

## A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil

*Food sovereignty and nutritional security in the perception of the academic community in the gastronomy baccalaureate's course in Brazil*

*La soberanía y seguridad alimentar y nutricional en la percepción de la comunidad académica de licenciatura en gastronomía en Brasil*

Barbara Cassetari Sugizaki | [barbara.sugizaki@unesp.br](mailto:barbara.sugizaki@unesp.br)  
<https://orcid.org/0000-0001-5000-6935>

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Araraquara, SP, Brasil.

Maria Rita Marques de Oliveira | [maria-rita.oliveira@unesp.br](mailto:maria-rita.oliveira@unesp.br)  
<https://orcid.org/0000-0003-1226-4364>

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), São Paulo, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 07-março-2021

Aceite: 22-junho-2021

SUGIZAKI, B. C.; OLIVEIRA, M. M. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 133-146, dez. 2021.

## RESUMO

O objetivo foi investigar a percepção da comunidade acadêmica dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil sobre a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Foram entrevistados docentes, discentes e egressos de instituições que fornecem essa formação, cujos dados foram interpretados qualitativamente com base na análise temática de conteúdo. O referencial teórico foi pautado nas concepções vigentes de Soberania Alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional. Os resultados foram discutidos na ótica da colonialidade e das Epistemologias do Sul. Nos bacharelados em Gastronomia, percebe-se uma heterogeneidade de percepções para a Soberania Alimentar, com ênfase na cultura alimentar e como realizam-se as escolhas alimentares. No que tange à Segurança Alimentar e Nutricional, as dimensões da disponibilidade e da utilização destacaram-se pelas diferentes perspectivas abordadas. O acesso e estabilidade apesar de mencionados não apresentaram novos elementos, diferentemente das dimensões de agência e sustentabilidade que foram pouco mencionadas pelos entrevistados.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania Alimentar; Bacharelado em Gastronomia; Formação.

## ABSTRACT

The aim was to investigate the perceptions held by the general academic community of Gastronomy Bachelor's degree courses in Brazil, specifically on the themes of Food Sovereignty and Nutritional Security. Professors, graduate students and graduates of the five teaching institutions in which such graduation courses exist and the resulting data was interpreted qualitatively based on thematic content analysis. As a theoretical framework, we adopted the definition of Food Sovereignty and Food and Nutrition Security. The results found were discussed from the perspective of coloniality and from Epistemologies of the South. In Bachelor degrees in Gastronomy, it is clear that there is a heterogeneity of notions for Food Sovereignty, with a greater emphasis on food culture and how food choices are made. Regarding Food and Nutritional Security, the dimensions of availability and use stood out due to the different perspectives addressed. Access and stability, although mentioned, did not present any new elements, unlike the dimensions of agency and sustainability that were hardly mentioned by the interviewees.

**Keywords:** Gastronomy; Food and nutrition security; Food Sovereignty; Baccalaureate in Gastronomy; Academic Training.

## RESUMEN

El objetivo fue investigar la percepción de la comunidad académica de los cursos de licenciatura en Gastronomía en Brasil sobre el tema de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. Se entrevistó a profesores, alumnos y egresados de las instituciones que fornecem esta formación, cuyos datos fueron interpretados cualitativamente en base al análisis temático de contenidos. El marco teórico se basó em las concepciones actuales de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Los resultados fueron discutidos desde la perspectiva de la colonialidad y las Epistemologías del Sur. En las licenciaturas en Gastronomía, se percibe que hay una heterogeneidad de intereses para la soberanía alimentaria, con mayor énfasis en la

cultura alimentaria y cómo se toman las decisiones alimentarias. En cuanto a la seguridad alimentaria y nutricional, las dimensiones de uso y disponibilidad se destacaron desde las diferentes perspectivas abordadas. El acceso y la estabilidad, mismo siendo mencionados, no presentaban nuevos elementos, a diferencia de las dimensiones de la agencia y la sostenibilidad que fueron poco mencionadas por los entrevistados.

**Palabras claves:** Gastronomía; Seguridad alimentaria y nutricional; Soberanía alimentaria; Licenciatura en Gastronomía; Entrenamiento.

## INTRODUÇÃO

A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) abrange no seu domínio de princípios e saberes elementos de interesse na formação dos cursos de Bacharelado em Gastronomia. Esses elementos podem ser observados nos objetivos dos cursos, descritos nos projetos pedagógicos dos cursos de bacharelados em Gastronomia, como por exemplo: valorização da gastronomia brasileira e regional<sup>1</sup>, promoção da saúde<sup>2</sup>, preservação do meio ambiente com respeito à biodiversidade<sup>2</sup> e atuação de forma ética<sup>3,4</sup>, procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, com foco na sustentabilidade e na preservação ambiental<sup>4</sup>. Assim, partiu-se do pressuposto de que a formação dos bacharelados em Gastronomia contempla elementos de interface com a SSAN.

