação propositiva, que aqui associamos com uma concepção de Universidade com Função Social, de modo que tais premissas de Ecologia de Saberes permita a possibilidade de reflexão sobre as contradições inerentes a existência das hegemonias limitantes, buscando uma realidade de maior complexidade inspirada num ideal utópico, e assim fortalecendo uma ação formativa no Ensino de Gastronomia de forma mais coerente, crítica, e socialmente engajada.

POR UMA ECOLOGIA DE SABERES NO ENSINO DE GASTRONOMIA

Damos início a essa argumentação elucidando um importante conceito, o qual dá base para a construção do ideal aqui apresentado e discutido, e o conceito em questão é a ideia de Hegemonia. A partir de Gramsci (2002) compreendemos que hegemonia consiste em um regime de poder, associado a uma posição de liderança e autoridade, e que socialmente traduz-se na capacidade de um ou mais grupos sociais de comandar outros. Para o autor essa conjuntura pode variar em duas formas, o poder pelo uso da força coercitiva, e o poder pelo consenso.

Nos interessa, aqui, destacar o poder pelo consenso, que nada mais é que uma hegemonia validada por uma sociedade, mesmo sem que essa compreenda ou visualize estas estruturas de poder. Ter ciência desse mecanismo da hegemonia é indispensável para compreender como as práticas de diferentes grupos e níveis sociais são tidas como

hegemônicas por serem entendidas como desejáveis, e que assim conduzem a consolidação de pensamentos e visões únicas sobre as realidades em que se inserem (GRAMSCI, 2002).

Esse contexto de reflexão sobre hegemonias se estabelece também nos referenciais de Boaventura Sousa Santos, principalmente na sua elaboração da sociologia das ausências. Nela, Santos (2007) nos apresenta a ideia de que a instituição de um contexto hegemônico necessariamente estabelecerá uma estrutura de invisibilizações, ou seja, que inexistências são construídas a partir da compreensão de que estas não existem sob qualquer forma de ser relevante ou compreensível ao olhar hegemônico.

Dessa forma, ao observar o cenário aqui abordado, compreendemos a existência de dois contextos hegemônicos, os quais estão diretamente relacionados com algumas inquietações e problematizações nas quais esse trabalho foi inspirado. O primeiro deles é aquele referente ao cenário da Gastronomia, e mais especificamente às estruturas de formação profissional, e o segundo é aquele relacionado à Universidade como centro de produção de conhecimento.

O contexto hegemônico que reconhecemos na Gastronomia se materializa na influência da cultura francesa no estabelecimento de bases para a formação de novos profissionais da área, além de também exercer um papel de norma culta para validar o quão adequado essas formações são, e o quão alinhadas elas estão com a visão estabelecida sobre o que é Gastronomia, assim como o mercado que é um agente perpetuador dessa hegemonia por construir demandas alinhadas a ela que conseqüentemente influenciaram o processo de estabelecimento das estruturas de formação profissional (SANTOS, RAMOS, CORDEIRO, 2021). Em um contexto mais amplo, esse modelo de formação está inserido no sistema neoliberal, que mercantiliza e normativa todas as esferas da vida humana, inclusive as subjetividades (DARDOT, LAVAL, 2016).

Propor a afirmação de que tal contexto se apresenta como hegemônico se relaciona com as perspectivas de Gramsci e Boaventura apontadas aqui. Perceber que o modo francês de fazer e formar na Gastronomia e as demandas do mercado são assimiladas como norma, como o caminho adequado (SANTOS, RAMOS, CORDEIRO, 2021), nos impulsiona a pensar sobre realidades as quais estão invisíveis para essa visão, ou seja, uma Gastronomia não euro-francesa, e que conseqüentemente estiveram ausentes dessas estruturas.

No outro espectro, temos o contexto hegemônico da Universidade, o qual já é bem explorado pelo meio científico e vai referir-se ao cientificismo culto e validador produzido e perpetuado pela Universidade, e principal fomentador da sua crise de legitimidade. Obviamente, esse cenário produz a invisibilização de saberes, conhecimentos e práticas que não se baseiam e não se estabelecem nas normas cultas do saber científico, uma conseqüência da hegemonia do conhecimento eurocêntrico e ocidental (SANTOS, 2005; 2008).

