

Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

Pathways to professional training in gastronomy: the pioneering bachelor degree course of the Federal Rural University of Pernambuco (UFRPE)

Caminos para la formación profesional en gastronomía: la novedad del curso de enseñanza superior en la Universidad Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.54926>

Antonio Gomes de Castro Neto | litaree@yahoo.com
<http://orcid.org/0000-0003-0174-715X>

Centro Universitário Maurício de Nassau (UNINASSAU), Recife, PE, Brasil.

Arthur Victor da Silva | arthur.victors@ufpe.br
<https://orcid.org/0000-0002-4554-7865>

Centro Universitário Maurício de Nassau (UNINASSAU), Recife, PE, Brasil.

Neide Kazue Sakugawa Shinohara | neideshinohara@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-8356-874X>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.



Recebimento do artigo: 09-outubro-2022

Aceite: 21-dezembro-2022

CASTRO NETO, A. G., SILVA, A. V., SHINOHARA, N. K. S. Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 22-35, dez. 2022.

RESUMO

Criado no Brasil em meados dos anos 2000, o inovador curso de bacharelado em Gastronomia oferecido pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) surgiu para suprir a demanda social de profissionais que não só dominassem as técnicas de produção, mas que para além disso, compreendessem o alimento de forma social, antropológica, geográfica e política. O objetivo desta narrativa foi registrar as movimentações que precederam o desenvolvimento do curso da UFRPE, desde sua conceitualização até os percursos sinuosos de seus primeiros anos de funcionamento em uma Instituição de Ensino Superior Pública. Além disso, discorrer sobre a oferta de cursos nas modalidades de tecnólogo e bacharelado e dialogar sobre os desafios da formação e atuação profissional diante da pouca regulamentação oficial, tanto para o ensino superior e técnico, como para o exercício profissional. A partir de uma entrevista concedida pelas professoras que idealizaram o curso pioneiro, foi possível ter conhecimento do projeto de extensão que fundamentou a ideia de abertura do primeiro bacharelado em Gastronomia do Brasil, na UFRPE, na cidade de Recife, capital do estado de Pernambuco.

Palavras-chaves: Gastronomia; Formação Superior; Bacharelado em Gastronomia; Atuação profissional; Ciência Gastronômica.

ABSTRACT

Created in Brazil in the mid-2000s, the innovative Bachelor course in Gastronomy offered by the Federal Rural University of Pernambuco (UFRPE) emerged to supply social demand of professionals who not only dominated production techniques, but also understood food in a social, anthropological, geographical and political way. The aim of this narrative was to record movements that preceded the development of the UFRPE course, from its conceptualization to the winding paths of its first years of operation in a Public Higher Education Institution. Besides, to discuss offering of courses in modalities of technologist and bachelor's degree and discuss challenges of training and professional performance in face of little official regulation, both for higher and technical education, and for professional practice. From an interview given by the professors who conceived the pioneering course, it was possible to learn about the extension project that founded idea of opening the first bachelor's degree in Gastronomy in Brazil, at the UFRPE, in the city of Recife, capital of the State of Pernambuco.

Keywords: Gastronomy; Higher Education; Bachelor in Gastronomy; Professional performance; Gastronomic science.

RESUMEN

Creado en Brasil a mediados de la década de 2000, el innovador curso de Bachillerato en Gastronomía ofrecido por la Universidad Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) surgió para atender la demanda social de profesionales que no solo dominaban las técnicas de producción, sino que también entendían los alimentos en una perspectiva social, antropológica, geográfica y política. El objetivo de esta narrativa fue registrar los movimientos que precedieron al desarrollo del curso UFRPE, desde su conceptualización hasta los tortuosos caminos de sus primeros años de funcionamiento en una Institución de Educación Superior Pública. Además,

discutir la oferta de cursos en las modalidades de tecnólogo y bachillerato y discutir los desafíos de la formación y el desempeño profesional ante la poca regulación oficial, tanto para la educación superior y técnica, como para el ejercicio profesional. A partir de una entrevista concedida por los profesores que concibieron el curso pionero, fue posible conocer el proyecto de extensión que fundó la idea de abrir la primera licenciatura en Gastronomía de Brasil, en la UFRPE, en la ciudad de Recife, capital del Estado de Pernambuco.