A Soberania Alimentar possui seu histórico relacionado às discussões sobre alimentação decorrentes da Primeira Guerra Mundial. Após este conflito surge sua primeira compreensão, com vistas à soberania nacional, vinculada à autossuficiência produtiva de um país na dimensão agrícola (BURLANDY; MALUF, 2011). Porém, posteriormente é elaborada uma segunda compreensão da Soberania Alimentar, que por sua vez tem origem nas lutas dos camponeses, através da Via Campesina, e pauta pelo direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica. Esta noção compreende o direito de decidir sobre seu sistema alimentar e produtivo, definindo suas políticas de produção, distribuição e consumo de alimentos acima das exigências do mercado (FMSA, 2007). Devemos considerar que a garantia da SSAN se dá quando articulada dentro de todo o sistema alimentar, conforme descrito pelo HLPE (2017, 2020).

Assim como a Soberania Alimentar, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é uma noção em constantes transformações e disputas. No que se refere ao Brasil, um importante marco legal utilizado como referência em SAN é a publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) que define:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso

<sup>1</sup> Objetivo dos cursos de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA, 2008) e da Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2010).

<sup>2</sup> Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ, 2010).

<sup>3</sup> Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE, 2007).

<sup>4</sup> Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará no prelo (UFC, 2021).

a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).

No âmbito da SAN, considerou-se a evolução das seis dimensões da SAN descritas pelo Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar e Nutricional (HLPE, 2020) da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Nutrição (FAO). A primeira delas, a *disponibilidade* de alimentos contempla desde a produção de alimentos, de qualidade e quantidade para satisfazer a necessidade da população, considerando ainda a segurança sanitária desses alimentos e o ambiente alimentar. Os ambientes alimentares são classificados por Green e Glanz (2015) como: ambiente de nutrição da comunidade, ambiente de nutrição do consumidor e ambiente alimentar doméstico. As autoras chamam a atenção, porém, para a percepção dos consumidores sobre o ambiente alimentar, avaliando suas percepções sobre a disponibilidade de alimentos saudáveis.

Após a evolução da dimensão da disponibilidade, paralela ao aumento da produtividade de alimentos, compreendeu-se que o problema da fome já não mais diz respeito à produção de alimentos, mas a coexistência, lado a lado, da fome e dos excedentes alimentares (CASTRO, 1968, p. 456). Nesse sentido entra em debate a dimensão do *acesso*, que abrange o âmbito físico, econômico e social na garantia do acesso ao direito à alimentação, atendendo às necessidades de todos os indivíduos, ainda que estes se encontrem em situações de vulnerabilidade.

Outra dimensão importante da SAN é a *utilização*, que se refere ao uso biológico da alimentação, considerando a nutrição, a saúde e o bem-estar, e também contempla os aspectos culturais da alimentação. Nesta compreende-se também a importância da cultura alimentar, visto que trata-se do “conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social específico” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 29).

Por sua vez, a dimensão da *estabilidade* diz respeito à capacidade de manutenção do acesso permanente e contínuo a alimentação, de forma que não interfira na garantia de outras necessidades essenciais (HLPE, 2020). Além dessas quatro dimensões, já compreendidas na noção brasileira, a FAO incluiu duas novas dimensões da SAN, a *agência* e a *sustentabilidade*. Em uma esfera geral,

[...] a noção de agência atribui ao ator individual a capacidade de processar a experiência social e de delinear formas de enfrentar a vida, mesmo sob as mais extremas formas de coerção. Dentro dos limites da informação, da incerteza e de outras restrições (físicas, normativas ou político-econômicas) existentes, os atores sociais são “detentores de conhecimento” e “capazes”. (LONG; PLOEG, 2011, p. 25)

Para a FAO, a dimensão da *agência* diz respeito à capacidade de indivíduos ou grupos agirem de forma independente para fazer escolhas sobre o que comem, quais alimentos produzem, e como este é produzido, processado e distribuído (HLPE, 2020).

Por fim, de acordo com este painel de especialistas, a dimensão da *sustentabilidade* engloba práticas do sistema alimentar que contribuem para a regeneração, a longo prazo, da vida natural, social e dos sistemas econômicos, garantindo que as necessidades alimentares das

gerações presentes sejam atendidas sem que comprometam as necessidades alimentares das gerações futuras (HLPE, 2020).