Cabe destacar que, desde os preâmbulos do Iluminismo as ciências naturais e sociais sempre desempenharam um papel fiscalizador sobre os saberes, conhecimentos e práticas compreendidos como românticos ou supersticiosos, partindo para uma relação validadora de domínio da norma culta que irá julgar a validade de determinada condição, fomentada pela característica de verdade absoluta que a ciência ocidental tinha, e têm (DELGADO, 2016).

Sendo assim, como forma de fomentar o diálogo, fazemos os seguintes questionamentos. Será que a Gastronomia corre o risco de reproduzir essa lógica agora que está crescendo no meio acadêmico, desenvolvendo seu campo de conhecimento, e fazendo

parte de IES públicas? Ou seja, de assumir preceitos do contexto hegemônico da Universidade/Ciência. Ou será que as bases da função social das Universidades Públicas nos darão a oportunidade de reconhecer as contradições inerentes a esse contexto da produção de conhecimento das universidades (hegemonia da universidade) e também o contexto da hegemonia da Gastronomia, que também prevê um conhecimento validador?

A partir das obras de Boaventura, o qual pensa o cenário da Universidade pública brasileira, se desdobra a principal referencia deste trabalho, que é a ideia de Ecologia de Saberes, que, como já citada anteriormente, se apresentam como uma proposta contra-hegemônica baseada na sociologia das ausências, a qual revela as relações de Monoculturas X Ecologias, sendo Monocultura uma lógica produtora de ausências, e Ecologias as que buscam tornar presentes as experiências ausentes, e que compõe uma das ideias propositivas para a superação da crise de legitimidades das universidades públicas brasileiras (SANTOS, 2007). A partir desta lógica, direcionamos nosso olhar para a Gastronomia, e mais especificamente o seu contexto educativo.

Dessa forma, se pensarmos uma Monocultura de Saberes no Ensino de Gastronomia, esta será aquela que se baseia na cultura francesa e no poder influenciador do mercado, que marginaliza aquilo que não se adequa e não se conecta às visões de status e diferenciação social oferecidos pelo rigor requintado do ápice gustativo da Gastronomia europeia. Assim, da mesma maneira, podemos construir a ideia de uma ecologia como aquela que vai buscar superar essas linhas de validação e ampliar a compreensão de o que é Gastronomia, e especialmente do que se ensina como Gastronomia, partindo do pressuposto de uma ecologia de saberes, e estando num contexto universitário público, alinha-se a um ideal de função social dessas instituições para promover práticas mais conscientes com as diversas realidades socioculturais da sociedade.

Um ponto importante de ser destacado com relação ao aspecto monocultural do ensino de Gastronomia é sua forte relação com o mercado. Como visto em Santos et al (2021), este foi um grande fomentador do desenvolvimento das primeiras estruturas de formação em Gastronomia no mundo, e trazia em suas demandas os valores elitistas e as égides da cultura gastronômica franco europeia

Essa visão de um pensamento monocultural no ensino de Gastronomia em contraponto com um pensamento ecologizado (ou ecológico) se relaciona com as ideias trabalhadas por Soares et al (2020), que a partir de um trabalho coletivo em um GT que se discutia “o que é Gastronomia”, propôs-se um debate sobre a forma como o conceito de Gastronomia é trabalhado na literatura, e assim dividindo as abordagens em duas perspectivas, a primeira pautada numa visão normativa, e a segunda numa visão ampliada.

A visão normativa se delineia pela compreensão elitizada e hegemônica sobre a Gastronomia, como bem descrevem Soares et al ao sintetizarem os argumentos dos autores estudados, onde julgam que:

[...] a Gastronomia teria suas origens na sociedade francesa moderna e que possuiria caráter de discurso e prática mediado por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores. Refletem sobre a Gastronomia como espaço plural em um contexto globalizado, embora seja representada constantemente como uma narrativa que prestigia atores reconhecidamente hegemônicos, como chefs e críticos gastronômicos, mas que não dá

voz às manifestações populares e a outros atores envolvidos nos sistemas alimentares (SOARES et al, 2020, p.153).