Palabras claves: Gastronomía; Formación superior; Bachillerato en Gastronomía; Actuación profesional; Ciencia gastronómica.

INTRODUÇÃO

Cozinhar é uma arte. Mas, como se ensina a fazer arte? Para fazer arte é necessário o domínio de várias técnicas. Portanto, para cozinhar são necessários conhecimentos de técnicas culinárias, como modos de preparos e manuseio de equipamentos e utensílios de cozinha. Ao longo dos anos ocorreu uma evolução tecnológica acerca dos equipamentos e utensílios de cozinha e, conseqüentemente, nos modos de preparo, para assim preservar nutrientes e abreviar tempo de execução, o que possibilitou maior tempo para atividades como lazer em família, amigos e uma melhor eficiência nos serviços dos restaurantes.

Até meados do século XX era impensável cozinhar um alimento sem o uso do fogo. Contudo, com o surgimento dos fornos de micro-ondas, dos fogões à resistência e por indução eletromagnética, ocorreu uma verdadeira revolução nas cozinhas com modificações nas técnicas de cocção e conseqüentemente nas texturas e aromas das preparações. Essa revolução só foi possível devido ao avanço da tecnologia. Os avanços tecnológicos só foram possíveis com o desenvolvimento do conhecimento dos processos e avanços da ciência para propiciar o bem-estar. Mas a ciência acerca da cozinha não se resume apenas ao desenvolvimento e ao aprimoramento de equipamentos residenciais e industriais. A ciência da cozinha também estuda os modos, hábitos e significados de como, quando ou porque comer, além de como preparar os diferentes grupos de alimentos. Essa ciência plural e multidisciplinar da compreensão do mundo da cozinha, em qualquer localização geográfica do planeta, é denominada de Gastronomia.

Durante muitos anos, cozinhar era considerado um procedimento técnico no qual o produto final poderia ser considerado uma arte, principalmente quando elaborado pelos grandes Chefs de cozinha. Vários livros em diferentes idiomas, foram publicados como forma de padronizar técnicas de preparo, mas não havia uma discussão acerca dos significados da comida ou de estudos para um aprimoramento da técnica e no desenvolvimento de novos equipamentos para a cozinha.

Com a publicação do livro *Fisiologia do Gosto (Physiologie du Goût)* de Brillat-Savarin em 1825, a Gastronomia passa a ser vista como uma ciência em potencial. Neste livro, o autor vê a Gastronomia mais do que uma técnica, mas um conhecimento racional de reflexão filosófica sobre a nutrição humana com aspectos antropológicos, psicológicos e sociológicos. O título completo da obra já demonstrava ao leitor como o autor considerava a Gastronomia: "Fisiologia do Gosto, ou Meditações da Gastronomia Transcendente; trabalho teórico, histórico e atualizado, dedicado aos gastrônomos parisienses, por um professor, membro de várias sociedades literárias e eruditas". No livro, o autor destaca os fenômenos anatômicos e histológicos dos alimentos. Seu primeiro passo nessa direção é explorar cientificamente o papel

de cada um dos órgãos sensoriais e depois os órgãos responsáveis pela digestão. Mais adiante, Brillat-Savarin oferece ao leitor seus pensamentos, observações e teorias sobre as ligações entre alimentação e o sono, diferentes dietas, obesidade e magreza.

O livro *Fisiologia do Gosto* é considerado um marco no reconhecimento da Gastronomia como ciência. E como uma ciência é necessário que seu ensino seja guiado por profissionais capacitados e que produzam conhecimento e avancem seu desenvolvimento. Países europeus, particularmente a França, foram os pioneiros na criação dos primeiros cursos e faculdades de Gastronomia.

