MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Os 80 anos do Instituto de Nutrição Josué de Castro e o legado de seu patrono: entrevista com Elizabeth Accioly

The 80th anniversary of the Josué de Castro Institute of Nutrition and the legacy of its patron: an interview with Elizabeth Accioly

Los 80 años del Instituto de Nutrición Josué de Castro y el legado de su patrono: entrevista con Elizabeth Accioly

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v6.e75201

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br
https://orcid.org/0000-0003-2771-5914
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.p2s@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-9130-0118
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

MINUZZO, D. A.; SANTOS, F. P. Os 80 anos do Instituto de Nutrição Josué de Castro e o legado de seu patrono: entrevista com Elizabeth Accioly. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 6, e75201, 2026.

RESUMO

Esta entrevista, elaborada pelos editores científicos da Revista Mangút, integra as comemorações dos 80 anos do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A convidada é a Professora Elizabeth Accioly, docente titular da Instituição, cuja trajetória acadêmica e dedicação ao ensino e à pesquisa refletem a excelência do Instituto. Na entrevista, a pesquisadora resgata a memória institucional do INJC, desde a sua fundação até a consolidação como referência na formação de profissionais e cientistas na área da Nutrição no Brasil, bem como a importância da criação do curso de Gastronomia e seu fortalecimento. Além disso, a discussão central ressalta o legado de seu patrono, Josué de Castro, pioneiro no combate à fome e na compreensão da segurança alimentar sob uma perspectiva social e geopolítica. São abordados os desafios históricos enfrentados pela Instituição, os avanços científicos alcançados e o papel do Instituto na formulação de políticas públicas de saúde e alimentação. Por fim, a entrevista projeta o futuro do INJC diante das demandas contemporâneas da ciência e da sociedade, reafirmando seu compromisso ético e transformador. Trata-se de um registro histórico fundamental para a preservação da memória científica nacional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Memória Institucional; Nutrição; Entrevista.

ABSTRACT

This interview, conducted by the scientific editors of Revista Mangút, is part of the celebrations commemorating the 80th anniversary of the Josué de Castro Institute of Nutrition (INJC) at the Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ). The guest is Full Professor Elizabeth Accioly, whose academic career and dedication to teaching and research reflect the Institute's excellence. In the interview, the researcher recalls the institutional memory of the INJC, from its founding to its consolidation as a benchmark in training professionals and scientists in the field of Nutrition in Brazil, as well as the importance of establishing and strengthening the Gastronomy undergraduate program. Furthermore, the central discussion highlights the legacy of its patron, Josué de Castro, a pioneer in the fight against hunger and in understanding food security from a social and geopolitical perspective. The text addresses the historical challenges faced by the Institution, the scientific advancements achieved, and the Institute's role in formulating public health and food policies. Finally, the interview projects the future of the INJC in light of contemporary demands from science and society, reaffirming its ethical and transformative commitment. This document constitutes a fundamental historical record for the preservation of the national scientific memory.

Keywords: Gastronomy; Institutional Memory; Nutrition; Interview.

RESUMEN

Esta entrevista, realizada por los editores científicos de la Revista Mangút, se enmarca en las celebraciones del 80.º aniversario del Instituto de Nutrición Josué de Castro (INJC) de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ). La invitada es la Profesora Elizabeth Accioly, docente titular de la Institución, cuya trayectoria académica y dedicación a la docencia y la

investigación reflejan la excelencia del Instituto. En la entrevista, la investigadora recupera la memoria institucional del INJC, desde su fundación hasta su consolidación como referente en la formación de profesionales y científicos en el área de la Nutrición en Brasil, así como la importancia de la creación y el fortalecimiento de la carrera de Gastronomía. Asimismo, la discusión central resalta el legado de su patrono, Josué de Castro, pionero en la lucha contra el hambre y en la comprensión de la seguridad alimentaria desde una perspectiva social y geopolítica. Se abordan los desafíos históricos enfrentados por la Institución, los avances científicos alcanzados y el papel del Instituto en la formulación de políticas públicas de salud y alimentación. Finalmente, la entrevista proyecta el futuro del INJC ante las demandas contemporáneas de la ciencia y la sociedad, reafirmando su compromiso ético y transformador. Se trata de un registro histórico fundamental para la preservación de la memoria científica nacional.

Palabras claves: Gastronomía; Memoria Institucional; Nutrición; Entrevista.

Sobre a entrevistada



Elizabeth Accioly é Professora Titular do Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Possui graduação em Nutrição pela UFRJ (1980), Mestrado em Saúde Pública com concentração em Nutrição pela Universidade de Porto Rico (1986) e Doutorado em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP-EPM) (1999). É membro do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Enfermagem Anna Nery (EEAN) da UFRJ. Foi conselheira titular do Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN4) e diretora do INJC da UFRJ no período 2006-2010, além de diretora pró-tempore do *Campus* Macaé da UFRJ no período de novembro de 2013 a maio de 2014. É membro parecerista de revistas científicas de circulação nacional e internacional na área de alimentação e nutrição, autora de livros e de capítulos na área de nutrição materno-infantil.

Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Nutrição Materno-Infantil e mais recentemente tem se dedicado, também, ao estudo da memória institucional. Foi diretora administrativa da Superintendência de Atividades Fora da Sede da UFRJ, gestão 2011-2014. É substituta eventual da coordenadora de Acervos Culturais do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFRJ e curadora do acervo cultural do INJC.

Coordena o projeto de extensão Memorial Professor Josué de Castro- preservando a memória e o patrimônio histórico do INJC, que faz parte da linha de trabalho em memória institucional e dá continuidade ao projeto Centro de Estudos e Memória Josué de Castro (CEMJC), que trata da preservação e valorização do acervo relacionado ao patrono e à história da Instituição, bem como empreende ações para manter viva a memória de Josué de Castro,

suas contribuições à ciência brasileira e a trajetória do INJC como unidade acadêmica da UFRJ, por meio de divulgação científica, atividades de extensão envolvendo escolas das redes pública e privada, organizando ou colaborando com a organização de eventos institucionais e de outras ações desenvolvidas no INJC da UFRJ. Atua ainda em projetos de pesquisa e artístico culturais na área de memória institucional e da trajetória de Josué de Castro.

APRESENTAÇÃO

A presente entrevista compõe o registro documental e científico desta edição da Revista Mangút e foi conduzida pelos editores Daniela Alves Minuzzo e Filipe Pessoa dos Santos. Visando ampliar o alcance e a acessibilidade deste debate sobre a memória institucional, o conteúdo também foi produzido para mídia em áudio e está integralmente disponível em formato de ***podcast*** na plataforma ***Spotify*.**

Daniela Alves Minuzzo (D.A.M): Professora Elizabeth, para começar a nossa conversa, a gente gostaria que a senhora se apresentasse, contasse um pouco da sua relação com o Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) e como é que essa trajetória começou.

Elizabeth Accioly (E.A.): Eu gostaria, primeiramente, de agradecer a vocês pela oportunidade, a equipe da Revista Mangút, nesse ano que é tão especial para o nosso Instituto. O meu nome é Elizabeth Accioly, sou docente do Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Sou, na verdade, egressa dos bancos escolares da UFRJ. Fui aluna do Instituto entre os anos 1977 e 1980, ainda estávamos naquela época nos anos duros da ditadura militar.

