

Trajatória ensino, pesquisa e extensão do curso de Gastronomia da UFRJ

*Teaching, research and extension trajectory of the UFRJ
Gastronomy course*

*Trayectoria de enseñanza, investigación y extensión del curso de
Gastronomía de la UFRJ*

Mara Lima De Cnop | maracnop@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-5438-0067>

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

Thaina Schwan Karls | thainaschwan.ufrj@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3619-9149>

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

Tânia Muzy da Silva | tmuzy@nutricao.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0001-8334-878X>

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



Recebimento do artigo: 20-setembro-2022

Aceite: 18-outubro-2022

CNOP, M. L., KARLS, T. S., SILVA, T. M. Trajetória ensino, pesquisa e extensão do curso de Gastronomia da UFRJ. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 36-46, dez. 2022.

RESUMO

O curso de gastronomia da UFRJ foi criado em 2010, a partir da demanda de expansão universitária. O objetivo desse trabalho é apresentar sua trajetória de ensino, pesquisa e extensão ao longo de 11 anos de existência, e se baseia em documental da legislação e do acervo interno da UFRJ. A graduação é na modalidade de bacharelado com carga horária total de 3.000 horas/aula, distribuídas entre teórica, prática e estágios curriculares, nos eixos de alimentos; hospitalidade e saúde; e gestão. Em relação à Extensão universitária, contempla 17 ações entre projetos, cursos e um programa nas temáticas de gestão e empreendedorismo, sustentabilidade, cultura e memória, história, divulgação de informações sobre gastronomia, saúde, e inclusão. Quanto à Pesquisa, o curso conta com três grupos criados no CNPq e mais de 110 trabalhos de conclusão de curso apresentados sobre diversas temáticas que permeiam os eixos do projeto pedagógico. Esse relato reflete uma trajetória de crescimento, de conquistas e desafios que reforçam o compromisso UFRJ em oferecer uma formação ampla e interdisciplinar, com esforço contínuo para a construção e consolidação da gastronomia como campo de ciência.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação; Ensino superior; Pesquisa; Extensão universitária;

ABSTRACT

The gastronomy course at UFRJ was created in 2010 from the demand for university expansion. This work aims to present its trajectory of teaching, research, and extension throughout its 11 years of existence. It is based on documents from the legislation and the internal collection of the UFRJ. The undergraduate program is a bachelor's degree with 3,000 class hours, distributed among theory, practice, and internships in food, hospitality, health, and management. The university extension includes 17 actions among projects, courses, and a program on the themes of management and entrepreneurship, sustainability, culture and memory, history, dissemination of information on gastronomy, health, and inclusion. As for research, the course has three groups created at CNPq and more than 110 conclusion course works presented on various themes that permeate the axes of the pedagogical project. This report reflects a trajectory of growth, achievements, and challenges that reinforce UFRJ's commitment to offering a broad and interdisciplinary education, with continuous effort to build and consolidate gastronomy as a field of science.

Keywords: Gastronomy; Education; Higher education; Research; University extension;

RESUMEN

El curso de gastronomía de la UFRJ fue creado en 2010, a partir de la demanda de expansión universitaria. El objetivo de este trabajo es presentar su trayectoria de enseñanza, investigación y extensión a lo largo de sus 11 años de existencia, y se basa en documentos de la legislación y del acervo interno de la UFRJ. La graduación es en la modalidad de bachillerato con una carga horaria total de 3.000 horas/clase, distribuidas entre teoría, práctica y prácticas curriculares, en los ejes de alimentación; hospitalidad y salud; y gestión. En cuanto a la extensión universitaria, incluye 17 acciones entre proyectos, cursos y un programa en los temas de gestión y

emprendimiento, sustentabilidad, cultura y memoria, historia, divulgación gastronómica, salud e inclusión. En cuanto a la Investigación, el curso cuenta con tres grupos creados en el CNPq y más de 110 trabajos finales presentados sobre diversos temas que permean los ejes del proyecto pedagógico. Este informe refleja una trayectoria de crecimiento, logros y desafíos que refuerzan el compromiso de la UFRJ de ofrecer una formación amplia e interdisciplinaria, con un esfuerzo continuo por construir y consolidar la gastronomía como campo de la ciencia.