No Brasil, o ensino da Gastronomia como ciência iniciou no final do Século XX, ganhando força no início do século XXI. Várias instituições de ensino superior públicas e privadas abriram seus cursos de Gastronomia popularizando o ensino deste ramo das ciências. A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) fundou o primeiro curso de Bacharelado público de Gastronomia do país, sendo uma das pioneiras na formação dos profissionais da área. Contudo, muitos percalços ocorreram para a criação do curso e muitos desafios acadêmicos ainda persistem para a formação de novos profissionais da gastronomia, novos públicos e plateias.

Este artigo visa fazer um resgate sobre o processo de criação do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, sua importância na formação dos profissionais em gastronomia no estado de Pernambuco e no Brasil, por ter sido o pioneiro. Avaliar as mudanças ao longo dos últimos anos no ensino da Gastronomia e como a implantação dos cursos superiores em Gastronomia vem impactando na formação dos profissionais de gastronomia no Brasil. Para isso, foram realizadas entrevistas com professores responsáveis pela fundação do curso, bem como a pesquisa bibliográfica em matérias de jornais e revistas, livros, artigos científicos e consultas nas bases de dados do Ministério da Educação, para a elaboração deste texto. Este trabalho foi dividido em sessões para uma melhor compreensão da temática abordada.

O SURGIMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL

O estudo dos alimentos envolve várias vertentes, desde o cultivo de vegetais e a criação de animais, passando pelo processamento, produção e conservação, com observância na preservação de nutrientes, até os aspectos nutricionais. Cursos como Agronomia e Medicina Veterinária, por exemplo, estão mais voltados para o cultivo de espécies vegetais e a criação de animais que possam ser utilizados como alimento, bem como a inspeção sanitária e o controle de qualidade no cultivo e na criação (BRASIL, 1968, 1966).

O processamento, conservação e a produção industrial normalmente são realizadas pela Engenharia Química e de Alimentos (BRASIL, 1933; CONFEA, 1973). Já os aspectos nutricionais são estudados pelos cursos de Nutrição e de Medicina (BRASIL, 1991, 2013). Outros enfoques como história, sociologia e antropologia da alimentação são estudados como vertentes de cursos como História e Ciências Sociais. Ainda que o saber alimentar fosse vivenciado diariamente na alimentação dentro e fora de casa, percebe-se que durante muito tempo não havia um curso primariamente preocupado e com uma formação voltada para o preparo do alimento e que conseguisse convergir os conhecimentos multi e interdisciplinares das diversas outras áreas de estudo dos alimentos.

Os cursos superiores de Gastronomia surgem baseados nessa preocupação da formação de um profissional voltado para a produção segura dos alimentos e com conhecimento das diversas outras áreas afins, como no serviço de salão, da produção de eventos gastronômicos, na aplicação das técnicas de conservação dos alimentos, na promoção da segurança alimentar, bem como na gestão dos estabelecimentos onde esses alimentos preparados serão comercializados e na pesquisa das diversas linguagens gastronômicas das ciências sociais (UFRPE, 2018).

Diferentemente dos países europeus, o ensino da Gastronomia como curso de formação superior no Brasil é recente. No país durante muitos anos havia somente a formação profissionalizante de cozinheiro e auxiliar de cozinha.

Os primeiros cozinheiros profissionais a atuarem no Brasil vieram de Portugal juntamente com a corte real em 1808. O cozinheiro à serviço da corte era o Chef francês Lucas Rigaud o qual escreveu o livro "Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinhar" publicado em 1798. Existem divergências entre os historiadores se Rigaud estava vivo quando da chegada da família real portuguesa ao Brasil. O cozinheiro à serviço do príncipe regente D. João, futuro rei D. João VI, foi Vicente Paulino o qual também trabalhou na cozinha palaciana no Rio de Janeiro, sendo posteriormente sucedido por José da Cruz Alvarenga (LOPES, 2008).