Logo após ter me graduado, eu continuei de alguma forma com vínculo com a Instituição, porque uma vez tendo concluído o curso, eu retornei para iniciar os meus estudos de pós-graduação, no *lato sensu* e treinamento profissional no nosso Hospital Universitário, até que em 1983 eu participei do concurso para ingresso como docente aqui no nosso Instituto. Na verdade, naquele ano, foram dois concursos, um para a UFF, a Universidade Federal Fluminense e outro para a UFRJ. Tive a felicidade de ser aprovada em ambos, mas o coração pendeu mais para o lado da UFRJ e fui nomeada como professora da Universidade em 27 de janeiro de 1984. Então eu completei 42 anos como docente em 27 de janeiro deste ano corrente (2026).

Posso dizer que sou cria da casa. Não fiz os meus estudos *stricto sensu* no Instituto, mas de alguma forma, estou praticamente nessas quatro décadas de dedicação à Instituição, além dos quatro anos como aluna. Então são quatro décadas e meia de relação com a Instituição. Além disso, algo importante para mim, é que fui aluna da filha de Josué de Castro, Ana Maria de Castro, que foi nossa professora na área de Ciências Sociais. Ela foi docente aqui do nosso Instituto durante muitos anos e depois se transferiu para o IFCS, no centro da cidade, o Instituto de Filosofia e Ciências Sociais. Eu tive o prazer de ter sido aluna dela. Então isso também é um vínculo importante na história da relação do nosso Instituto com o nosso patrono.

Filipe Pessoa dos Santos (F.P.S.): É muito bom ver a sua relação forte com o INJC, que é o motivo de você estar aqui com a gente hoje. Neste ano de 2026 estamos comemorando os

80 anos do INJC. Essa é uma trajetória longa, com diversos marcos importantes. Gostaríamos que você nos contasse quais são os principais acontecimentos que marcaram esses 80 anos, que também tem a ver com a sua própria trajetória aqui dentro do Instituto, durante esses 40 anos que você está aqui.

E.A.: Nessas oito décadas, considerando que o Instituto foi criado em 1946, além desse marco importante da criação, no qual Josué teve um papel importante, ele trouxe para o Instituto a Revista Arquivos Brasileiros de Nutrição, que é considerada como a primeira revista científica no campo da alimentação e nutrição. Ele era o editor-chefe, antes mesmo da criação do Instituto, a revista foi fundada em 1944, ainda na ambiência da Segunda Grande Guerra. Quando o Instituto foi criado, ele foi consagrado o primeiro diretor, por ter participado de forma importante da criação da Instituição, e ele trouxe a revista, passando o Instituto a ser a sede editorial. Acho que esse é um marco importante, foi exatamente em 1946, que a revista passou a ser editada no nosso Instituto. Ainda nesse ano, Josué publicou a sua obra mais conhecida nacionalmente, que é o livro Geografia da Fome. Josué já estava trabalhando nesse projeto, mas foi nesse ano que foi efetivamente publicado.

Em 1948, foi o ingresso da primeira turma de dietistas, que àquela época o curso não era considerado como um curso de nutrição na atualidade, era considerado como um curso técnico. O título era de dietista e não de nutricionista propriamente. O curso era de aproximadamente dois anos, por ser um curso técnico, e em 1949 nós tivemos a primeira turma formada, que colou grau com 17 alunos, sendo 16 meninas e um menino. Assim, é muito curioso que nós verificamos no nosso acervo essa informação até relativamente recente. Josué permaneceu como diretor entre 1954 e 1955, mas ele tinha muitos compromissos externos. Ele já tinha um mandato como deputado federal por Pernambuco e era muito frequentemente indicado para representar o Brasil nas Nações Unidas. Apesar de ter ficado 8 a 9 anos como diretor oficialmente, ele precisava se ausentar para atender essas demandas. Durante esse tempo que Josué esteve mais presente, foi um marco importante, porque ele formou uma equipe que produziu muito material. Muitos dos artigos constantes na revista, nos Arquivos Brasileiros de Nutrição, foram produzidos na sede, na época do Instituto, e foram publicados. Foi uma época de grande produção, porque quando o Instituto foi criado se pensou em uma Instituição de formação de recursos humanos. Em 1946, por um decreto presidencial, é que o Instituto de Tecnologia Alimentar que Josué coordenava foi transferido para a UFRJ, criando o nosso Instituto.

Então, havia um compromisso de ser um instituto de formação, mas um instituto de pesquisa também. No período do seu segundo mandato como deputado, ele trabalhou fortemente para que o curso de dietistas do Instituto e de outras instituições (o nosso era o terceiro no Rio de Janeiro, o quarto em nível nacional) fossem reconhecidos como de nível superior, que até então era nível técnico. Ele já como deputado havia encaminhado um projeto de lei para transformar o curso técnico em nível universitário. Infelizmente, ainda dentro do seu mandato, esse projeto foi colocado em segundo plano, mas ele foi quem iniciou esse movimento. Só que em 1964, logo após a instalação do regime, que é considerado como civil-militar, porque houve também um apoio de parte da sociedade civil, o nome de Josué constava de uma lista de praticamente 100 pessoas que eram consideradas como uma ameaça ao regime militar. Eles diziam ameaça à segurança nacional. Josué que defendia o combate à fome, a luta pela igualdade social, em seu discurso, sua prática e suas ideias, até à época ele dizia "não sou comunista", mas eram consideradas como ideais comunistas de igualdade social. Com isso Josué se afasta do Brasil, não só da UFRJ, mas do país, e nós passamos por um período em que

a figura de Josué não podia ser lembrada na Instituição. Foi um período realmente bastante difícil até o período da redemocratização.

De outros fatos importantes, nos anos 1970, nós tivemos a criação dos primeiros cursos de especialização da Instituição. Era na área de nutrição clínica e na área de nutrição materno-infantil. Esses cursos de alguma forma foram embriões para criação anos depois do nosso curso de Mestrado Acadêmico em Nutrição Humana, que hoje está incorporado ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN). Então, a criação desses cursos foi importante nesse sentido. A nossa sede funcionava no centro da cidade, em um prédio que era anexo da Santa Casa de Misericórdia, ao lado do prédio principal, e nós ficamos instalados ali entre 1956 até início de 1973. Já na gestão da professora Neuza Therezinha Cavalcante, nós fomos transferidos para a Cidade Universitária, porque havia um projeto de ocupação do *Campus*, então as unidades que estavam externas ao *Campus* universitário foram convidadas a se transferirem para cá. Nós temos isso, inclusive, registrado em atas, que foi quando o corpo social aprovou a vinda para a Cidade Universitária. Aqui estamos até a data presente. Nós viemos ocupar um espaço que era de uma outra Instituição e hoje é a principal parte da nossa sede, pelo menos a parte administrativa, que funciona ainda no bloco J, segundo andar do prédio-sede do Centro de Ciências da Saúde, à época que viemos para cá, relativamente recém-criado, em 1969. Outras unidades também vieram para compor.

Passados os anos 1980, nós tivemos como marco principal a criação do curso de mestrado em Nutrição Humana em 1985. Até o final dos anos 1980, nós tínhamos ainda o regime militar e a questão da fome, que era o tema da eleição, tema da dedicação de Josué aos seus estudos, relembrado à época da criação do Movimento da Ação da Cidadania contra a Fome, liderada por Betinho, que, inclusive, faz uma alusão a Josué de Castro. Aí a memória de Josué começa de alguma forma a ser resgatada, até mesmo no ambiente universitário. Nos anos 1990, eu diria que um marco importante foi a Instituição passar a incorporar o nome de Josué. Nós comemoramos os 50 anos do Instituto em 1996 e o Conselho Universitário aprovou que o Instituto passasse a ostentar o nome de Josué. Então, inicialmente, quando criado em 1946, chamava-se: "Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil". Em 1965, a Universidade passou a ser a Universidade Federal do Rio de Janeiro. Depois passou a ser o "Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro". Em 1996, nós passamos, então, à condição de "Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro". Então, eu acredito que esse tenha sido um marco bem importante para nós. Nos anos 2000, tivemos em 2006 a criação do curso de doutorado em Ciências Nutricionais, quando o nosso programa acadêmico de *stricto sensu* ficou completo, com mestrado e doutorado. Entre os anos 2007 e 2008, o Instituto elaborou uma proposta de adesão ao Programa de Reestruturação das Universidades Federais (REUNI), proposto pelo Governo Federal à época, em que nós apresentamos à Universidade a proposta de criar um segundo curso de Nutrição, no *Campus* UFRJ Macaé, que ainda era bem incipiente. Tinham poucos cursos naquela época, então houve uma proposta de que os cursos da saúde, medicina, nutrição e enfermagem fossem também lá para esse novo *Campus*.