É importante ressaltar que as noções de SSAN não se trata de conceitos estáticos, por isso denominados neste trabalho como constructos. Estes constructos foram então identificados nas respostas elaboradas pela comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. Porém, também na Gastronomia partimos da leitura de Soares e colaboradores (2020) em que há convergências e divergências nos conceitos de Gastronomia apresentados na literatura.

Tradicionalmente a Gastronomia “teria suas origens na sociedade francesa moderna e que possuiria caráter de discurso e prática mediado por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores” (SOARES et al., 2020, p. 153). Este discurso é denominado neste trabalho como hegemônico, visto que de acordo com Santos (2014, p. 32) “a hegemonia é um feixe de esquemas intelectuais e políticos que são vistos pela maioria das pessoas (mesmo por muitos dos que são negativamente afetados por ela) como fornecendo o entendimento natural ou único possível da vida social”. Esse discurso hegemônico vincula-se diretamente à colonialidade<sup>5</sup>. Entretanto,

[...] existe um movimento nascido nos meios estudantil e profissional nos últimos anos que **questiona essas bases conceituais hegemônicas, normalmente eurocêntricas**, buscando a pertinente tradução na prática profissional e universitária de uma **versão de Gastronomia compatível com a realidade brasileira** que privilegie o estudo e o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, dos pertencimentos, dos atores populares e dos produtos da terra, entre outras dimensões, como os novos e legítimos parâmetros do que é “clássico” no Brasil. (SOARES et al., 2020, p. 158, grifo nosso)

Desta forma, essa perspectiva mencionada pelos autores é denominada neste trabalho como contra-hegemônica, cuja característica central reside no deslocamento do olhar do Norte Global para o Sul Global. Nesta perspectiva nos interessa observar as preocupações da Gastronomia em direção à SSAN. Destacamos a atenção da Gastronomia para questões como o desenvolvimento rural e sustentabilidade (CAMPOLINA; MACHADO, 2015; ZANETI, 2017). No âmbito social, a Gastronomia também se apresenta como um importante espaço de formação e preservação de culturas e identidades sociais (DE CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). Nesse sentido, alguns dos (novos) pontos de interesse da Gastronomia se aproximam de discussões realizadas pela SSAN. Sendo assim, este estudo parte dos pressupostos de que a conjuntura atual coloca a Gastronomia como importante aliada para a garantia da SSAN, na medida em que ela pode contribuir com a preservação da cultura, com novas alternativas de alimentação, entre outras possíveis ações de promoção da alimentação como direito e patrimônio. Frente a essa realidade, este trabalho justifica-se pela importância em conhecer o processo de formação de bacharelados em Gastronomia no Brasil.

A partir disso, este artigo busca responder a seguinte questão: Qual é a percepção da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil sobre a SSAN? Assim, tem

<sup>5</sup> O conceito de colonialidade utilizado neste trabalho é definido por Quijano (2010, p. 84) como: “A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjetivos, da existência social cotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América”.

por objetivo identificar como docentes, discentes e egressos de cursos de bacharelado em Gastronomia definem a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo possui caráter qualitativo e exploratório, envolvendo levantamento de campo por meio de entrevistas semiestruturadas, cujos resultados foram transcritos e avaliados por meio de análise temática de conteúdo. Este método é organizado por Bardin (2016, p. 125) em “três polos cronológicos: 1) a pré-análise; 2) a exploração do material; 3) o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação”. As entrevistas se constituem como um instrumento adequado para a coleta de dados deste trabalho, pois tratam-se da representação da realidade: ideia, crenças, maneira de pensar; opiniões, sentimentos, maneiras de sentir; maneiras de atuar; condutas; projeções para o futuro; razões conscientes ou inconscientes de determinadas atitudes e comportamentos” (MINAYO, 2002, p. 65). Como referencial teórico adotou-se as lentes de Boaventura de Souza Santos ao deslocar o olhar para o Sul Global e suas epistemologias (SANTOS; MENESES, 2010).

Este trabalho contempla uma das perguntas de pesquisa de mestrado da autora principal, na qual a coleta de dados foi realizada através de entrevistas qualitativas com docentes, discentes e egressos dos cinco cursos de bacharelados em Gastronomia do Brasil. Em cada instituição - Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal Rural de Pernambuco - foram entrevistados 15 atores, com exceção da Universidade Federal do Ceará em que foram entrevistados 16 participantes, totalizando assim 76 entrevistados. Como critério de inclusão, foram convidados apenas discentes a partir do quarto semestre de formação, buscando um maior conhecimento sobre o curso e sua estrutura curricular. Em alguns casos o docente era também egresso da instituição e foram citadas em suas narrativas vivências e experiências dos dois períodos em questão. Nessas situações, os participantes refletiram sobre os diferentes momentos em sua trajetória acadêmica, destacando sobretudo a evolução da temática ao longo do tempo. Pontua-se também que dentre os docentes foram entrevistados tanto professores efetivos, quanto também aqueles com atuação enquanto substitutos.