Durante muito tempo no Brasil, caso uma pessoa desejasse aprender algo na cozinha, ou era autodidata ou aprendia trabalhando como auxiliar dos cozinheiros em restaurantes ou no palácio imperial, onde era possível ter contato com grandes chefs europeus. A cozinha profissional, incluindo a cozinha palaciana, era um espaço para os homens, sendo a cozinha doméstica destinada às mulheres. Esse pensamento vem do conceito francês da época acerca da cozinha profissional.

Quando da criação da primeira escola de ensino superior em cozinha da França, a *École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*, em 1891, por Charles Driessens, somente os homens podiam usufruir dessa formação, estando as mulheres socialmente relegadas, naquela época, as escolas de Economia Doméstica reconhecidas pelo governo francês (STENGEL, 2012).

Já em outros países como a Suíça e a Alemanha do final do século XIX, a maioria das escolas de culinária pioneiras foram criadas por iniciativa das mulheres. O governo desses países reconheceu a causa familiar e acadêmica, e apoiaram financeiramente o projeto que forneceria treinamento para estudantes dessa área. Em Berlim, surgiu a *Die Berliner Akademie für wissenschaftliche Verbesserung*, em 1869, apoiado pela fundação *Berliner Hausfrauverein*, que gerenciava os interesses e o desenvolvimento das escolas de culinária, com formação para ambos os gêneros (STENGEL, 2012).

De volta ao Brasil, os primeiros cursos de formação profissional em cozinha reconhecidos pelo governo só surgiram na segunda metade do século XX. Seguindo uma tendência mundial da época de cursos profissionalizantes e de nível médio em cozinha, foi criado em 1969 o primeiro curso técnico de formação de cozinheiros em Águas de São Pedro-SP pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Durante muitos anos só foram oferecidos no país apenas cursos de culinária com o objetivo de ensinar as mulheres como serem boas donas de casa ou conceitos básicos de cozinha, além dos cursos profissionalizantes e técnicos para cozinheiros (ROCHA, 2016).

Somente em 1999 surgiu o primeiro curso superior de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul), em Florianópolis. Neste mesmo ano também são criados os Curso de Nível Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial pela Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação pela Universidade do Vale do Itajaí (Univali) em Balneário Camboriú-SC (ROCHA, 2016).

Todos os cursos de Gastronomia criados até então no país eram de instituições de ensino superior (IES) privadas, sendo a maioria de graduação tecnológica. Os cursos tecnológicos existem no Brasil desde a década de 1960, contudo essa modalidade de formação começou a ganhar mais força com a publicação do decreto nº 5.154/2004 que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, conhecida como “Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional” (LDB) (BRASIL, 2004).

Os cursos tecnológicos, ou cursos superiores de tecnologia, são uma modalidade de graduação voltada para quem deseja ingressar em menor tempo no mercado de trabalho, normalmente com duração de dois anos, diferente dos cursos de graduação plena ou bacharelado que duram de quatro a seis anos geralmente. Diferentes dos bacharelados, os cursos tecnológicos apresentam uma grade curricular mais objetiva e prática, direcionando o profissional para uma área de interesse específica (BRASIL, 2004; BRASIL, 2016).

Neste cenário, percebeu-se que havia uma lacuna na formação de profissionais voltados para o ensino e a pesquisa em Gastronomia, já que os cursos tecnológicos, mesmo sendo cursos de nível superior, possuem o foco mais voltado para a profissionalização e a atuação no mercado de trabalho. Nesse contexto começou a surgir a ideia da criação do primeiro curso de bacharelado em uma IES pública, para a formação de docentes e pesquisadores em Gastronomia.

A CRIAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Os primeiros passos para a criação do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) surgiram após o sucesso de um projeto de extensão conduzido pelas professoras Irineide Carvalho, nutricionista, e Joseana Saraiva, economista doméstica. O projeto intitulado “Projeto de Capacitação e Desenvolvimento Pessoal e Social de Jovens Para a Área de Hotelaria e Outros Segmentos do Setor de Turismo” tinha como objetivo a capacitação de Técnicos de Cozinha tendo como público-alvo as pessoas acolhidas pela organização da sociedade civil Movimento de Apoio aos Meninos de Rua (Mamer) localizado no município de Jaboatão dos Guararapes, região metropolitana do Recife-PE.