Palabras claves: Gastronomía; Educación; Educación superior; Investigación; Extensión universitária;

INTRODUÇÃO

O curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) foi criado a partir de uma proposta do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), em decorrência do Programa de Reestruturação e Expansão (PRE) que estabelecia dentre outras medidas, a criação de novos cursos (UFRJ, 2007). O PRE está respaldado pelo Decreto Presidencial nº 6.096, de 24 de abril de 2007 que instituiu o REUNI, onde uma de suas metas foi de implementar reformas no acesso e na estrutura do ensino superior público brasileiro (BRASIL, 2007).

A aprovação do curso de gastronomia da UFRJ foi realizada pelo CONSUNI em 27 de maio de 2010 (CEG, 2010) e sua implantação ocorreu com a primeira turma ingressante no segundo semestre de 2011 (UFRJ, 2010), tendo seu reconhecimento pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) realizado em 30 de junho de 2016 (BRASIL, 2016). Neste ano de 2022, o curso completa seus 11 anos de existência com uma trajetória de desafios e conquistas, inserido em um campo de conhecimento ainda em construção e que se propõe pela forma como foi estruturado e vem sendo construído, a proporcionar uma formação com abordagem ampla, e interdisciplinar.

Nesse contexto, este trabalho teve por objetivo descrever a trajetória do curso de bacharelado em gastronomia da UFRJ desde a sua criação até 2022, e está dividido entre os eixos de Ensino, Pesquisa e Extensão, seus percursos, cenário atual e aborda também a interrelação deles propondo uma reflexão sobre a possibilidade de articulação de ambos os campos.

As informações contidas nesse artigo foram extraídas de documental acerca da criação, regulamentação e reconhecimento do curso de gastronomia, por meio de legislações e acervo interno da UFRJ, constante no sistema de gestão acadêmica, documentos de projetos e programas, do projeto pedagógico, dentre outros.

GRADUAÇÃO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UFRJ

O Curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ está estruturado para formar profissionais, em nível de graduação, com sólidos conhecimentos científicos, técnicos e humanísticos, capazes de operar nos setores de produção, transformação e distribuição de alimentos e bebidas. Espera-se também que sejam capazes de atuar na gestão de empreendimentos gastronômicos, em contextos regionais e internacionais, tendo como preocupações centrais nas suas atividades a promoção da saúde, o respeito pelo ambiente e pelo consumidor, e os princípios da sustentabilidade e da ética (UFRJ, 2010).

Apresenta em sua proposta pedagógica a interdisciplinaridade, organizada em três eixos: Alimentos, Hospitalidade e Saúde e Gestão. A integralização do curso se dá em oito períodos, sendo desde o primeiro composto por disciplinas teóricas e práticas, atividades complementares, estágios supervisionados nos três eixos e trabalhos de conclusão de curso. Possui carga horária total de 3.000 horas/aula, sob forma de créditos, sendo 1.350 horas (45%) de carga horária teórica, 1.050 horas (35%) prática e 600 horas (20%) destinadas aos estágios supervisionados nos três eixos do curso, sendo aplicado em horário vespertino e noturno. Os quadros 1 a 3 apresentam a matriz curricular do projeto pedagógico vigente, distribuída entre seus eixos e suas cargas horárias. Além disso, apresenta outras disciplinas como iniciação científica I e II, além de um grupo de eletivas.

Quadro 1. Matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Eixo Alimentos.