Essas entrevistas foram aplicadas pela própria pesquisadora em agosto de 2020. O contato ocorreu através de e-mails ou redes sociais, visando dinamizar o agendamento individual. A escolha desses participantes ocorreu através do método bola de neve, no qual se iniciava a partir de um participante da instituição com envolvimento com a temática e esse indicava os próximos a serem entrevistados. Para essas indicações foi pedido para que os participantes recomendassem discentes, docentes ou egressos com pesquisas e trabalhos com a temática, ou mesmo que demonstrassem interesse por esta. Alguns dos entrevistados eram conhecidos pela pesquisadora, sejam professores ou colegas da instituição de formação, ou através de fóruns, redes, grupos de trabalho e eventos acadêmicos, sendo inclusive nestes espaços em que surgiu a motivação desta pesquisa com enfoque na formação.

As entrevistas aconteceram individualmente por meio da plataforma *Google Meet*, tendo sido gravadas, em sua maioria com recursos audiovisuais. Sua realização *online* justificase pelo contexto de distanciamento social provocado pela pandemia de COVID-19, no qual essa

estratégia se apresenta como uma alternativa viável para as pesquisas qualitativas (SCHMIDT; PALAZZI; PICCININI, 2020). Estas foram guiadas por um roteiro pré-estabelecido e tiveram duração média de 20 minutos.

Este trabalho contemplou a seguinte pergunta: Como você define Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional? É importante destacar que, apesar de a temática da SSAN ser direcionada de forma conjunta, a interpretação dos resultados foi realizada separadamente nos constructos de Soberania Alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional. Os dados coletados foram originalmente transcritos e interpretados qualitativamente com base na análise temática de conteúdo (BARDIN, 2016). Foram então organizados através do constructo da Soberania Alimentar, contando com três categorias, e das seis dimensões da SAN descritas pela FAO (HLPE, 2020), sendo elas: Disponibilidade, Acesso, Utilização, Estabilidade, Agência e Sustentabilidade. A partir das dimensões foram determinadas as categorias. Neste âmbito, ressalta-se que um dos importantes aspectos das categorias se trata da exclusão mútua, ou seja, um elemento não pode existir em mais de uma divisão (BARDIN, 2016, p. 149). Por fim, esclarecemos que este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina de Botucatu sob o parecer CEP 3.960.097 de 08 de abril de 2020 – CAAE 29277120.4.1001.5411.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maior parte dos estudantes entrevistados são pessoas com idades compreendidas entre 20 e 30 anos. Além dessa faixa etária, embora em menor frequência, há também estudantes com idade acima de 30 anos. Dentre os egressos e professores, a maior parte também são adultos, embora em idade superior à dos estudantes. Dos docentes, 10 dos 26 (38,5%) possuem formação superior em Gastronomia – tecnológico ou bacharelado. Destes, dois deles a Gastronomia foi a segunda área de formação. Há uma forte presença de nutricionistas, representando 8 dos 26 docentes. Porém, não houve predomínio de nenhuma outra formação, sendo formados por diversas áreas do conhecimento. Ao todo, foram entrevistadas 76 pessoas, sendo 46 mulheres e 30 homens, ou seja, predominantemente mulheres, representando 60,5% dos participantes.

Os resultados foram discutidos separadamente nos constructos de Soberania Alimentar e da SAN, e as categorias subdivididas a partir das dimensões da SAN, conforme organizado pelo Quadro 1, apresentado a seguir:

**Tabela 1.** Categorias de Análise

Constructo	Dimensão	Frequência (%)	Categoria
Soberania Alimentar		81,6	Fundamento Enunciado pela Ciência Política
			Fundamento Enunciado pela Via Campesina
			Fundamento Enunciado pela Gastronomia
Segurança Alimentar e Nutricional	Disponibilidade*	88,1	SAN com Foco na Produção de Alimentos SAN com Foco no Ambiente Alimentar SAN com Foco na Segurança Sanitária
	Acesso	76,3	SAN – Acesso
	Utilização	76,3	SAN - Utilização com Foco na Narrativa Biológica
			SAN - Utilização com Foco na Narrativa Cultural
			SAN - Utilização com Foco na Narrativa Integrada
	Estabilidade	27,4	SAN – Estabilidade
	Agência	22,4	SAN - Agência
Sustentabilidade	10,5	SAN - Sustentabilidade	

\* Diferente das demais categorias a dimensão da disponibilidade foi categorizada em sete diferentes agrupamentos.