O êxito deste projeto revelava-se em expressivos percentuais de alunos egressos que eram absorvidos pelo mercado de trabalho. Parte do sucesso desse projeto foi devido ao convênio firmado com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes seccional Pernambuco (Abrasel) que direcionava os alunos aos seus associados para a realização do estágio obrigatório. A estruturação dos cursos ofertados neste projeto contemplava o domínio teórico e prático de técnicas de produção segura de alimentos e o serviço de salão. Essa parceria exitosa

ajudou a construir um perfil profissional diferenciado nos egressos e certamente corroborou para a efetivação no quadro de funcionários após o período de estágio.

Da boa repercussão deste projeto e da experiência adquirida pelas professoras na formação profissional em culinária desses jovens, nasceu a centelha da ideia de criar um curso de Gastronomia na própria UFRPE. A sugestão foi bem aceita pela reitoria, que era então conduzida pelo Magnífico Reitor Professor Valmar Andrade, e que prontamente autorizou a elaboração e viabilização do projeto de criação do curso.

Os primeiros esboços deste projeto de criação do curso de bacharelado em Gastronomia foram construídos de forma colaborativa em 2004 pela comissão designada formada pelos professores Joseana Saraiva, Inaldo Menezes, Victor Piscoya, Vera Ramalho, Zeneto Machado e pela funcionária de universidade Josefa Lopes, sob a presidência da professora Irineide Carvalho.

A primeira estrutura pedagógica foi desenhada para acumular 3.600 horas/aula para a formação do bacharel, cuja fundamentação aprofundaria os estudos teóricos da Gastronomia e prepararia o egresso para a carreira acadêmica, para a docência e pesquisa. Caso o objetivo do estudante fosse a atuação profissional na produção de alimentos e bebidas, essa primeira matriz permitia a conclusão do curso ao final das primeiras 1.800 horas/aula e conferiria o título de tecnólogo em Gastronomia. Essa escolha possibilitaria a inserção mais rápida no mercado de trabalho do profissional que desejaria construir sua carreira profissional na produção em unidades de alimentação e nutrição (UANs).

Contudo a proposta de finalização intermediária do curso para obtenção do título de Tecnólogo foi indeferida. Não havia na época cursos nessa modalidade de formação na instituição e segundo os mecanismos administrativos não era possível autorizar a abertura de um curso nesse modelo de ensino superior com duas saídas possíveis. Dessa maneira, os esforços foram direcionados para a abertura do bacharelado em detrimento do tecnólogo, haja vista que formaria o profissional de forma plena. O curso então foi instalado no Departamento de Tecnologia Rural que posteriormente também abarcou o curso de Engenharia Agrícola e Ambiental. A coordenação foi designada interinamente para a professora Irineide Carvalho, que permaneceu no cargo por dois anos.

Inicialmente o curso foi nomeado como Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar, visando ampliar o leque de atuação dos egressos. Porém, posteriormente essa designação foi modificada apenas para Bacharelado em Gastronomia, devido a Segurança Alimentar não ter uma formação base no curso, com poucos componentes curriculares que justificasse e por ser uma área de atuação. Àquela época também se sabia, inclusive, que tal nome poderia dificultar no futuro quando se intentasse buscar o reconhecimento profissional. Nesse sentido, sete anos após o início da primeira turma, o nome oficial do curso foi alterado pela Resolução nº 85, de 27 de abril 2012, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFRPE, o estudante concluinte passou a ter a formação de Bacharel em Gastronomia (UFRPE, 2018).