Eixo de Alimentos	CH semestral
Fundamentos da Culinária	60
História da Alimentação e da Gastronomia	45
Princípios de Alimentação e Nutrição	60
Produtos de Origem Vegetal I e II	60/60
Produtos de Origem Animal I e II	60/60
Culinária Regional Brasileira I e II	60/60
Culinária Francesa	75
Culinária das Américas	60
Culinária do Mediterrâneo	45
Culinária Asiática	45
Confeitaria	45
Panificação e Massas	60
Bases Moleculares da Gastronomia	45
Higiene e Legislação Sanitária	60
Princípios de Alimentação e Nutrição	60
Alimentação e Saúde	45
Alimentação e Sustentabilidade	30
Gastronomia para Fins Específicos	45
Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia	45
Tópicos avançados em Gastronomia	30

Fonte: UFRJ, 2010.

Quadro 2. Matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Eixo Hospitalidade e Saúde.

Eixo de Hospitalidade e Saúde	CH semestral
História da Alimentação e da Gastronomia	45
Alimentação e Cultura	45
Gastronomia e Hospitalidade	30
Educação Saúde e Ambiente	45
Gastronomia e Turismo	45
Políticas Públicas de Saúde e Alimentação	30

Fonte: UFRJ, 2010.

Quadro 3. Matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Eixo Gestão.

Eixo de Gestão	CH semestral
Instrumentos Gerenciais	45
Planejamento Estratégico em Alimentação	45
Organização Físico-Funcional de Unidades Gastronômicas	60
Fundamentos em Gestão Contábil e Financeira	60
Comunicação em Gastronomia	30
Gestão Contábil e Financeira em Unidades Gastronômicas	30
Fundamentos de Marketing de Serviços	60
Gestão Estratégica de Pessoas	60
Café, Bares e Bebidas	30
Logística de Abastecimento	60
Dinâmica de Operações em Unidades Gastronômicas	45
Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis	30
Gestão de Eventos Gastronômicos	45
Legislação em Empreendimentos Gastronômicos	45
Plano de Negócios em Empreendimentos Gastronômicos	45

Fonte: UFRJ, 2010.

Ao longo desses 11 anos de funcionamento, o curso passou pela estruturação e capacitação de seu corpo docente e técnico administrativo, criou suas rotinas de funcionamento acadêmico e administrativo. Atualmente são 27 docentes efetivos, com formação distintas, nas áreas de gastronomia, nutrição, turismo, hotelaria, história, administração e design, sendo 60% deles com doutorado e o restante em fase de doutoramento. Além disso, conta com parceria de outros centros de formação da UFRJ, como por exemplo, a Escola de Belas Artes, o Instituto de História e Filosofia, Instituto Nutes de Educação em Ciências da Saúde (NUTES), que ministram disciplinas interdisciplinares.

No ano de 2019, o núcleo docente estruturante (NDE) iniciou uma proposta de Ajustes Curriculares a partir da experiência vivida durante esse tempo, da aplicação das diretrizes do PPC implantado, o que demonstrou a necessidade de realizarem mudanças face às novas demandas surgidas no mercado de atuação do gastrônomo, conteúdos planejados que não foram concretizados por questões diversas, e/ou pelo amadurecimento do corpo docente e discente, após a formação das turmas iniciais. Essa proposta tem como objetivo o aprimoramento de sua matriz curricular, importante para a construção da Gastronomia enquanto campo da ciência e do conhecimento, incluindo a formação do gastrônomo. Foram feitas alterações em carga horária de disciplinas, revisão das ementas, além do formato de aplicação e avaliação do programa de estágio obrigatório e não obrigatório. A proposta está em tramitação nas instâncias administrativas e acadêmicas da UFRJ.

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA GASTRONOMIA DA UFRJ

Entende-se como extensão na educação superior brasileira, a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo um processo interdisciplinar,

político, educacional, cultural, científico e tecnológico. Essas ações promovem a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa (BRASIL, 2018).