Já a visão ampliada se baseia em interpretações inclusivas sobre o que pode ser a Gastronomia, expandindo-a e atribuindo um:

[...] caráter agregador/inclusivo, envolvendo novos atores sociais (PETRINI, 2009), o que permite a sociabilização de saberes e fazeres heterogêneos inerentes à alimentação em um cenário globalizado (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). Destacam-se, ainda, a convergência desses autores quanto ao cunho científico da Gastronomia e seu potencial de ampliar as discussões sobre fenômenos, práticas e teorias relacionadas à cadeia de produção e consumo de alimentos e bebidas na atualidade (SOARES et al, 2020, p.157).

A inspiração dessas duas visões no diálogo que propomos aqui, está na perspectiva de compreensão do que pode ser Gastronomia, ou seja, assimilar a ideia de que na monocultura do ensino de Gastronomia predomina uma visão normativa, e na ecologia deste ensino promove-se a visão ampliada, para que assim possamos transpor essa ideia para o contexto do estudo das formações profissionais.

Assim, podemos sintetizar que Monocultura no Ensino de Gastronomia é a perspectiva hegemônica e eurocentrada de compreender e praticar a Gastronomia, que a partir de estruturas de poder vai produzir fundamentos determinantes, e fomentar a formação de indivíduos com base nesses preceitos, que por conseguinte irão reproduzir, validar e perpetuar essa visão hegemônica, lógica que faz parte do estabelecimento consensual das hegemonias. Além disso, a partir dela se promove a exclusão de saberes, práticas e sistemas alimentares plurais, e assim também negando os grupos sociais diversos que se constituem nesses conhecimentos. Além disso, assimila-se a essa monocultura a cega relação com o mercado, de assimilação de demandas, e pouco fomento a uma perspectiva crítica e questionadora.

Em contrapartida, a Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia vai partir para uma perspectiva ampliada, negando as estruturas validadoras e compreendendo a Gastronomia para além das linhas hegemônicas, como ação propositiva para contribuir para uma formação crítica, engajada e contextualizada com a realidade brasileira e latino-americana. Pensar nessa ecologia é expandir a Gastronomia, de modo a alcançar os fenômenos sociais populares e práticas e saberes alimentares de culturas locais e regionais, e também de reconhecer os valores hegemônicos não compatíveis com as distintas realidades, e assim fomentar superações, e enriquecer o processo formativo dos profissionais da área.

Porém, cabe salientar que, ao pensar em ecologias é preciso destacar que tal perspectiva não pretende constituir-se como validadora, assim como os contextos hegemônicos se apresentam (SANTOS, 2007). Logo, a partir desse princípio, quando propomos uma Ecologia de Saberes para o ensino de Gastronomia, apontamos que não se prevê a promoção de descredibilização, mas sim o reconhecimento de pluralidades, primando por um sistema dinâmico e horizontal, no qual todos os saberes dialoguem, inclusive aqueles que antes eram propostos de forma monocultural, partindo para o que pode ser compreendido como visão transdisciplinar.

Os autores Freddy Delgado¹ e Stephan Rist², ao tratar sobre a transdisciplinaridade no contexto de produção científica na América Latina, acrescentam que, reconhecer os desafios relacionados aos paradigmas hegemônicos e buscar a superação dos mesmos, não significa esquecê-los por completo, pois os questionamentos, problematizações e desafios gerados por eles podem ser compreendidos como oportunidades de progressão e inovação perante aos desafios do mundo atual (DELGADO; RIST, 2016), ou seja, problematizar as estruturas estabelecidas a fim de promover inovações mais coerentes com as diversidades.