Nós também fizemos a proposição de criação do curso de Gastronomia. Então foram as duas principais propostas que o Instituto apresentou, que fomos defender no Conselho Universitário. Para o *Campus* Macaé nós não encontramos muita dificuldade, mas para o curso de Gastronomia nós tivemos uma certa dificuldade para convencer os conselheiros da importância de criar o curso. Todo o curso novo, a unidade faz toda a tramitação, passa pelos Centros e depois, antes de ir ao Conselho de Ensino de Graduação (CEG), é feita uma defesa no

Conselho Universitário. Nós fomos defender a nossa proposta para o REUNI no Conselho Universitário e tivemos dúvidas de alguns conselheiros se seria pertinente abrir um curso de gastronomia na nossa Universidade e nós mostramos que a proposta curricular era diferenciada e, portanto, era realmente plausível, era conveniente, era interessante que a Universidade abraçasse a proposta. Assim, nós conseguimos conquistar o coração da nossa pró-reitora à época, a saudosa professora Belkis Valdman, que depois se convenceu realmente, diante da proposta, que era um curso que tinha um viés de inovação que a Universidade tinha que abraçar. Assim conseguimos sensibilizar o Conselho Universitário e em 2011 efetivamente nós implantamos o curso. Ele foi aprovado em 2010 pelas instâncias superiores, em 2011 nós fizemos o ingresso no segundo semestre da primeira turma. O curso em Macaé nós implantamos em 2009, dois anos antes, imediatamente após a aprovação pelo Conselho Universitário. Temos orgulho de hoje, além de termos o segundo curso de Nutrição que foi proposto pelo Instituto no Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé, criou-se em 2021 o Instituto de Alimentação e Nutrição.

Então, hoje nós não temos mais os cursos isolados, mas novos institutos no *Campus* UFRJ Macaé. O Instituto de Alimentação e Nutrição é o segundo instituto no campo da Alimentação e Nutrição na UFRJ. Esse é um motivo de orgulho também para nós. Em 2013, nós tivemos um outro marco que foi a criação do curso de Mestrado Profissional na área de Nutrição Clínica, que era também, de certa forma, inédito. Nós temos tanto o curso de Gastronomia, quanto o curso de Mestrado em Nutrição Humana, quanto o curso de Mestrado Profissional em Nutrição Clínica, na região Sudeste eles foram pioneiros. O Instituto mais uma vez mostra a sua vanguarda e o seu pioneirismo na apresentação de propostas inovadoras.

No final do ano 2019, veio a pandemia, um período um pouco complicado de como lidar com uma situação nova. Em 2021, foi criada a Revista Mangút, então nós tivemos também um outro movimento pioneiro, assim como foi à época, os Arquivos Brasileiros de Nutrição como primeira revista no campo da alimentação e nutrição, sendo sediada no Instituto, nós temos a Mangút, que talvez não seja a primeira, mas é uma revista de peso porque leva a chancela UFRJ e agora em parceria com a Universidade Federal do Ceará. Então é muito bom realizar essas parcerias, porque fortalece as instituições. Mais recentemente, no final de 2025, nós tivemos a proposição do curso de Mestrado em Gastronomia, Mestrado Acadêmico na área, que está em tramitação, mas que vai ser também, pelo menos aqui na região Sudeste, como uma primeira iniciativa nesse campo.

Ao longo desses 80 anos, todas as reformas curriculares que ocorreram nos nossos cursos, em Nutrição mais recentemente, em 2023, mas no curso de gastronomia já tivemos também algumas revisões. Esse é um movimento constante, sempre de avaliação da qualidade dos nossos cursos de graduação, sem esquecer das outras atividades. O Instituto também tem um viés importantíssimo como Instituição extensionista. É uma das unidades com maior número de ações de extensão e a pesquisa que retroalimenta o nosso ensino. Então, eu diria que todas essas missões ao longo desses 80 anos, eu acho que Josué de Castro estaria satisfeito se estivesse ainda entre nós.

D.A.M.: Excelente poder ouvir um pouco da trajetória desses 80 anos de INJC. A gente tem falado bastante sobre Josué de Castro, essa pessoa que dá o nome ao Instituto e que é fundador e patrono do Instituto de Nutrição. Você já chegou a falar um pouco da atuação como político, como acadêmico, como ativista no combate à fome, mas nós gostaríamos

que você pudesse apresentar Josué de Castro de uma maneira breve, para pessoas que possam apenas conhecer parcialmente a sua trajetória e dizer um pouco porque que ele continua sendo uma referência tão importante até hoje.

E.A.: Josué de Castro, foi talvez até mais conhecido no exterior do que no próprio país. Ele foi um acadêmico que se revelou já desde muito jovem. Ele tinha como cidade natal Recife, a residência dele ficava numa região próxima a manguezais. Ele contava que quando criança ficava observando o comportamento dos catadores de caranguejos, descreve isso muito nos livros. Quem tiver a oportunidade de ler o Geografia da Fome, mas os outros livros que tratam também sobre fome, que Josué escreveu, ele descreve essa saga dos catadores de caranguejos. Ao mesmo tempo que mergulham na lama para buscar o seu sustento, para comercializar aquele caranguejo que conseguem retirar do mangue, aquele caranguejo se torna carne da sua carne, porque eles consomem também. Então, essa imagem, ela acompanhou Josué praticamente durante toda a vida dele. Uma imagem de infância, que fez com que ele, inclusive, escrevesse um livro, que é o único romance dele, "Homens e Caranguejos", em que descreve a situação de uma família que dependia do manguezal para sobreviver. O menino, a criança mais jovem da família, pergunta ao pai por que uma diferença do local onde eles moram para o local mais adiante na cidade, que ele vê por que tem gente que mora numa área tão pobre e outros que têm mais recursos? Alguns consideram que esse único romance de Josué é uma espécie de uma autobiografia, contando a experiência dele. Ele considerava a fome como um fenômeno não natural, mas um fenômeno causado pelo modelo econômico perverso, que concentra riqueza em mãos de poucos e condena tantos outros à miséria, à escassez, que esse era o modelo motivador, e isso era a razão, na verdade, da fome. Ele dizia que não aprendeu isso na Sorbonne, nem em nenhuma outra Universidade importante no mundo, mas sim na sua experiência no manguezal.