### Soberania alimentar

No que diz respeito à Soberania Alimentar, a maior parte dos entrevistados realizou alguma definição sobre este constructo, que puderam ser agrupadas em três diferentes categorias de análise. A primeira categoria trata-se da abordagem da autossuficiência produtiva, cujo fundamento é enunciado pela ciência política, destacando-se a capacidade do país de produção de alimentos, bem como a independência do mercado externo para fornecer alimentos à população, remontando assim às origens do termo Soberania Alimentar. A segunda converge com a enunciada pela Via Campesina, no qual se ressalta o papel do produtor de alimentos, muitas vezes organizados em movimentos sociais, em determinado território, a buscar seu direito de escolha de produção. Ou seja, sua autonomia dentro do sistema alimentar, com vistas à manutenção das variedades das sementes, das culturas alimentares e considerando a sustentabilidade.

Diferente dessas categorias tradicionais houve o reconhecimento de uma terceira abordagem, cujo fundamento é enunciado pela própria Gastronomia. Nesse sentido, a soberania do país ou a autonomia do produtor dá lugar para uma autonomia no consumo e nas escolhas alimentares, conversando mais proximamente com a Gastronomia. Esta terceira noção observada nas falas dos entrevistados abrange a autonomia do indivíduo na sua alimentação, considerando aspectos como a cultura alimentar, a identidade alimentar, os hábitos alimentares, as escolhas alimentares, o patrimônio, as tradições, a biodiversidade, o conhecimento do comensal sobre o sistema alimentar e destaca-se por seu enfoque no

fortalecimento e valorização das cozinhas e culinárias locais e regionais na constituição de uma Gastronomia essencialmente brasileira. Embora esse grupo não faça referência histórica às construções preexistentes de Soberania Alimentar percebe-se uma postura de valorização do local, do tradicional e da autonomia individual alinhada com um novo paradigma de sociedade, com a incorporação de novos elementos a Soberania Alimentar.

Assim, a releitura realizada por este campo apresenta um caráter inovador para o constructo de Soberania Alimentar, convergente com o campo teórico da Antropologia da Alimentação ao observar os aspectos culturais das escolhas alimentares. Nesta, os participantes questionaram a dominação, sobretudo, europeia que ocorre através da alimentação. É nesta ótica que o deslocamento do olhar do Hemisfério Norte para o Sul indica uma subversão que levam a uma pluralidade de lugares e contextos, que permitem identificar uma epistemologia do Sul com vistas à valorização de conhecimentos antes desvalorizados, locais (SANTOS; MENESES, 2010). Ao observar as três dimensões citadas, os resultados reforçam a importância da democratização da Gastronomia para a soberania dos povos, convergindo com a sustentabilidade e com a Segurança Alimentar e Nutricional (CAMPOLINA; MACHADO, 2015). O fortalecimento da gastronomia brasileira, com vistas à identidade do consumidor, mencionado pelos entrevistados, também reforçou a inquietação de Instituições de Ensino Superior em relação a uma Gastronomia essencialmente brasileira (BRANDÃO, 2018).

### Segurança alimentar e nutricional

No que diz respeito a SAN, na dimensão da disponibilidade foram identificados três principais componentes nas falas, sendo eles: Produção de Alimentos, Ambiente Alimentar e Segurança Sanitária. Porém, diferentemente das demais categorias de análise organizadas de forma exclusiva, nesta dimensão em uma mesma fala foram identificados dois ou mais componentes, conforme apresentado pela Figura 1:

**Figura 1.** Frequência dos componentes da disponibilidade de Alimentos: (1) Foco na Produção; (2) Foco no Ambiente Alimentar; e (3) Foco na Segurança Sanitária.



Assim, apenas nessa dimensão, foram identificados sete diferentes olhares, categorizados: Foco no Ambiente Alimentar (17); Foco na Produção e no Ambiente Alimentar (15); Foco na Produção, no Ambiente Alimentar e na Segurança Sanitária (11); Foco na Produção (7); Foco na Produção e no Ambiente Alimentar (6); Foco na Produção e na Segurança Sanitária (5); e Foco na Segurança Sanitária (5). Em relação à produção do alimento considerou-

se desde a disponibilidade quantitativa destes, até a forma em que ocorre esta produção, tratando sobre o modelo produtivo e escala em que ocorre esta produção.