O primeiro corpo docente que atuou no curso era constituído em parte por professores da UFRPE efetivos e temporários que atuavam na grande área de alimentos e em parte por professores contratados capacitados que pudessem atuar nas disciplinas de formação prática em culinária, haja vista que, por ser o primeiro curso da instituição e de uma IES pública no país, não havia até então profissionais formados para atuação docente. Um paralelo no tempo pode ser traçado a partir do registro de Silva, Dourado e Oliveira (2019) que ao analisarem as

formações acadêmicas dos docentes dos bacharelados em Gastronomia, 14 anos após a abertura do primeiro curso no Brasil, indicaram que a formação inicial dos docentes eram em áreas diversas, atualmente o quadro indica que o quantitativo de profissionais com formação única em Gastronomia tem crescido, bem como cresce o percentual de docentes que tem na Gastronomia como segunda graduação.

A aceitação da sociedade pela oferta desse novo curso ficou clara nas matérias e manchetes de jornais da época que contavam o inesperado. O novo curso superior com formação em Gastronomia conseguiu o posto de maior concorrência do vestibular para ingressos no ano de 2005 em Pernambuco sendo 31,83 candidatos por vaga, superando cursos culturalmente consagrados como Medicina e Direito que obtiveram, na época, as concorrências de 21,73 e 20,97 candidatos por vaga respectivamente naquele ano. Esse momento foi a primeira vez em que um curso da UFRPE atingiu o posto de o mais concorrido (NE10, 2004; COVEST, 2007).

Na voz de Ana Cabral, a então presidente da Comissão de Vestibulares (Covest), "A grande surpresa entre os dez mais concorridos foi o curso de Gastronomia e Segurança Alimentar. A Universidade Rural acertou em cheio ao criar o curso." Já conforme o reitor da UFRPE da época, Valmar Andrade, "Como se trata de um curso novo, esse contingente não era esperado. [...] Esperamos agora que, com o tempo, o curso venha a se consolidar." A primeira turma é então selecionada pelo certame e iniciou os estudos no primeiro semestre letivo de 2005 (NE10, 2004).

Tendo em vista a alta demanda social dos primeiros anos de abertura do curso, a coordenação de curso procurou apoio nas grandes escolas de Gastronomia internacionais realizando visitas em instituições da Itália e de Portugal, a fim de compreender como os cursos da Europa estavam preparando os profissionais da área.

O regresso desse intercâmbio pedagógico trouxe a idealização do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar ocorrido entre os dias 20 a 23 de outubro de 2004 na Universidade de Brasília (UnB). O congresso reuniu instituições de ensino, empresas, pesquisadores e entusiastas para mesas redondas, palestras e apresentações de trabalhos científicos voltados à multidisciplinaridade da Gastronomia, os aspectos antropológicos da alimentação e a segurança alimentar. Ainda que tivesse sido um congresso nacional, o evento contou ainda com palestras de professores oriundos de outros países como Portugal e Japão (UNB, 2004).

Ainda nos primeiros anos de vida do curso uma importante questão já se era debatida, a falta de pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia no Brasil. Dessa forma, os primeiros passos para a formação de um mestrado acadêmico em Gastronomia na UFRPE foram iniciados visando a criação inicial de duas linhas de pesquisa, a primeira fazendo uma intersecção entre o Turismo e a Gastronomia, a partir da relação com o departamento de Hotelaria e Turismo da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e a segunda linha de pesquisa inter-relacionando o departamento de Nutrição da UFPE e a Gastronomia no eixo da Gastronomia Hospitalar.

A ideia era desvincular o curso de Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural para a criação do departamento de Gastronomia que abrangeria o bacharelado em Gastronomia, o mestrado e o doutorado em Gastronomia, quando esses últimos fossem criados, além da abertura de uma unidade de alimentação que poderia servir a comunidade acadêmica como local para alimentação e também serviria para que os alunos do curso

pudessem treinar suas habilidades, vivenciar e colaborar em uma estrutura real em programas de estágio.

As primeiras articulações visando esse intento foram traçadas com o então diretor de programas da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes/MEC), o professor e ex-reitor da UFRPE, Emídio Cantídio, que se mostrou favorável à ideia e orientou os caminhos necessários para a coordenação de curso. Contudo, devido a problemas burocráticos, a gestão da época acabou não conseguindo avançar na proposta e o Brasil somente conquistaria o primeiro mestrado em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC) em 2020, com início da primeira turma em 2021.2 (UFC, 2021).