Josué ainda muito jovem ingressou na faculdade de medicina no curso da atual Faculdade de Medicina da Federal da Bahia, ele ingressou com 15 a 16 anos. Ingressou muito jovem, em uma época em que isso não era tão comum. Agora os alunos, às vezes muitos jovens, conseguem chegar à Universidade. Ele não concluiu o curso lá, fez os três primeiros anos lá e veio pra nossa Universidade, pediu transferência para o Rio de Janeiro e concluiu o curso aqui na nossa Faculdade de Medicina. Ele relatava que no dia da colação de grau, não compareceu porque já tinha um compromisso no exterior, tinha sido chamado pra dar uma palestra, participar de um evento. Isso já demonstrava realmente a veia política, de alguma forma acadêmica, política-acadêmica de Josué. Josué iniciou o exercício da carreira como médico na sua cidade natal, Recife. Ele tinha um consultório particular em que ele fazia atendimento, mas aquilo o deixava muito ansioso. Ele teve uma experiência em uma fábrica em que era médico do trabalho e os proprietários reclamavam que os funcionários eram preguiçosos, que não queriam se dedicar ao trabalho. Aí ele teria dito para esses proprietários da fábrica, era uma fábrica de tecidos, se não me equivoco, que o mal daqueles trabalhadores não era preguiça, mas era fome, e com isso foi dispensado da fábrica. Com essa experiência, mesmo atuando também em consultório, ele estava sempre muito sensível a essa questão da desigualdade social, da falta do acesso à alimentação. Ainda no Recife, ele realizou o que a gente considera hoje como o primeiro inquérito de saúde e alimentação com cerca de 500 famílias de trabalhadores e publicou em 1932 o resultado desse trabalho. Ele fez um levantamento do orçamento familiar, dos valores recebidos pelos trabalhadores, das condições de trabalho, relacionando também o salário dos trabalhadores com a oferta alimentar das famílias.

Acredita-se que esse trabalho inspirou, alguns anos depois, já na Era Vargas, o conceito da cesta básica de alimentação, o que é preciso o trabalhador minimamente ter para oferecer a sua família e também os pilares para o salário-mínimo. Ou seja, a alimentação não pode comprometer um percentual grande, excessivo do salário do trabalhador, porque ele tem outras necessidades. Então, Josué começa a ter uma certa projeção com os seus estudos, que depois vieram alimentar a iniciativa de políticas públicas, principalmente na área de atenção ao trabalhador. Em meados dos anos de 1930 ele se muda para o Rio de Janeiro, onde estabelece residência e atua em Universidades aqui, incluindo a nossa Universidade (UFRJ), principalmente em cursos na área de ciências humanas, curiosamente, até porque se tem uma informação de que ele teria se formado como filósofo, e que teria feito o curso de filosofia. Alguns consideram Josué como geógrafo. Ele não tem formação em geografia, mas usou o método geográfico para o estudo dos problemas brasileiros, então os nossos colegas da geografia, eles se sentem desprestigiados, quando dizemos que Josué não foi um geógrafo, mas usou o método, então, portanto, por uma questão afetiva, eles consideram, pelas contribuições da ciência, Josué como geógrafo.

Quando a guerra terminou, em 1945, o Instituto de Tecnologia Alimentar, que Josué coordenava e que tinha como objetivo estudos na área de tecnologia de alimentos, tem seu patrimônio oferecido para a UFRJ, que o incorpora e cria o Instituto. Josué, então, torna-se o seu primeiro diretor e continua trabalhando em seus projetos acadêmicos, com toda essa dinâmica de inserção na vida política, na medida em que se via Josué como pesquisador, que trazia contribuições para a vida nacional. Na era Getúlio Vargas isso foi muito valorizado, principalmente para as políticas com relação ao trabalhador, em que Josué foi um colaborador técnico importante. Em meados de 1950, Josué também coordenou a Campanha da Merenda Escolar, que nada mais é que o embrião do atual Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Então, a proposta foi gestada com Josué já aqui no nosso Instituto. Assim o PNAE, que naturalmente todos conhecemos, é a política no campo da alimentação e nutrição mais longeva que nós temos, existente até os dias de hoje, com a sua proposta servindo de exemplo para muitos países, tal qual a sua ordem de grandeza.

À época de Josué era principalmente a questão da assistência alimentar às crianças, mas mais recentemente se incorporou também elementos de educação alimentar e se ampliou, a ideia original foi a da era Josué, e eu diria que isso foi também um marco importante na carreira dele. Como eu falei para vocês anteriormente, ele foi deputado, diplomata, teve passagem em muitas Universidades internacionais, era convidado para falar sobre a questão da fome, da questão alimentar. Um marco importante na vida de Josué, embora ele depois tenha ficado muito decepcionado, foi o fato de ter sido presidente da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), na verdade, da Diretoria Executiva da FAO, e à época acreditava que ao estar na gestão da Instituição, seria possível mudar a situação alimentar do mundo. Há relatos dele sobre os países mais ricos, descrevendo que não tinham esse movimento de solidariedade com os mais pobres, então era muito difícil realmente mudar esse cenário. Josué permaneceu na FAO entre 1952 até 1955/56, foram dois mandatos, e saiu com essa sensação de que não cumpriu com o que ele imaginaria ser possível fazer, então isso foi uma certa decepção para ele.

Sobre o mandato como deputado, ele não encerrou o segundo mandato, interrompeu porque foi convidado a ser representante do Brasil nas Nações Unidas. Ele estava na Europa exercendo esse papel quando foi comunicado que não poderia mais voltar ao Brasil, porque o nome constava na lista do Ato Institucional número 1 e ele não teria mais o direito de voltar

porque o passaporte pessoal foi cassado. Josué permanece em exílio, morando na Europa, a França acolheu Josué nos seus últimos anos de vida onde foi professor da Universidade de Paris, na área das Ciências Sociais. Faltavam poucos meses para o prazo que havia sido dado a Josué, de devolver o seu passaporte, pois seriam 10 anos de cassação do passaporte, completaria em abril de 1974, mas ele faleceu alguns meses antes, em setembro. Isso foi uma tristeza muito grande para ele, porque ele lutou para que pudesse voltar ao país. Ele continuava atuando no exterior, continuava sendo convidado para várias Universidades, criou uma Associação Internacional de Combate à Fome, em que foi presidente. Josué era bastante reverenciado por suas ideias, por suas obras, e dentre os livros mais conhecidos, Geografia da Fome é aquele que em nível nacional é o mais conhecido. Ele publicou também cinco anos depois, em 1951, - nós temos inclusive uma foto de noite de autógrafos dele aqui no Espaço Josué de Castro -, o Geopolítica da Fome, em que usou o método geográfico. Nós sabemos que em Geografia da Fome, Josué estudou as regiões do Brasil e descreveu qual era o hábito alimentar e quais eram os problemas nutricionais e alimentares mais comuns. Ele usou esse mesmo conceito para estudar o mundo, fez um estudo dos continentes e aplicou o mesmo método. Publicou o Geopolítica da Fome e esse é talvez o mais conhecido internacionalmente, inclusive, premiado no exterior. Então, Josué deixou um legado que até hoje é revisitado.

O período da pandemia trouxe Josué muito mais próximo de nós, porque tivemos o aumento da insegurança alimentar, a volta do país ao mapa da fome, isso fez despertar um pouco o interesse em revisitar a obra de Josué, e se verificar que mesmo oito décadas depois da sua publicação mais conhecida, muitas de suas ideias ainda são atuais. Claro, guardadas as devidas proporções das épocas, mas ainda muitos conceitos são aplicáveis e a defesa dele, de que a fome não é um processo natural, é um processo criado pelo próprio homem contra seu próprio semelhante, na medida que depende de vontades e decisões políticas para se modificar o cenário. Essas ideias são muito atuais e, por isso, à época do regime militar, as idéias de Josué incomodavam tanto, porque traziam à tona essas inconsistências, essas desigualdades criadas por vontade, ou pelo menos por falta de vontade política de modificá-las.