O segundo componente por sua vez se refere ao ambiente alimentar, que se relaciona à disponibilidade de alimentos saudáveis, influenciando no consumo alimentar e hábitos alimentares. O ambiente alimentar foi o foco mais citado pelos entrevistados, que mencionaram elementos de cinco dimensões do ambiente alimentar descritas por Caspi e colaboradores (2012): disponibilidade, acessibilidade (física), acessibilidade (econômica), acomodação e aceitabilidade. Nessas falas destacaram-se aspectos como: a qualidade dos alimentos disponíveis aos consumidores, a proveniência desses alimentos, a viabilidade econômica de alimentos de qualidade, o modelo de abastecimento e de distribuição, e até mesmo o acesso ao conhecimento para discernir sobre a qualidade dos alimentos. Esse foco além de o mais citado isoladamente foi também o mais mencionado em conjunto com a produção e/ou com a segurança sanitária, destacando-se como um ponto de grande importância para a comunidade acadêmica dos cursos de bacharelado em Gastronomia.

Já sobre a Segurança Sanitária, ou Segurança do Alimento, foram mencionadas questões como a qualidade higiênico-sanitária, microbiológica, o alimento livre de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), cuja manipulação é realizada de modo correto, respeitando as normas da Vigilância Sanitária. Assim, no que se refere à disponibilidade, diferentemente das outras categorias em que realizamos de forma excludente, nesta observamos as três abordagens. Nestes casos, em que a fala do entrevistado abrangia os três enfoques identificados, percebe-se um amplo entendimento da disponibilidade do alimento.

Por sua vez, a dimensão do acesso, apesar de mencionada por boa parte dos entrevistados, não agregou outras interpretações, ficando restrita a referência estabelecida pela LOSAN e ao direito humano a alimentação. Esta dimensão não se refere apenas à disponibilidade de alimentos, mas ao acesso físico e econômico a alimentos em qualidade e em quantidade para toda a população. Em relação ao aspecto econômico, destaca-se a presença de algumas abordagens equivocadas, como:

Eu acho que também não precisa ter dinheiro. E aí que, que vem a questão de você conhecer o que você pode comer, porque... É... **às vezes por falta de conhecimento, muita gente passa fome.** A gente vê é... Que de um país que era basicamente rural né?! Se tornou um país em que as pessoas moram nas cidades. E teve esse vínculo cortado né?! (DOCENTE 1, UFPB, grifo nosso)

Assim como o exemplo abaixo também carece de maior aprofundamento:

Que no caso que a gente vive hoje, você vê que o alimento bom, ele, o alimento soberano no caso, ele se limita até uma parte da sociedade. Até, por exemplo, a classe alta ou a média alta. E eu acho, eu acredito que seja isso. (DISCENTE 6, UFRJ)

Percebe-se, assim que ambas as leituras demandam outras associações, como o acesso à terra e condições mínimas de produção, ou ainda modelos alternativos que garantam sua distribuição e assim o acesso físico ao alimento. Bem como, no segundo caso, se faz necessário discutir que nem sempre o alimento mais caro economicamente é o de melhor qualidade. Assim, pontua-se que um olhar mais abrangente sobre a dimensão do acesso e as condições do ambiente alimentar é essencial nesse campo de formação.

A dimensão do uso também pode ser dividida em três categorias, denominadas como: Narrativa Biológica, Narrativa Cultural e Narrativa Integral. Em relação à Narrativa Biológica houve destaque no âmbito nutricional, no qual se restringiu aos aspectos da promoção da saúde, no âmbito estritamente biológico. Neste, foram mencionadas questões como: balanceamento adequado de nutrientes, considerando aspectos como a desnutrição e obesidade; alimentação saudável; necessidades do corpo, relacionadas à digestão; assim como o bem-estar e a qualidade de vida promovidos por uma alimentação saudável. Porém, ainda que esta dimensão seja até mesmo denominada como “utilização biológica” essa também abarca o papel social da alimentação, que apresentou de grande importância para estes atores. Nesta categoria, foram mencionados pontos convergentes com os mencionados sobre a soberania alimentar, como: valores históricos; tradições; respeito aos costumes e crenças; identidade alimentar; cultura alimentar; hábitos alimentares; escolhas alimentares; alimentação do espírito; e necessidades subjetivas, sejam elas individuais ou sociais. Essa categoria relaciona-se mais proximamente à antropologia da alimentação e demonstra ser de igual importância ao âmbito nutricional para esses atores. A terceira categoria identificada nesta dimensão refere-se à saúde em seu ponto de vista integral, na qual além da dimensão biológica/nutricional considera os aspectos sociais, culturais e individuais. Esta foi a mais citada pelos entrevistados, representando uma importante característica desses atores rumo a uma compreensão mais ampliada para a saúde, ou seja, com uma perspectiva de Saúde Integral.