A formulação e implementação das ações de extensão universitárias envolvem cinco diretrizes, sendo elas: 1) Interação dialógica; 2) Interdisciplinaridade e interprofissionalidade; 3) Indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão; 4) Impacto na formação do estudante; e 5) Impacto na transformação social (FORPROEX, 2012).

Definido pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras (FORPROEX) em 2012, o conceito de extensão universitária adotado pela UFRJ baseia-se no princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, sendo um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre Universidade e outros setores da sociedade (FORPROEX, 2012).

Atualmente, os docentes do curso de gastronomia da UFRJ coordenam 17 ações extensionistas ativas registradas no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica - SIGA (quadro 4), sendo nove na modalidade de Projetos, três cadastradas como Curso, quatro como Eventos e um Programa.

Quadro 4. Ações de extensão coordenadas por docentes do curso de bacharelado em Gastronomia, ativas no SIGA em 2022.

Ação de Extensão	Ano de início
Projetos	
Projeto para Aceleração de Empreendedores em Gastronomia - PAEG	2018
Feira Agroecológica da UFRJ – fortalecendo o diálogo entre o campo e o campus	2019
Gastronomia na Promoção da Saúde	2012
Gastronomia, Cultura e Memória	2016
GET - Gastronomia e Empregabilidade Trans	2021
Pautas Gastronômicas em Rede Social: diálogos em diferentes linguagens por meio do Instagram	2020
Projeto Convívium - Ampliando o diálogo entre produtores e consumidores de alimentos	2018
RAET - Rede de Acolhimento para Empregabilidade TransGarçonne	2021
Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira	2018
Eventos	
20. Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil	2021
III Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil	2022
V Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória	2022
V Semana Acadêmica da Gastronomia	2022
Cursos	
Curso de Acessibilidade em Eventos Gastronômicos	2019
TransGarçonne	2019
GastroJus: Gastronomia e Justiça Social	2022
Programa	
Programa TransGarçonne	2022

Fonte: elaborada pelas autoras com base no SIGA, 2022.

Observa-se pelas ações de extensão propostas que aproximadamente 90% foram cadastradas nos últimos quatro anos, o que reforça essa modalidade como potência universitária. Os objetivos dos projetos perpassam as temáticas de: gestão e empreendedorismo; sustentabilidade; cultura e memória; história; divulgação de informações sobre gastronomia; saúde; e inclusão social, que reforçam o compromisso da proposta de uma formação ampla e interdisciplinar prevista no projeto pedagógico do curso.

Dentre os cursos oferecidos como ações de extensão destaca-se o olhar para inclusão, seja na perspectiva da acessibilidade de pessoas com deficiência física ou de grupos historicamente vulneráveis pela sociedade, como de indivíduos transgêneros e que passaram pelo sistema prisional.

Os eventos cadastrados como ações extensionistas têm em comum a divulgação e ampliação do debate acerca da gastronomia em suas diversas facetas, como cultura, ciência, inovação, mercado de trabalho, dentre outras. Todas essas atividades se apresentam como periódicas.

Como perfil dos extensionistas, observamos que as atividades de extensão do curso de gastronomia da UFRJ acolheram não só os próprios alunos, como também de outros cursos e até de outras unidades.

Dentre as ações, podemos destacar o Programa TransGarçone que integra três atividades extensionistas. Essa iniciativa tem como objetivo promover a qualificação de indivíduos trans interessados em trabalhar no setor da gastronomia e fazer uma interlocução no processo de empregabilidade. Esta e outras iniciativas vêm ao encontro da ruptura de barreiras para o desenvolvimento humano, especialmente no atual cenário político/econômico do Brasil, que seria a dificuldade de inserção ou, em certos casos, de recolocação no mercado de trabalho de pessoas em vulnerabilidade social (CARMO; GUIZARDI, 2018).

Além das ações de extensão sinalizadas, a gastronomia da UFRJ também tem se dedicado a contribuir com a consolidação do campo através da pesquisa científica. Nas páginas seguintes abordaremos sobre as investigações contempladas no curso, assim como, os Grupos de Pesquisas em desenvolvimento.