F.P.S.: Professora, até aqui está bastante nítida a importância de Josué de Castro, tanto no nosso contexto institucional, quanto no contexto social. Você coordena um projeto intitulado Memorial Professor Josué de Castro: preservando a memória e patrimônio histórico do INJC, que tem o objetivo de trabalhar para essa preservação da memória e do legado do Josué dentro do nosso contexto. Gostaria que você contasse um pouco de como surgiu o interesse por esse trabalho e qual o aspecto mais relevante que você considera desse processo de resgate que o projeto tem feito?

E.A.: Então, o Projeto Memorial Professor Josué de Castro, que tem esse título comprido, "Preservando a Memória e Patrimônio Histórico do INJC", é um projeto de extensão que foi nomeado como tal, no ano de 2018, mas o projeto, na verdade, a essência dele já existia com o nome de Centro de Estudos e Memória Josué de Castro, que foi o projeto de extensão institucionalizado e criado para cumprir uma promessa feita à família de Josué. Quando nós comemoramos o centenário de nascimento do nosso patrono, em 2008, nos comprometemos em manter a memória do professor Josué viva em nosso Instituto, Cerca de dois anos depois criamos esse primeiro projeto, o Centro de Estudos de Memória Josué de Castro, que passou a ser chamado de Memorial Professor Josué de Castro em 2018, quando a nossa Universidade institucionalizou a extensão como sendo parte da formação do aluno. Mas o projeto Memorial, como a gente costuma carinhosamente chamar, contempla o Projeto Josué de Castro

Semeador de Ideias, que é um projeto de pesquisa com alocação de bolsas de Iniciação Científica, e o Projeto Josué de Castro Ciência, Arte e Cultura, que recebe bolsas do Programa de Bolsas de Iniciação Artístico-Cultural da Universidade, integram juntos o Observatório Professor Josué de Castro, da UFRJ, que está cadastrado na base do CNPq. Todos esses projetos, sendo o Memorial o mais antigo, tem como objetivo preservar, valorizar e divulgar o patrimônio histórico da nossa Instituição, a memória do nosso patrono e da nossa unidade. Todas as ações são realizadas nesse sentido, seja divulgação científica, em redes sociais, em site, sejam atividades em escolas.

Pelo Projeto Memorial nós trabalhamos com escolas que também tem o nome de Josué, então é uma identidade que a gente estabelece com essas instituições. Temos uma, inclusive, que é uma escola de ensino fundamental em São Paulo, nós fazemos um trabalho remoto, com esses alunos. Além de outras atividades, seja em eventos da UFRJ, seja na organização de eventos aqui no nosso Instituto. Temos no histórico a comemoração dos 110 anos de nascimento de Josué de Castro, os 70 anos do Instituto, os 75 anos do Instituto, e, agora, os 80 anos do Instituto. Em 2023 nós fizemos um marco para lembrar os 50 anos do falecimento de Josué de Castro. Todas essas atividades são promovidas pelo Observatório Josué de Castro em que estamos eu como coordenadora e a Professora Lúcia Andrade, como vice-coordenadora.

Espero que no futuro os nossos colegas mais jovens, quando não estivermos mais em atividade no Instituto, possam dar continuidade. Esse trabalho congrega alunos não só do nosso Instituto como de outras áreas, então a gente tem o interesse de alunos que são das ciências humanas ou ciências sociais, porque Josué é um autor, um pesquisador, um cientista multidisciplinar. Então eu diria assim, que foi um compromisso que nós estabelecemos com a família de Josué e com a própria memória da Instituição, para que ela não se perca, para que a gente possa cultuar realmente aqueles que nos antecederam e que nos permitiram estar aqui. Por isso, o nosso evento dos 80 anos tem o título de Identidade e Memória 80 anos do INJC, que é para sensibilizar principalmente às gerações mais jovens, docentes e alunos.

D.A.M.: E nesse processo, quais desafios a senhora acredita que existem para preservar a história, os acervos de uma Instituição como o INJC?

E.A.: Eu diria que são comuns a tantas outras instituições que têm um acervo guardado. Por exemplo, a UFRJ, tem uma importância crucial com relação à memória nacional. Nós temos instituições centenárias, que são da época da vinda da família real para o Brasil, da época imperial, portanto, temos a grande dificuldade de conservar o seu acervo. Eu diria que a limitação de recursos financeiros é realmente o grande limitante para que possamos avançar nessa preservação. A preservação de memória custa muito caro, recuperar um livro que foi danificado, recuperar algum objeto que sofreu alguma avaria, isso tem um custo altíssimo e a Universidade não recebe recursos adicionais para atender essas demandas. Nós também temos uma certa dificuldade até mesmo para concorrer a determinados editais. Por exemplo, se um edital atende a projetos na área da cultura, nós temos dificuldade de concorrer, porque os editais consideram que devem ser atividades mais ligadas ao Ministério da Cultura. Então, a gente tem que procurar alternativas. Mais recentemente, a gente tem visto o movimento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro e da Financiadora de Estudos e Projetos, com editais que são específicos para a preservação da memória. Mas, mais uma vez, a gente também tem uma certa limitação, porque as agências de fomento, valorizam muito a

produção acadêmico-científica, o currículo do proponente, e às vezes se tem uma unidade que precisa de um apoio financeiro, mas que não tem ainda uma produção científica na área de preservação de acervo.

Nós ficamos realmente menos competitivos. Menos mal que nesses grandes editais temos tido a oportunidade de concorrer porque nos juntamos a outras unidades acadêmicas e apresentamos um projeto mais consistente para ganhar um bom recurso que possa ser dividido em pequenas fatias para todos os parceiros. Mas eu diria que a questão dos recursos é dominante, não só para aqueles que eventualmente tenham, como no nosso caso, um acervo que não é visitável, que não está disponível para o público, que nós guardamos com uma certa dificuldade, que está muito longe de estar em condições ideais, porque temos dificuldade de obter um espaço para acomodar esse material e de adequar esse espaço. Nós precisamos de refrigeração, precisamos de um ambiente que seja quase que asséptico, que possa manter o acervo, dependendo do tipo de acervo, então realmente a limitação de recursos é bastante crítica. Eu diria que isso de alguma forma está relacionado também com a questão cultural. Acho que nós ainda não conseguimos desenvolver, de um modo geral, uma cultura de preservação e de valorização da memória. Então quando se descarta, eu acho que essa cadeira aqui é muito velha, mas será que essa cadeira qual é a data dela, a quem ela serviu, quem utilizou, qual era a Instituição, enfim, ela tem uma história. Todo objeto antigo tem uma história pra contar e a nossa Universidade tem muito pra contar da história do Brasil Império, do início da República, um acervo maravilhoso que como o nosso, tem dificuldade de se manter. É preciso criar uma cultura de valorização e resgate de memória, e efetivamente investir para que as instituições possam obter recursos para minimamente preservar o seu acervo.

F.P.S.: É importante a gente ouvir como tem sido feito esse trabalho aqui dentro, especialmente, do Instituto. Recentemente você propôs a abertura de uma disciplina eletiva que tem o título de Memória, Identidade e Acervos do INJC e, muito em consonância com o que você falou nas últimas perguntas, a gente queria entender por que você acredita que essa preservação de memória institucional é importante para a formação dos estudantes e da própria conservação da Universidade pública?