Essa perspectiva de reconhecimento e relação horizontal se conecta a um ideal transdisciplinar que, para este trabalho, “aponta para a coprodução de conhecimento entre comunidades científicas, indígenas, camponesas, urbanas e seus movimentos sociais políticos ou culturais” (DELGADO; RIST, 2016, p. 37), a fim de buscar soluções para além das formas hegemônicas de pensar as realidades, perspectiva essa que trazemos ao diálogo para contribuir e enriquecer o nosso debate sobre a proposição da Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia.

No entanto, o que vem a ser essa transdisciplinaridade aqui apresentada como uma ideia complementar ao contexto da Ecologia de Saberes para pensar a proposição que fazemos neste trabalho? Basarab Nicolescu sintetiza a ideia transdisciplinar descrevendo que:

A transdisciplinaridade, como o prefixo “trans” indica, diz respeito àquilo que está ao mesmo tempo entre as disciplinas, através das diferentes disciplinas e além de qualquer disciplina. Seu objetivo é a compreensão do mundo presente, para o qual um dos imperativos é a unidade do conhecimento (NICOLESCU, 2000a, p.11).

A visão transdisciplinar é complementada pelas esferas disciplinares, fomenta na relação de disciplinas o surgimento de novos dados, ampliando o alcance das mesmas, ou seja, ela não busca dominar os campos disciplinares, mas sim abri-los para aquilo que os atravessam e ultrapassam (FREITAS, MORIN, NICOLESCU, 2000).

Essa ampliação se relaciona com um ideal da transdisciplinaridade de que somente uma lógica consciente da amplitude dos desafios contemporâneos poderá fazer frente à complexidade do mundo atual e suas intempéries. Por isso, reconhecer diferentes níveis da realidade, cada um com suas peculiaridades, faz parte da atitude transdisciplinar, acrescida da

¹ Professor e pesquisador da Faculdade de Ciências Agrárias, Pecuárias e Florestais da Universidad Mayor de San Simón. Diretor Executivo do Centro Universitário Agroecologia da Universidade de Cochabamba (AGRUCO). Doutor em Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável pelo Instituto de Sociologia e Estudos Camponeses da Universidade de Córdoba-Espanha. Foi coordenador latino-americano do Programa Internacional Comparando e Apoiando o Desenvolvimento Sustentável (COMPAS) e do Programa para a Construção de Capacidades e Teorias em Universidades e Centros de Pesquisa para o Desenvolvimento Sustentável (CAPTURED) com sede na Holanda. Coordenador acadêmico na Bolívia do Programa Internacional: Rumo à Sustentabilidade Alimentar, dirigido pelo Centro de Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade de Berna.

² Professor e pesquisador do Centro de Desenvolvimento e Meio Ambiente (CDE) da Universidade de Berna. Doutor em sociologia rural pela Universidade de Berlim-Alemanha e professor do programa de mestrado em agroecologia, cultura e desenvolvimento endógeno sustentável na América Latina e do doutorado em Diálogo do conhecimento, agroecologia e novos paradigmas da ciência e desenvolvimento, no Centro Universitário AGRUCO da Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba-Bolívia. Coordenador geral do Programa Internacional: Rumo à Sustentabilidade Alimentar na Bolívia e no Quênia, dirigido pelo Centro de Desenvolvimento e Meio Ambiente, com a participação do Instituto de Antropologia Social da Universidade de Berna e da Universidade de Genebra na Suíça, do AGRUCO, a ONG PROBIOMA na Bolívia e CETRAD no Quênia.

compreensão de que qualquer investida em se estabelecer a realidade a partir de uma lógica única, não é transdisciplinaridade (FREITAS, MORIN, NICOLESCU, 2000), ou seja, contextos hegemônicos e validadores são incapazes de promover o conhecimento transdisciplinar, logo tal perspectiva se soma à proposição da Ecologia de saberes no Ensino de Gastronomia como força para superação dos limites impostos pelas hegemonias.