PESQUISA CIENTÍFICA NA GASTRONOMIA DA UFRJ

No Brasil, os cursos de Gastronomia estão caracterizados em nível de Bacharelado ou Tecnólogo, tendo alguns aspectos de distinções entre eles o tempo de duração e o enfoque na pesquisa. Os cursos em nível de Tecnólogo têm em média a duração de dois anos, dois anos e meio e apresentam uma ênfase grande na parte prática da gastronomia. Já os cursos Bacharelados têm duração de quatro anos e conseguem se dedicar mais à questão da pesquisa (FERRO; REJOWISKY, 2018).

No curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRJ, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é pré-requisito fundamental para a finalização do mesmo. Sendo este um momento crucial para que os discentes possam se dedicar à pesquisa. Até o presente momento, são mais de 110 TCCs defendidos que apresentam temáticas que envolvem os três eixos que contemplam a gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Algumas dessas investigações apresentaram como foco o estudo de profissionais da área, como chefs de cozinha, a análise de estabelecimentos comerciais, caracterização de refeições e bebidas: como o café, o chá, a cerveja e a caipirinha; análise de cozinhas típicas como a nordestina; análises que abarcam diferentes etnias e sua contribuição na culinária brasileira, gestão no setor de alimentos e bebidas, comida e cinema, veganismo, turismo, caderno de receitas e memória afetiva, educação e gastronomia, comensalidade, alimentos orgânicos e agroecológicos, gênero e gastronomia, harmonização de bebidas e alimentos, alimentação e extensão, investigações históricas sobre alimentos como a mandioca e o milho e pratos típicos como a feijoada e o frango com quiabo; Estudos que contemplaram a história do pão e dos doces no Rio de Janeiro no Século XIX, e um trabalho que contemplou os termos culinária e gastronomia de forma comparada no período oitocentista. Estes são alguns dos assuntos abordados nos TCCs que foram desenvolvidos pelos discentes da gastronomia e que contou com a supervisão de um docente.

Além do Trabalho de Conclusão de Curso, os alunos também conseguem se aproximar do estudo científico em disciplinas como a de "Iniciação Científica", nas atividades de extensão e participando de grupos de pesquisas. Podemos destacar também aqui três Grupos de Pesquisas do curso que se encontram vinculados ao CNPQ:

O Grupo de Pesquisa *Estudos Históricos da Alimentação e Gastronomia no Brasil* teve início em setembro de 2017. Seu objetivo é estudar historicamente a alimentação e a gastronomia no Brasil através de diversos olhares e fontes, que envolvam distintas especialidades e áreas de atuação. As linhas de pesquisas desenvolvidas são as seguintes: Espaços de Alimentação; Influências Regionais e Culinária Típica e Profissionais da Área.

Ao longo destes quatro anos e meio já foram feitas e vêm sendo realizadas pesquisas históricas utilizando como fontes jornais e revistas, assim como receitas e música. Entre os temas pesquisados pode-se destacar o olhar sobre estabelecimentos comerciais do Rio de Janeiro do século XIX, como confeitarias, padarias, botequins e casas de pastos; estudos sobre pratos típicos da culinária brasileira: feijoada e frango com quiabo; os doces e o tucupi no Rio de Janeiro do século XIX. Entre outras investigações que abordaram conceitos dos termos como gastronomia e culinária, assim como um dos ingredientes mais importantes da nossa cozinha nacional, a mandioca.

O grupo de pesquisa *Consumo, Gastronomia e Redes Sociais Virtuais*, criado em 2019 tem como área predominante Ciências Sociais Aplicadas e Administração, e possuem duas linhas de atuação: Gastronomia e Redes Sociais Virtuais e Gastronomia, Consumo e Sociedade. No momento, existem duas investigações em andamento: Avaliação de restaurantes (*fake online reviews*) e uma análise da responsabilidade pública das avaliações (Ética da Convicção versus Ética da Responsabilidade).