E.A.: A ideia da criação da disciplina surgiu, inicialmente, a partir da identificação de que no currículo novo do curso de Nutrição nós não conseguimos inserir conteúdos ou valorizar a questão da preservação da memória em disciplinas obrigatórias do curso e que talvez pudéssemos fazer um resgate, pelo menos oferecendo alguma disciplina que pudesse tratar da memória institucional e da importância dos acervos culturais das Universidades públicas. Tínhamos também a grata satisfação de saber que o nosso curso de gastronomia já tem a prática de valorizar a questão da memória, do acervo cultural, apesar da área ainda estar em processo de consolidação, mas a gente já viu uma preocupação maior dos nossos colegas do curso de gastronomia em abordar essas questões ligadas à cultura, a memória e o afeto, porque estão muito relacionadas.

Nós achamos que seria muito interessante criar uma disciplina eletiva que pudesse atender os nossos dois cursos e que nós pudéssemos contar um pouco dessa história que eu estou contando aqui para vocês, até para que os nossos alunos soubessem a importância de serem alunos de uma Instituição que leva o nome de Josué de Castro, que tem todo esse legado. Porque nós percebemos que os nossos alunos, e isso naturalmente não é culpa deles, pouco conhecem sobre a Instituição. Alguns se perguntam assim, mas quem foi Josué de Castro? Nem

mesmo conhecem a história do patrono, são poucos, claro, há alguns que se interessam e aprofundam em leituras. Nós achamos que era uma oportunidade, no currículo, de oferecer para ambos os cursos e até mesmo, eventualmente, abrir possibilidades para outros cursos, porque é muito rica essa troca de saberes.

A gente tem experimentado isso muito no Observatório Josué de Castro, que a disciplina poderia despertar o interesse dos alunos, das ciências humanas, sociais, ou mesmo alunos de outros cursos da área da saúde. Então, a disciplina, ela vai também atender esses outros alunos, mas prioritariamente atenderia principalmente os alunos do Instituto, para que eles possam conhecer um pouco dessa história de quem os antecedeu, de quem construiu a Instituição e o quanto é importante fazer esse resgate conhecendo o passado para entender o presente e pensar também na prospecção do futuro. Então, nós estamos muito animados com essa possibilidade. O projeto está tramitando, já foi para o Conselho de Ensino de Graduação, não sabemos se ainda seria aprovado esse ano (2026), talvez sim. A expectativa era de poder oferecer a primeira turma esse ano ainda, aproveitando o ano comemorativo dos 80 anos. Não sei se será possível, se for, seria para o segundo semestre, ou então para o primeiro semestre de 2027. Nós esperamos que essa disciplina seja oferecida pelo menos anualmente, para dar chance aos alunos que precisam também de carga horária eletiva, que eles possam fazer essa carga horária, conhecendo um pouquinho da nossa história.

D.A.M.: Eu queria retomar um ponto que foi mencionado na pergunta inicial sobre os principais marcos dos 80 anos do INJC, que é a criação do curso de bacharelado em Gastronomia, que esse ano está comemorando 15 anos da entrada da primeira turma. Gostaria de entender, na sua percepção, qual é a importância do curso de Gastronomia está inserido em uma Instituição historicamente ligada à Nutrição e quais contribuições o novo curso trouxe para a dinâmica acadêmica e cultural do INJC?

E.A.: Contei um pouco da história de como foi a proposição do curso, da dificuldade de entendimento dos nossos colegas das instâncias superiores, de entender a proposta, até que reconheceram que era uma proposta inovadora. Naturalmente na criação dos cursos, nós temos um rito, não temos cursos vinculados propriamente a decanias, mas sim à unidade acadêmica proponente a qual o curso fica vinculado. Nós à época, quando pensamos na criação e fizemos o primeiro planejamento, eu lembro de termos realizado um fórum com coordenadores de cursos de gastronomia. Na época, a professora Nilma Morcef estava mais adiante desse movimento. Nós tivemos o depoimento de coordenadores de outros cursos que consideraram a proposta muito inovadora, muito interessante e que atenderia muito a expectativa de um mercado que entendia o egresso do curso apenas como chef de cozinha e que se abria um horizonte para tantas outras áreas de atuação. Nós, por outro lado, também consideramos que a gastronomia está no campo da alimentação. Então, se a Universidade propõe a criação de um curso de gastronomia, nada mais natural do que pensar em ficar vinculado a uma Instituição que já vem militando no ensino da nutrição, considerando que são áreas complementares, e eu acho que agora aumenta um pouco mais essa interface quando nós tivermos o *stricto sensu* aprovado, que a gente abra perspectivas de linhas de pesquisa com integração entre as áreas, o que, de alguma forma, já existe. Tem muitos colegas nossos aqui que participam de projetos de extensão e de pesquisa de forma conjunta, então eu acho que isso é enriquecedor para ambos os cursos, ambas as formações.

Acho que nossa Instituição vai ser também inovadora e de vanguarda em um aspecto: fazendo o movimento de fortalecer a área de gastronomia e de institucionalizar, conseguindo um reconhecimento profissional, que fortaleça as entidades. Assim como isso aconteceu na área de nutrição, no nosso Instituto, porque nós tivemos uma equipe, não só o professor Josué de Castro, outros professores que lutaram muito para o reconhecimento, não apenas o reconhecimento acadêmico, o reconhecimento social. Eu acho que a gente vai ter isso muito fortemente vinculado aos docentes do nosso curso, que vão estar na vanguarda desse fortalecimento, e eu acho que as duas áreas só têm a ganhar com o trabalho em conjunto. Assim como Josué entendia o problema da fome para além dos limites biológicos, e via o quanto as ciências humanas e o quanto as ciências sociais eram importantes elementos para entendimento do problema da fome, a gastronomia é uma área assim também multidisciplinar. Ela tem uma interface com a saúde, que à época a gente via claramente como a hospitalidade tem esse vínculo forte com a área da saúde. Mas, essa integração, eu acho que ela acontece com o amadurecimento, o curso está completando 15 anos, a gente sabe que é preciso ter um lastro primeiro na graduação para depois pensar na pós-graduação. Então, o curso fez esse movimento, esperou esse tempo que foi suficiente para consolidar a formação do aluno, a proposta curricular, o corpo docente que é muito diversificado também, e agora parte para a pós-graduação.

Então, é um movimento natural, que eu acho que a Instituição tem feito um esforço para mostrar a valorização das duas áreas. É claro que a gente tem que reconhecer que é uma área mais antiga, o Instituto foi criado tem 80 anos, o nosso curso de gastronomia passou a fazer parte dessa história nos últimos 15, mas eu vejo grandes perspectivas de fortalecimento das duas áreas e de cooperação também. Pode ser que no futuro haja uma consistência tão grande que futuramente até tenhamos uma Instituição que abriga o curso e que seja em uma área multi-interdisciplinar. De qualquer maneira a gente tem uma formalidade que é o curso está vinculado a uma unidade acadêmica e essa unidade dentro de um centro universitário. Então isso é de praxe na estrutura acadêmico-curricular da Universidade. A maior interface que à época nós visualizamos era naturalmente com a saúde, então por isso vinculado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro, o que não impede que futuramente se tenha uma outra visão dessa vinculação. De qualquer forma, até mesmo a formação em Nutrição, a gente tenta o máximo possível imprimir um caráter multidisciplinar, porque a alimentação, ela tem diversas interfaces. Então, nós temos que conversar não apenas com a área da saúde, mas com as humanidades, com as ciências sociais, assim como faz a Gastronomia. Então, acho que a gente tem muito a ganhar, pelo menos nos próximos anos, até que se pense em uma outra reestruturação.