Nesse contexto, para Delgado e Rist (2016, p.42) ser transdisciplinar é atentar-se ao fato de que “valores socioculturais que dão sentido ao conhecimento gerado pela ciência estão profundamente enraizados nos diversos “mundos da vida” que são os significados sociais e culturais compartilhados por diferentes grupos de atores sociais”. Logo, se o conhecimento produzido na academia impõe suas próprias interpretações sobre esses “mundos da vida”, corre-se o risco desse conhecimento não ter validade para determinado grupo social, pois o mesmo tende a impor seus próprios valores sob aquela determinada realidade, gerando uma reação de negação e desconfiança desse conhecimento acadêmico, fato causado principalmente por problemas no processo de comunicação entre os saberes.

Essa realidade se liga diretamente com a forma como a Gastronomia culta/validadora se relaciona com os saberes diversos da sociedade e que são alheios ao seu contexto elitizado de ápice gustativo, ou seja, qual valor de um rigor técnico para uma realidade que vive sua cultura/história/práticas sem precisar daquilo por ter suas próprias bases? Seriam as bases arcaicas, ou não adequadas a essa norma, ou melhor, não compatíveis com o rigor e por isso devem ser repensadas, ou reelaboradas a luz da Gastronomia hegemônica para ganharem valor? O que deseja-se destacar com esse questionamento é justamente a forma como a Gastronomia – da maneira como ela se estabeleceu na sociedade – também exerce essa função validadora, e como essa pode atrapalhar os processos de comunicação entre esses saberes, o que pode impossibilitar a preservação, a valorização, o reconhecimento das diversidades, os aprendizados de novos saberes e entre outros aspectos que invisibilizam e silenciam as culturas alimentares do Sul Global. Quando pensamos em contextos formativos enxergamos essa conjuntura como limitante, e por isso propomos este debate..

Para pensar essas interlocuções, passagens e relações abertas inerentes a transdisciplinaridade, Delgado e Rist (2016) descrevem as maneiras que os conhecimentos podem se relacionar, e destaca que na transdisciplinaridade deve prevalecer a relação intercultural, que supera as visões utilitaristas³, ignorativas⁴, paternalistas⁵ e essencialistas⁶, para promover uma relação mais cooperativa, que parte do princípio do reconhecimento de que o conhecimento hegemônico é apenas mais um tipo dentre diversos, e que estes estarão sempre inseridos em contextos socioculturais, numa relação onde a complementariedade e a “coevolução” pode ser possível.

³ Conhecimentos locais são validados pelo conhecimento científico, ou seja, quando ele é cientificamente compreendido aos métodos da ciência moderna (DELGADO; RIST, 2016).

⁴ A Ciência ocidental ignora outros sistemas de conhecimentos, os quais estão baseados em saberes de povos indígenas e camponeses pelo mundo. Ou seja, a visão hegemônica da ciência ocidental (DELGADO; RIST, 2016).

⁵ Conhecimento científico moderno usa os conhecimentos populares como um ponto de partida que requer uma atualização, e assim será “cuidado” pela ciência moderna que irá adequá-lo aos moldes aceitos como válidos (DELGADO; RIST, 2016).

⁶ A sabedoria popular é essencialmente melhor do que a ciência ocidental, logo é negada toda e qualquer influência desse contexto, para que assim as práticas do conhecimento endógeno sejam preservadas em sua forma pura (DELGADO; RIST, 2016).

Assim, percebemos que tanto para a Ecologia de Saberes, quanto para a Transdisciplinaridade, predomina o ideal de superação de contextos de hierarquização de saberes a partir do reconhecimento da existência desses sistemas de dominação, que aqui denominamos como hegemônicos, e também da constatação das diversidades existentes para além das linhas validadoras desses sistemas. Além disso, dá-se destaque a necessidade de uma ação ecológica de reconhecimento das diversidades para promover estruturas transdisciplinares, as quais preveem um sistema complexo no sentido de pluralidade de conhecimentos, e primando por uma relação intercultural/cooperativa.

A última contribuição da transdisciplinaridade que traremos para esse debate, são algumas questões abordadas por Nicolescu (2000a) ao tratar dos desafios da evolução transdisciplinar do aprender, ou seja, dos seus aportes para o processo educativo. As ideias que destacaremos são alguns dos pilares para uma educação transdisciplinar proposta pelo autor.