Outro grupo criado em 2021, foi o *Interfaces da Alimentação e Gastronomia – InterAG*, que tem como objetivo principal realizar a interação das áreas que investigam e avaliam as práticas alimentares, com ênfase no consumo alimentar e a influência da Gastronomia nesse âmbito. Busca colaborar com a formação multidisciplinar da área e fortalecer o campo científico com diálogos entre o corpo social acadêmico e a sociedade civil. Desta forma, propõe-se os seguintes delineamentos: Comportamento e Práticas Alimentares, Gastronomia e Sociedade e Ciências e Artes Culinárias.

Existem também dois grupos de pesquisa, que ainda estão em processo de vinculação ao CNPQ. *Gastronomia, Cultura e Memória* é fruto do Projeto de Extensão Pirapoca: o milho e

a memória indígena na cultura alimentar brasileira. Com o desenvolvimento das atividades promovidas pelo projeto de extensão, foi percebida a necessidade de ampliar os temas pesquisados. Logo, o evento Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória surgiu tanto para divulgar como para abarcar a complexidade dos temas em torno da gastronomia, de forma interdisciplinar, contando com diversos participantes tais como profissionais do ramo, produtores, pesquisadores, alunos e professores de diferentes áreas de conhecimento. Os objetivos desses Encontros incluem o diálogo com a sociedade e a criação de fontes de conhecimentos que possam contribuir para políticas de valorização das técnicas de plantio, ingredientes brasileiros, técnicas culinárias, artefatos, hospitalidade, rituais e demais aspectos que envolvem a comensalidade. As principais linhas de pesquisa do grupo são: "I. Museus, Equipamentos Culturais, Cultura popular e Gastronomia"; "II. Gastronomia, Feiras e Mercados Populares"; "III. Sistemas Culinários e Patrimônios Culturais"; "IV. Memória Social e Hospitalidade"; "V. Serviços, Identidades Culturais e Gastronomia".

O Grupo de Pesquisa Inovação e Sustentabilidade na Gastronomia, criado em 2017, apresenta quatro linhas de pesquisas que se encontram vinculadas aos seguintes projetos: Cultura alimentar em contextos comunitários: Ilha Grande - Voz Nativa e Projeto Da terra a mesa (CNPq-UNASul); Gastronomia na cadeia produtiva do Turismo: Projeto de Qualificação do serviço do Restaurante comunitário do Quilombo do Campinho (Paraty/RJ); Novas formas de produção e consumo na gastronomia: Projeto Origem UFRJ; Design da hospitalidade de serviços gastronômicos: Projeto Culinária da Terra.

Estimular a pesquisa entre graduandos e futuramente mestrandos e doutorandos da UFRJ e contribuir com novas investigações sobre alimentação, gastronomia e cultura no Brasil, propiciando um reforço no meio acadêmico passa a ser de suma importância para nós.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação em gastronomia no Brasil, em sua maioria, é traçada por cursos tecnológicos que apresentam tempo de duração menor, priorizam a prática da culinária e se dedicam a formar chefs de cozinha e que apresentam por vezes, uma visão reducionista, baseada na sociedade francesa, que comporta uma visão de hierarquia social. Entretanto, a criação de cursos superiores em instituições públicas com planos pedagógicos que compreendem a gastronomia de forma mais social, apresentam um caminho para a ampliação de sua visão, numa perspectiva mais inclusiva, e nesse contexto, tem buscado um olhar mais crítico sobre o que é Gastronomia, como pensar e construir a produção e o conhecimento científico sobre ela (SOARES et al, 2020). Neste sentido o curso de gastronomia da UFRJ busca proporcionar ao aluno uma visão ampliada da gastronomia com possibilidade de inserção profissional nos diversos campos que a gastronomia compreende.