Após o pioneirismo e a consolidação do curso da UFRPE, outras instituições públicas de ensino superior começaram a ofertar cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil. Hoje somam-se a UFRPE mais sete IES públicas, a UFC e a Universidade Federal da Paraíba (UFPB) cujas matrizes curriculares receberam influências da matriz curricular proposta pela UFRPE; a Universidade Federal da Bahia (UFBA) e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), cujas matrizes foram criadas de forma independente, sendo esses cursos na modalidade de Bacharelado; e os cursos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e Universidade Estadual de Goiás (UEG), na modalidade de graduação tecnológica. Todas as novas propostas de aberturas de cursos de Gastronomia na modalidade de bacharelado puderam somar nuances do saber gastronômico de cada região do país, além de conseguirem tornar cada vez mais complexas as discussões, os saberes e reflexões gastronômicas (SOARES; FIGUEIREDO; SÁ, 2021).

Após o surgimento de outros bacharelados no Brasil uma inquietação emergia do trabalho da professora Irineide Carvalho, a falta de padronização das matrizes curriculares oriunda da falta de uma Diretriz Curricular Nacional específica para o bacharelado em Gastronomia. Segundo ela, em entrevista concedida aos autores deste trabalho:

Naquela época, eu também queria reunir todos os cursos de Gastronomia do Brasil para definirmos uma matriz curricular única. Eu não conseguia entender como é que um estudante faz um curso de Gastronomia no Rio de Janeiro e vem transferido pra cá (Pernambuco) e as disciplinas não correspondem ao curso daqui. Não existia uma matriz nacional, não existia um perfil único para formação do profissional (CARVALHO, 2022).

O foco dos cursos, na época, estava nesse primeiro momento na formação culinária dos profissionais em detrimento dos estudos e pesquisas do campo teórico da Gastronomia. No entanto, o que se observa nos projetos dos cursos é a destinação da maior parte da carga horária para os estudos práticos com desenvolvimento forte na formação para produção de alimentos. O que fica aquém das possibilidades acadêmicas e profissionais proporcionadas pela Gastronomia, pensamento esse que concorda com o exposto por Silva, Dourado e Oliveira (2019) e Soares, Figueiredo e Sá (2021).

Além de que essa mesma falta de alinhamento pedagógico a nível nacional poderia gerar prejuízos aos discentes que precisassem concluir seu curso em outro estado, uma vez que, poucos créditos acadêmicos poderiam ser aproveitados. Essa falta de uniformização das matrizes de bacharelado e tecnólogos em Gastronomia provoca desconfiança da classe política, quanto a estruturação do Conselho Federal de Gastronomia, entidade de representação legal e profissional responsável pelas diretrizes e políticas dos Bacharéis e Tecnólogos em Gastronomia.

Outra preocupação da professora Irineide era o foco de estudo nas Gastronômias internacionais em desfavor a carga horária de estudos da Gastronomia Regional de onde cada curso estava localizado. Segundo ela, é necessário usar a culinária como contextualização didática das compreensões geográfica, histórica, antropológica, sociológica “do que se come?, porque se come? e quando se come?” de cada região, ou seja, da linguagem gastronômica local, assim como Brillat-Savarin destacava em *Fisiologia do Gosto*, há quase 200 anos atrás.

O FUTURO E OS DESAFIOS NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA NO BRASIL

A Gastronomia é uma ciência dinâmica, e se atualiza constantemente com os avanços científicos e tecnológicos. O conhecimento acadêmico é fundamental para o desenvolvimento da Gastronomia como ciência no país, e para isso é importante a formação em nível superior de qualidade para que os profissionais desenvolvam pensamentos críticos e avancem com a pesquisa em todas as áreas que a Gastronomia abarca.