As três últimas dimensões foram às menos frequentes nas falas dos entrevistados, sendo identificadas em falas de atores que demonstraram com maior propriedade a definição da SAN estabelecida pela LOSAN. Nesta, a estabilidade foi abordada no sentido de uma alimentação diária, regular, permanente e contínua. Nesta dimensão também é mencionada a importância na garantia de outras necessidades essenciais como aspecto da garantia da SAN. Em relação à dimensão da agência é importante pontuar que esta não foi incorporada pelas definições e legislações brasileiras, sendo incorporada neste ano pela FAO (HLPE, 2020). Este fato pode justificar sua pequena frequência, observada, sobretudo, em falas relacionadas à Soberania Alimentar. Nesta, utilizamos como critério de inclusão a participação social e autonomia dos indivíduos sobre a sua alimentação, ou seja, é a capacidade de uma pessoa agir livremente.

Deste modo é importante salientar que, a respeito desta categoria, foi adotado como critério de exclusão o âmbito do consumo, no que tange à capacidade do consumidor em discernir sobre a sua alimentação, este aspecto é contemplado na dimensão da disponibilidade, por exemplo, a respeito do Ambiente Alimentar. O sentido de agência explorado por essa categoria não é apenas o atributo individual, mas a capacidade deste ator em influenciar outros, “a agência efetiva requer a geração/manipulação estratégica de uma rede de relações sociais e a canalização de itens específicos (como reivindicações, ordens, bens, instrumentos e informação) através de certos pontos fundamentais de interação” (LONG, PLOEG, 2011, p. 26). Nesse sentido, a agência para a SAN relaciona-se à participação de diversos atores na garantia do direito à alimentação e as estratégias de desenvolvimento local.

A última dimensão se refere à sustentabilidade, que apesar de incorporada enquanto dimensão pela FAO apenas em 2020 já era contemplada pela definição estabelecida pela LOSAN. Esta dimensão, no entanto, chamou atenção pela pequena quantidade de

entrevistados que citaram a sustentabilidade, o respeito ao meio ambiente e questões ambientais. Assim, a baixa frequência dessa dimensão demonstra uma grande lacuna com os próprios objetivos de cursos propostos em alguns dos projetos pedagógicos que contemplam a sustentabilidade e o meio ambiente. De fato, existe um esforço de inserção da agenda 2030 nos processos acadêmicos, mas isso ainda permanece no campo teórico. Pontua-se também que nesta categoria poderíamos considerar uma abordagem socioecológica, na qual consideraríamos o ser humano como parte integrante da natureza e do meio ambiente, e não dissociados deste. Segundo Menezes e colaboradores (2020, p. 108) “o paradigma atual da agricultura moderna impõe uma exaustão dos solos, dos ecossistemas e de todos os ambientes físicos que conseqüentemente, atinge os seres humanos, provando o que podemos denominar de crise socioecológica”. Neste caso, a responsabilidade do comer ampliaria a condição dos impactos no aspecto biológico, mas consideraria os demais seres vivos e a própria terra. Entretanto, essa abordagem não se mostrou evidente para os entrevistados, sendo mencionada pontualmente por apenas um docente.

## CONCLUSÃO

Deste modo, foi identificado neste estudo que a comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia apresenta uma heterogeneidade de noções para a Soberania Alimentar, refletindo concepções tradicionais e inovadoras. Essas correspondem à autossuficiência produtiva e à enunciada pela Via Campesina, enquanto a terceira, mais próxima à Gastronomia, refere-se às escolhas alimentares, com enfoque na cultura alimentar. Em todas as abordagens, o enfoque no local, regional e nacional sobre o sistema alimentar se mostra como um elemento importante para a Gastronomia. Esses elementos são centrais nesta discussão por questionarem a hegemonia de uma gastronomia europeia, pautada na colonialidade, e deslocarem a valorização e importância para a Gastronomia do Sul. Ou seja, por conhecimentos e técnicas que respondam às necessidades locais.

No que diz respeito à SAN, destaca-se que enquanto algumas dimensões foram muito enfatizadas e por diferentes abordagens, outras foram mencionadas em menor frequência e de forma superficial. Assim, das seis dimensões descritas pela FAO se destacaram nas falas desses atores a disponibilidade e a utilização. Em relação à dimensão da disponibilidade é importante observar que a maioria dos participantes possui uma ampla compreensão desta dimensão, considerando tanto a segurança sanitária e a qualidade do alimento, mas sobretudo a importância do ambiente alimentar e o modo no qual o consumidor realiza suas escolhas alimentares. No que tange à utilização, destaca-se que a categoria mais frequente foi a Narrativa Integral, na qual as Narrativas Biológica e Cultural demonstraram ser de igual importância para esses atores. Essa compreensão da integralidade é um ponto central, pois indica uma possibilidade de atuação do profissional bacharel em gastronomia na promoção da saúde. A categoria do acesso, por sua vez, apesar de bastante frequente nas respostas, não incorporou outras compreensões.