Partindo dos pilares da UFRJ, o ensino, a pesquisa e a extensão, pode-se observar com este trabalho, que algumas das ações pautadas se aproximam da indissociabilidade entre esses campos, trazendo à luz um caminho desejado para reforçar a construção em bases sólidas dessa nova área de conhecimento.

O relato da trajetória do curso de gastronomia da UFRJ aqui apresentado não esgota tudo o que este tem representado para a formação dos discentes e para a produção de conhecimento científico no campo, mas retrata a construção de uma proposta inovadora de formação na área. A nossa proposta acadêmica e pedagógica pretende entregar para a

sociedade, profissionais autônomos, criativos, que não sejam somente capazes de transformar alimentos em preparações saborosas e elitizadas, mas que sejam comprometidos com uma gastronomia popular que preserve a cultura de um povo, as suas raízes, o respeito ao meio ambiente, que colabore para a garantia da segurança alimentar e nutricional da população, que aplique as ferramentas de gestão não somente para fomentar seus negócios, mas que promova uma economia mais justa e solidária, e prevaleça o respeito à cidadania.

Esses 11 anos de vida demonstram um árduo esforço coletivo daqueles que trabalharam na construção do modelo do curso, mas principalmente do corpo docente efetivo que tem se dedicado à construção da gastronomia como ciência pautada na ética e na responsabilidade social. A pluralidade de sua formação expressa a riqueza do parque de conhecimento que esse curso apresenta como potencial de levar à sociedade todas as possibilidades que a gastronomia pode representar como elemento de cultura, riqueza e transformação social. Esperamos que esse relato de experiência possa estimular novos olhares, formas de pensar e construir em nosso país uma gastronomia que valorize e respeite a nossa terra e os nossos alimentos.

REFERÊNCIAS

Brasil. **Decreto Presidencial nº 6.096, de 24 de abril de 2007**. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. Diário Oficial da União. 2007 Abr 24.

Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Portaria nº 249 de 30 de junho de 2016**. Reconhecimento de Cursos. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/emec/consulta-cadastro/detalhamento/d96957f455f6405d14c6542552bof6eb/NTg2/gf1aa921d96ca1df24a34474cc171f61/NDIxNQ==>.

CARMO, Michelly Eustáquia do; GUIZARDI, Francini Lube. O conceito de vulnerabilidade e seus sentidos para as políticas públicas de saúde e assistência social. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, 2018.

Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Ata da ducentésima sexagésima sessão do conselho universitário, ordinária, realizada sob a presidência do magnífico reitor, Prof. Aloisio Teixeira, dia 27 de maio de 2010**, Ilha da cidade universitária, Rio de Janeiro. Diário Oficial da Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2010 Maio 27.

Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. **Política Nacional de Extensão Universitária [Internet]**. Manaus: FORPROEX; 2012 May [cited 2021 May 30]. 41 p. Available from: <https://xn--extenso-2wa.ufrj.br/images/BIBLIOGRAFIA/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

FERRO, Rafael Cunha; REJOWISKY, Miriam. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Revista Tur., Visão e Ação**, Vol. 20 - n. 3 - Set./Dez. 2018. Disponível em: www.univali.br/periodicos. Doi: 10.14210/rtva.v20n3.p500-515.

SOARES, Cid Frederico; CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 7(2), p. 191-204, abr-jun, 2015.

SOARES, Mesquita Soares Pinto; FERRO, Rafael Cunha; BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto; SUGIZAKI, Bárbara Cassetari. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**. v. 9, n. 2: Alimentação no contexto de patrimonializações e construções memoriais. 2020 – ISSN 2316-395X.

Universidade Federal do Rio de Janeiro. Programa de Reestruturação e Expansão da UFRJ: 2008-2012. Rio de Janeiro: [s/n], 2007. Disponível em: http://www.ufrj.br/docs/20070708_universidade_necessariaprograma_de_reestruturacao_e_expansao_da_ufrj.pdf

Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro**. Rio de Janeiro; 2010.