Pensar uma educação transdisciplinar passa pelo desenvolvimento da ação do "aprender a aprender", que diz respeito à capacidade de relacionar-se com diferentes saberes e construir significados para o cotidiano e o íntimo de cada indivíduo. Por sua vez, essa abordagem transdisciplinar promoverá a formação de pessoas conectadas à ação do aprender e assim adaptados aos processos de mudanças da vida, especialmente a profissional, buscando sempre movimentos de atualização (NICOLESCU, 2000b).

Além disso, é necessário "aprender a fazer", que se relaciona ao desenvolvimento da criatividade pela aprendizagem, onde esse "fazer" significa abrir-se ao novo e a criação, produzindo indivíduos autênticos. Porém, para criar condições de realização desse ideal, é necessário suprimir um contexto já abordado aqui, as estruturas hierarquizantes, que são arbitrarias como as hegemonias, e que invisibilizam e limitam, pois controlam os limites da criação e do que é aceitável, impedindo o surgimento de novas ideias, logo, essa perspectiva transdisciplinar propõe a superação desse contexto (NICOLESCU, 2000b).

Acresce ainda que esse processo que se pauta no desenvolvimento da criatividade está ligado ao que Nicolescu chama de "pessoa interior", o qual se refere ao pessoal de cada indivíduo, e que esse movimento deve estar em equilíbrio com o exterior, pois sem esse balanceamento, o "fazer" perde o caráter criativo e assume um de submissão e reprodução, que limita e perpetua as hierarquizações (NICOLESCU, 2000b).

Portanto, promover conceitos transdisciplinares no processo educativo relaciona-se diretamente aos debates que aqui construímos, onde observou-se que é necessário primar pelo desenvolvimento de estruturas que vão: abrir-se a variedades de saberes; reconhecer as pluralidades a fim de ter respostas coerentes aos problemas relacionados a elas; ter capacidade de aprender para acompanhar as transformações do mundo; eliminar as hierarquias de saberes para equiparar estruturas, e também promover a criatividade; reconhecer contextos hegemônicos e seus mecanismos de controle e manutenção; reconhecer os saberes populares/locais; e por fim, assimilar estas ideias para a promoção de uma formação profissional ecológica e transdisciplinar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo de todo debate conceitual apresentado aqui, nos aproximamos da ideia de Ecologia de Saberes no ensino de Gastronomia para contribuir com as reflexões sobre as

práticas educativas e formativas, nos cursos de bacharelado em Gastronomia das Universidades Federais do Brasil. Mas afinal, por que decidimos propor essa ideia?

Boaventura de Souza Santos (2005) aponta que os modelos públicos de Universidade, por não serem tão perpassados pelos valores do capital, como a busca do lucro, têm o intenso potencial de construir relações críticas e solidárias na formação de seus estudantes, promovendo assim uma cidadania ativa, e relacionando-se com aquilo que denominamos de Função Social. Além disso, busca-se o mesmo posicionamento nas ações de pesquisa e extensão, de forma a fomentar uma nova relação entre Universidade e sociedade.

Sendo assim, reconhecemos esse ideal social presente na atuação da Universidade, e a partir do momento em que os cursos de Gastronomia se fazem presentes nesse espaço é necessário pensar como os mesmos se adaptarão a esse cenário. Deste modo, a partir do reconhecimento de estruturas hegemônicas limitantes dentro da Gastronomia, enxergamos nos bacharelados públicos a oportunidade de promover superações desses contextos, e assim fomentar uma atitude mais coerente com a função social da universidade, promovendo a Ecologia dos Saberes no Ensino de Gastronomia.

Além disso, observamos ser necessário reconhecer o privilégio da existência de cursos de Gastronomia numa estrutura de universidade pública, que possibilita sofrer menos incursões das problemáticas econômicas, e que pelo ideal de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, promove o desenvolvimento de espaços em que a Gastronomia poderá ser pensada para além das questões mercadológicas e midiáticas, fato que consumo ao fazer parte desse sistema e poder desenvolver as ideias que confabulo neste trabalho.