Esses 80 anos são um momento mesmo de reflexão para que a gente possa pensar nas estratégias para nos fortalecermos internamente, fortalecermos os dois cursos e aumentarmos essa interação. Eu tenho esperança, e tendo estado à época da criação, também de alguma forma naquela gestão, na época eu era diretora, e fiquei muito feliz de a unidade ter a oportunidade de oferecer uma proposta inovadora para a Universidade. Eu acho que isso só veio ao longo dos anos se confirmando, por toda a receptividade do curso, pelo reconhecimento, por tantas instâncias, o que naquela época era estranho para as pessoas, hoje não é mais. Hoje as pessoas ficam assim "o Instituto tem um curso de Gastronomia e eu até pretendo fazer esse curso quando me aposentar". Então, eu acho que ele já se incorporou, não há mais nenhum tipo de dúvida com relação à pertinência do curso na Universidade. O que nós precisamos lutar, naturalmente, é para que tenhamos uma boa estrutura, quem sabe no futuro

um complexo laboratorial que possa atender às demandas dos dois cursos, e vamos continuar produzindo não só laboratórios, como outras estruturas também.

F.P.S.: Professora, a sua fala até agora tem demonstrado que o pensamento e a produção do Josué de Castro estão muito conectados com uma noção, que temos defendido e construído dentro da Universidade, que é uma noção ampliada da compreensão do que é a Gastronomia. A partir disso, eu queria que você contribuísse para esse debate que a gente já produz aqui há um tempo, de como o pensamento de Josué de Castro pode inspirar as reflexões contemporâneas, especialmente no ensino da Gastronomia.

E.A.: Essa característica de Josué, de perpassar, de visitar diferentes áreas do conhecimento, eu acho que traz um componente importante para a Gastronomia, porque a alimentação tem todas essas dimensões. Tem uma dimensão cultural, tem uma dimensão afetiva, tem uma dimensão biológica, não há como negar, mas uma dimensão social, vem a questão da hospitalidade. Eu acho que tem uma interface muito grande com o discurso de Josué, demonstrando que a alimentação não é só o atendimento de uma necessidade fisiológica, mas ela tem todo um contexto, ela é carregada de objetividade, de subjetividades também, e eu acho que isso traz elementos importantes para a reflexão por parte dos nossos alunos e professores. Apesar dessa distância da era de Josué, nos nossos tempos, de lá para cá a ciência evoluiu muito, inclusive na área de tecnologia alimentar. À época quando Josué coordenava esse Instituto de Tecnologia Alimentar, que eu comentei com vocês, e que trabalhava com tecnologia de alimentos, era naquele sentido de como fazer o alimento ter um tempo de vida útil maior, para que ele possa atender o maior número de pessoas, quer dizer, sempre pensando no coletivo. Claro que ele não imaginaria que nós chegaríamos à era dos ultraprocessados, certamente isso lhe traria muito desconforto em épocas atuais, caso ele estivesse ainda entre nós. Então, quando o Josué defendia a indústria de alimentos era nesse sentido de tentar avançar com produção de alimentos em larga escala, em grande produção, para fazer chegar o alimento a todos, sem preocupação econômica ou de publicidade.

Então eu acho que todos esses conceitos de Josué, mostram como as ciências se entrelaçam, isso tem muito a ver com a formação do curso de gastronomia, porque ele é eclético, perpassa também várias áreas do conhecimento e conteúdos. Nós temos a colaboração de parceiros de outras unidades da Universidade na nossa formação, dos nossos alunos. Acho que essa interdisciplinaridade, multidisciplinaridade de Josué, está impregnada no curso de Gastronomia. Eu diria até que, na atualidade, um tantinho mais do que no curso de nutrição, porque vejo isso na formação dos nossos alunos. Eles podem ter até uma afinidade pela área de culinária, pretendendo ser *chef* de cozinha futuramente, mas passam por uma formação, que tem um senso crítico também, de maneira que podem também atuar em outras áreas.

Na nutrição, a gente também tem conteúdos para sensibilizar os alunos, mas eu acho que ainda temos uma certa dificuldade. Por exemplo, acredito que na Gastronomia não seja o sonho de consumo do aluno ser *chef* de cozinha, ele talvez seja mais empreendedor. Na nossa área eu ainda percebo, muito o sonho de consumo do nosso aluno, o curso de Nutrição, ainda de trabalhar só na área clínica. De vestir o jaleco, de trabalhar no hospital, no consultório. Eu acho que a gente realmente tem que ampliar esses horizontes. Porque não podemos garantir que vamos trabalhar exatamente na nossa área de preferência e todos os conhecimentos que nós obtemos na Universidade devem servir como elementos para atuar em qualquer área e nós

precisamos estar conectados com as necessidades da atualidade. Então hoje se fala em sustentabilidade, em defesa do meio ambiente, tantas outras questões que são caras no dia de hoje e que os nossos alunos têm que estar preparados. Então acho que essa visão multidisciplinar de Josué é, hoje, mais facilmente traduzida no curso de Gastronomia com a formação que os nossos alunos têm. Talvez eles precisem conhecer um pouco mais de Josué. Daí a necessidade que nós enxergamos da disciplina: por que não falar e até despertar o interesse de Josué? Em uma das obras, no próprio Geografia da Fome, Josué fala que o nordestino, quando, naquelas áreas do Nordeste onde a seca é mais grave, em determinados momentos não há alimento disponível, o nordestino vai procurar o que chamava de comidas brabas, que eram plantas, inclusive algumas podiam até ser tóxicas, mas tentavam sobreviver comendo aquilo que normalmente não se comia, que não seria considerado como comestível. Vejam como a gastronomia aí tem um viés.

Nós, inclusive, apresentamos pelo Memorial, certa vez, um trabalho falando um pouco sobre isso. Era um evento sobre gastronomia, e a aluna fez uma análise do que Josué chamava de comida brava, que eram essas plantas incomuns na alimentação que não são praticamente comestíveis, hoje a gente fala de plantas alimentícias não convencionais. Então, acho que a obra e o pensamento de Josué acabam permeando toda essa riqueza de informação e, por isso, cada vez mais a gente considera que ele ainda é muito atual, as suas ideias ainda são muito válidas e devem ser objeto de reflexão. Então, a disciplina, de alguma forma, a gente pretende que desperte esse interesse do nosso aluno, para conhecer as origens da nossa Instituição e como ela está comprometida com o campo da alimentação como um todo, não importa se é um aluno de Nutrição ou se é um aluno do curso de Gastronomia.

D.A.M.: A gente espera que os estudantes, tanto de gastronomia quanto de nutrição, com a nossa conversa também se inspirem um pouco mais, que plante uma sementinha para as pessoas buscarem mais informações, conhecerem mais ainda a obra e o legado do Josué de Castro. Ao longo da nossa conversa, falamos muito sobre a memória, sobre o passado, essa trajetória, que é importante a gente olhar para trás para construir o nosso presente e pensar o nosso futuro, mas agora, chegando à finalização da nossa conversa, gostaria de pensar como a presença do curso de Gastronomia ajuda a projetar novos caminhos para o futuro do Instituto.

E.A.: Eu diria que o curso, como ele tem um componente, assim, inovador de empreendedorismo, isso agrega muito à nossa Instituição, que naturalmente tem uma história um pouco mais tradicional, e que agora tem que se voltar para os novos tempos. Isso na verdade é um desafio para todas as instituições de ensino. Hoje nós temos a questão da Inteligência Artificial, temos esse mundo digital que em um piscar de olhos a informação chega ao outro lado do mundo e pode chegar de uma forma distorcida. Eu não comentei isso anteriormente, mas um aspecto bastante rico do curso, é que ele tem um corpo docente bastante diversificado, é um corpo docente que tem várias áreas do conhecimento representadas. Então maior demonstração que essa, da interdisciplinaridade, da multidisciplinaridade, que Josué já de alguma forma plantava com a sua obra. Eu acho que principalmente a veia empreendedora, eu vejo muito isso nos alunos do curso de Gastronomia, o empreendedorismo. Isso hoje é algo muito valorizado, como criar novas propostas, novos conceitos, otimizando, respeitando a sustentabilidade, atendendo aos objetivos de desenvolvimento social. Então, eu acho que o Instituto ganhou muito com a incorporação do curso e pode ganhar mais ainda na medida que

a gente consiga fazer uma integração maior entre os nossos cursos, porque nós temos potencial.