Em contrapartida as categorias menos mencionadas foram: sustentabilidade, agência e estabilidade. Em relação à sustentabilidade, esta foi à dimensão menos explorada pelos entrevistados, indicando a necessidade de aprofundamento dos bacharelados em Gastronomia

sobre essa questão. A dimensão da agência por seu caráter inovador, recém agregado enquanto dimensão, e por um teor mais político, poderia se esperar uma baixa apropriação pelos atores entrevistados. A categoria da estabilidade, por sua vez, foi observada nas falas daqueles que demonstravam maior propriedade com a temática da SAN.

Ainda que as três últimas dimensões mencionadas tenham aparecido de forma menos frequente na fala dos 76 entrevistados é importante se pontuar que do constructo de Soberania Alimentar e das seis dimensões do constructo da SAN, a maior parcela dos entrevistados identificou quatro ou mais categorias. Nesse sentido, o conhecimento sobre SSAN compõe parte do repertório de saberes da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. Este fato é importante, pois contradiz o paradigma hegemônico, da abundância e do hedonismo, deslocando o olhar destes profissionais para uma compreensão ampla do sistema alimentar e suas implicações sociais, culturais, biológicas e ambientais.

## REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. 1. ed. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BRANDÃO, B. H. P. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. [s.l.] Universidade Federal do Ceará, 2018.
- BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: [www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm).
- BURLANDY, L.; MALUF, R. Soberania alimentar: dimensões de um conceito em construção e suas implicações para a alimentação no cenário contemporâneo. In: TADDEI, J. A. (Ed.). **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. p. 457–470.
- CAMPOLINA, R. DE L.; MACHADO, L. R. DE S. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. **Competência**, v. 8, n. 2, p. 125–144, 2015.
- CASPI, C. E. et al. The local food environment and diet: A systematic review. **Health and Place**, v. 18, n. 5, p. 1172–1187, 2012.
- CASTRO, J. DE. **Geopolítica da Fome**. 8. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1968.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.
- FMSA. **Declaração de Nyélény**. Nyélény: [s.n.]. 2007.
- GREEN, S. H.; GLANZ, K. Development of the Perceived Nutrition Environment Measures Survey. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 49, n. 1, p. 50–61, 2015.
- HLPE. High Level Panel of Experts. 2017. Nutrition and food systems. **Committee o World**

**Food Security (CFS)**, v. 44, n. September, p. 150, 2017.

HLPE. Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030. **Research Guides**, 2020.

LONG, N.; PLOEG, J. D. VAN DER. Heterogeneidade, ator e estrutura: para a reconstituição do conceito de agência. In: **Os atores do desenvolvimento rural, perspectivas teóricas e práticas sociais**. Porto Alegre: UFRGS, 2011. p. 21–48.

MENEZES, A. J. DE S. et al. A Agroecologia e a Relação Sociedade/Natureza: um diálogo para além da Academia. In: **Agroecologia e Territorialidades: do estado da arte aos desafios do século XXI**. Juazeiro: UNIVASF, 2020. p. 108–125.

MINAYO, M. C. DE S. **Pesquisa Social : teoria, método e criatividade**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder e classificação social. In: **Epistemologias do Sul**. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2010. p. 84–130.

SANTOS, B. DE S. **Se Deus fosse um ativista dos Direitos Humanos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

SANTOS, B. S.; MENESES, M. P. G. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010.

SCHMIDT, B.; PALAZZI, A.; PICCININI, C. A. Entrevistas online: potencialidades e desafios para coleta de dados no contexto da pandemia de COVID-19. **Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social**, v. 8, n. 4, p. 960, 2020.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147–161, 2020.

UFBA. **Projeto Pedagógico do Curso Superior em Gastronomia: Bacharelado**. Salvador: UFBA, 2008.

UFC. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Fortaleza: UFC, 2021. No prelo.

UFPB. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia Modalidade: Bacharelado**. João Pessoa: UFPB, 2010.

UFRJ. **Projeto Pedagógico do Curso Superior em Gastronomia: Bacharelado**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010. Disponível em: <<http://injc.ufrj.br/Formação/graduacao-gastronomia/>>

UFRPE. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar**. Recife: UFRPE, 2007.

ZANETI, T. B. **Cozinha de Raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. [s.l.] Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017.