Assim, retomamos alguns questionamentos, onde problematizamos se a Gastronomia se renderia a um sistema de conhecimento validador, ou se poderia promover o diálogo e o reconhecimento de contradições nesse cenário. Obviamente, não há uma resposta objetiva nesse momento, mas aqui fazemos a proposta da Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia nos processos de formação profissional, assimilando-a como ideia propositiva para a superação dos contextos hegemônicos aqui abordados, e assim promover transformações no campo da Gastronomia, tanto acadêmico, quanto profissional, a partir do reconhecimento de estruturas limitantes, da promoção da ecologia da Gastronomia, e da hipótese de pela ecologia, promover a ação social das Universidades por meios destes cursos.

Portanto, reconhecer os bacharelados de Gastronomia nas universidades públicas é enxergar as potencialidades desses locais para o desenvolvimento da Gastronomia. E tendo ciência deste cenário, propomos o reconhecimento de estruturas que limitam a Gastronomia, e que conseqüentemente podem ser perpetuadas por formações que se estabelecem de forma monocultural.

Cabe destacar, também, que ao utilizarmos o espaço dos bacharelados aqui citados como fomento para a produção dessa argumentação não significa que as elocubrações propostas não podem ser transportadas para as outras esferas de formação profissional, pelo contrário, acreditamos ser providencial que essa visão ecológica seja partilhada por outras modalidades também.

REFERÊNCIAS

CHAUÍ, Marilena. A Universidade pública sob nova perspectiva. **Revista brasileira de educação**, n. 24, p. 5-15, 2003.

DARDOT, P.; LAVAL, C. **A nova razão do mundo: ensaio sobre a sociedade neoliberal**. Trad.: Mariana Echalar. 1a Ed. São Paulo: Boitempo, 2016.

DELGADO, Freddy; RIST, Stephan. Las ciencias desde la perspectiva del diálogo de saberes, la transdisciplinariedad y el diálogo intercientífico. In: DELGADO, Freddy; RIST, Stephan. **Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo**. AGRUCO-UMSS-CDE, 2016.

FREITAS, Lima de; MORIN, Edgar; NICOLESCU, Basarab. Carta de transdisciplinaridade In: Nicolescu B, Pineau G, Maturana H, Random M, Taylor P, organizadores. **Educação e transdisciplinaridade**. Brasília: UNESCO; 2000.

GRAMSCI, Antonio. **Cadernos do Cárcere. V. 5. O Rissorgimento. Notas sobre a história da Itália**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

MEC. Ministério da Educação. e-MEC. **Instituições de educação superior e cursos cadastrados. Consulta textual. Curso de Gastronomia**. 2022. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 08/03/2022.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação**. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p, 2006.

NICOLESCU, Basarab. A prática da transdisciplinaridade. In: Nicolescu B, Pineau G, Maturana H, Random M, Taylor P, organizadores. **Educação e transdisciplinaridade**. Brasília: UNESCO; 2000b.

NICOLESCU, Basarab. Um novo tipo de conhecimento: transdisciplinaridade. In: Nicolescu B, Pineau G, Maturana H, Random M, Taylor P, organizadores. **Educação e transdisciplinaridade**. Brasília: UNESCO; 2000a.

SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos; MATTOSO, Verônica De Andrade. Gastronomia e educação profissional nas escolas públicas brasileiras. In: **2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil**. Anais...Rio de Janeiro (RJ) Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, 2021. Disponível em: https://www.even3.com.br/anais/simposioGastronomia_enpegastro/417042-GASTRONOMIA-E-EDUCACAO-PROFISSIONAL-NAS-ESCOLAS-PUBLICAS-BRASILEIRAS . Acesso em: 17/10/2022 20:32

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2005

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Renovar a teoria crítica e reinventar a emancipação social**. São Paulo : Boitempo, 2007.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. 3. ed. São Paulo. Cortez, 2010.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um discurso sobre as ciências**. 5. ed. São Paulo. Cortez Editora, 2008.

SANTOS, Filipe Pessoa dos; RAMOS, Paula; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Caminhos da formação em Gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 1, 2021.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020.