O curso de Gastronomia, que é uma área que está se consolidando, a Nutrição que já tem um histórico de consolidação, ainda pode avançar mais, quem sabe juntando essas forças a gente consegue otimizar. Acho que já estamos nesse caminho, que os últimos 15 anos tiveram esse diferencial de ter uma realidade diferente daquela que nós tínhamos anteriormente. Um curso com um corpo docente diversificado, novas ideias, alunos que já vem com uma história até de empreendedorismo. Quantos dos nossos alunos já têm um histórico anterior, já chegam à Universidade já formatados para ter aquela formação. Por vezes o jovem ingressa na Universidade não sabe se é exatamente aquela área, mas eu vejo que os nossos alunos do curso de Gastronomia tem identidade com a área. Então acho que a gente cresceu muito, quer dizer, a Instituição como um todo, que tem várias outras frentes de trabalho, mas eu diria que desse crescimento nesses últimos anos, naturalmente a implantação do curso de Gastronomia teve uma parcela de participação nisso.

Nos próximos 80 anos, ou pelo menos até o centenário, que vai ser um marco importante, daqui a 20 anos, quanto também não poderemos avançar. Eu acho que a gente só tem realmente a ganhar e a fortalecer o campo da Alimentação e Nutrição, o campo da alimentação como um todo. Acho que agora esse crescimento da pós-graduação vai implementar pesquisas, parcerias, estudos multicêntricos, estudos em cooperação, com financiamento, com reconhecimento e eu acho que o curso de Gastronomia, ao fazer essa parceria com o curso de Nutrição, também pode continuar avançando. Então, aproveitem a expertise, a experiência dos professores do curso, principalmente aqueles que já são pesquisadores reconhecidos, de trabalharmos realmente em cooperação, em conjunto, que só temos realmente a crescer, a ganhar e por tabela a Instituição. Acho que o nosso Instituto, nos últimos anos, principalmente, eu diria, nos últimos 25, 30 anos, ele passou por um período mais complicado da sua vida com relação à pós-graduação, teve um período que o nosso programa ficou temporariamente não credenciado, depois retomou, e a partir daí, a gente veio numa escalada só de crescimento. E aí o nosso Instituto passou novamente a ser reconhecido como na época de Josué.

Eu acho que a gente tem um compromisso com o nosso patrono de cada vez mais fortalecer e tornar grandiosa a nossa Instituição, assim como era na época da sua criação. Então mãos à obra! Agora vocês que são a geração jovens, ingressando, é que terão essa missão. Na verdade, nós somos passageiros nas instituições. Vamos ficar 30 anos, 35 anos, mas a Instituição permanece, e permanece com ela a marca que nós construímos ao longo do tempo. Então, se nós não conseguirmos imprimir a marca que realmente a Instituição merece, isso é algo que compromete o futuro, as novas gerações. É um compromisso que nós temos realmente de deixar para as outras gerações uma Instituição fortalecida e que vai continuar contribuindo para as políticas públicas do país.

Nós temos os nossos pesquisadores aqui, professores, trabalhando em pesquisas importantes em nível nacional, fomentados por Ministério da Saúde, como é o caso do Observatório de Epidemiologia Nutricional, um estudo sobre saúde e nutrição infantil, que está servindo de base também para políticas públicas. A nossa Instituição tem esse legado desde a época de Josué e vai continuar tendo e de uma maneira consistente com a parceria, com o fortalecimento interno entre os dois cursos de graduação e os nossos programas de pós-graduação.

F.P.S.: Bom, professora, antes de a gente ir para o nosso último ponto, eu queria primeiramente agradecer a sua contribuição. Acho que é muito importante a gente reconhecer que a gente usou o nosso tempo para abordar bastante a memória do Josué de Castro, mas também reconhecer a professora Elizabeth Accioly, que está aqui contribuindo com a gente com relação à salvaguarda dessa memória e com a troca dessas informações, da sua experiência dentro do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Eu, atualmente professor, fui aluno do curso de gastronomia, sei bem da sua importância dentro do Instituto. Na realidade o nosso ponto não é bem uma pergunta, é mais um pedido que, para finalizar, queria saber se você pode deixar uma mensagem para as novas gerações de estudantes e pesquisadores da área da alimentação, tanto aqui do Instituto de Nutrição Josué de Castro, como no contexto geral acadêmico e profissional.

E.A.: Eu acho que uma mensagem importante seria dizer que hoje nós temos a alimentação reconhecida como de importância fundamental para a saúde, na prevenção de doenças e na promoção da saúde, portanto, o campo da alimentação é um campo rico para desenvolvimento de trabalhos, de pesquisa e que contribui para saúde, e para o bem-estar da sociedade. Então, todos aqueles que militam no campo da alimentação, seja no campo da Nutrição ou no campo da Gastronomia, tem esse compromisso com a sociedade brasileira, de buscar por meio do seu trabalho, seja *in loco*, seja como pesquisador nas Universidades, de contribuir para que realmente nós possamos ter o direito à alimentação adequada, saudável, de acesso a todos. Como Josué gostaria realmente, e que à sua época defendia, o alimento tem que chegar à mesa de todos, o direito à alimentação é universal.

Então, que aqueles que militam, que estudam, que trabalham na área, no campo da alimentação, que saibam dessa missão importante do setor para o desenvolvimento nacional. Eu acho que isso deve ser fomentado, deve ser mostrado inclusive para o aparelho formador para os nossos alunos, da importância desse campo do conhecimento para o desenvolvimento nacional e a partir daí sensibilizar as instâncias, que podem oferecer financiamento, fomento para desenvolvimento dos trabalhos nessa área, possam estar sensibilizados também para o aporte de recursos. E dizer que para quem já é veterano ou está de alguma forma se despedindo do exercício profissional, mas que vai continuar como cidadão, lutando pelo direito à alimentação, como Josué defendia, que é nas gerações mais jovens que nós depositamos as nossas esperanças, mesmo considerando que vivemos tempos difíceis, com divulgação de informação equivocada, com a propaganda que ainda não conseguimos regulamentar de uma forma adequada o controle da publicidade na área de alimentos, que é algo que preocupa muito para a produção e o consumo excessivo de ultraprocessados.

Nós temos muitos desafios na área de alimentação. A indústria de alimentos é fortíssima, ela tem um *lobby* muito forte até mesmo no Congresso Nacional, então, aqueles projetos que por vezes são de interesse da sociedade para defender o consumo adequado, o acesso adequado, ou a conscientização sobre o consumo, nós encontramos muitos entraves em razão desses interesses. Mais uma vez, os interesses econômicos tomando decisões contra o bem-estar coletivo. Então fica essa mensagem para que a juventude que está na prática, seja estudando, seja atuando, saiba da importância dessa área e que possa deixar uma contribuição para uma sociedade que possa ter acesso à alimentação equilibrada, regular, de acordo com os princípios da segurança alimentar, com o direito universal e também o direito à informação adequada, para que cada um tome a sua decisão com relação ao consumo.