Atualmente, existem cerca de 176 cursos superiores em Gastronomia no Brasil, tanto tecnológicos, como bacharelados, de instituições públicas e privadas, de ensino presencial e à distância (EaD) (MUNDO VESTIBULAR, 2021). O rápido crescimento no número de cursos de Gastronomia no país em menos de 25 anos, desde a criação do primeiro curso em Santa Catarina, evidencia o forte apelo social e econômico e a demanda pela formação na área, abrindo inclusive um importante mercado para docentes na área e para o desenvolvimento de pesquisas.

Contudo, a grande maioria dos cursos de Gastronomia no Brasil são na modalidade de graduação tecnológica, sendo apenas oito cursos na modalidade de bacharelado e apenas um mestrado acadêmico. É importante destacar que o foco dos cursos de tecnologia está na formação de gestores, principalmente na administração de negócios ligados à área de formação, buscando o domínio e aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos. No Brasil, a formação em gastronomia ainda possui em sua grande maioria uma natureza técnica e tecnológica, no qual o foco se remete principalmente ao ensino para a profissionalização. Percebe-se que os olhares nessa área estão voltados primordialmente para o mercado de trabalho, deixando para segundo plano a compreensão acadêmica e o estudo científico da atividade, comumente vista apenas como uma área operacional para produção de alimentos, obrigatoriamente refinados e sofisticados (ROCHA, 2016).

Enquanto os poucos bacharelados existentes no Brasil batalham e discutem, sobre a padronização das matrizes curriculares, a passos lentos em eventos científicos como o Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia (Eregastro), Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (Enpegastro) e o Simpósio de Gastronomia Ciência e Educação, os cursos tecnológicos ofertados pelos grandes conglomerados educacionais do país ofertam seus cursos de forma padronizada em todo território nacional. Contudo, a falta de diretrizes sobre quais conteúdos devem ser incluídos ou excluídos dessa formação, deixa a cada instituição a elaboração do seu curso da forma e com os critérios que melhor julgar.

Destarte esse maior número de cursos tecnológicos em Gastronomia, e consequentemente uma maior formação de profissionais voltados para o mercado de trabalho, a profissão de Gastrônomo não é oficialmente reconhecida no Brasil. Na Classificação Brasileira

de Ocupações (CBO) do Ministério do Trabalho, não consta a descrição do profissional "Gastrônomo". Constam os descritores "Gastrólogo", para o profissional Tecnólogo em gastronomia e "Chefe de cozinha" com sinônimos e suas ocupações, sendo a descrição sumária para ambos os termos: "Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários" (BRASIL, 2022).

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público da Câmara dos Deputados aprovou no ano de 2015 o Projeto de Lei 2.079/11 do deputado Maurício Quintella Lessa (PR-AL) que regulamenta o exercício da gastronomia no país (BRASIL, 2011; JANARY-JÚNIOR, 2015). A versão aprovada na comissão determinava que, para exercer a atividade, o gastrônomo deve possuir curso superior na área ou se tiver sido realizado no exterior, deverá ser revalidado no Brasil pelo Ministério da Educação. O projeto ainda regulamenta o exercício da atividade profissional e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia e ainda diferencia o bacharel em Gastronomia como Gastrônomo e o tecnólogo em Gastronomia como Gastrólogo, concedendo atribuições próprias a cada uma das atividades. A proposta chegou a tramitar em caráter conclusivo e seria votada ainda na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, contudo encontra-se atualmente arquivada, sem previsão de voltar a tramitar na justiça.

Devido a essa falta de reconhecimento para o profissional bacharel em Gastronomia e as mesmas funções atribuídas aos Gastrólogo e ao Chefe de Cozinha, normalmente de formação técnica ou profissionalizante, não há o estabelecimento de um piso salarial mínimo, nacional ou regional para a categoria dos profissionais de nível superior, os quais acabam sendo contratados para atuar em funções técnicas. Seria necessária uma articulação entre os profissionais para dar andamento em propostas como o Projeto de Lei 2.079/11 para a regulamentação da profissão e a criação de um conselho de classe para estabelecer de fato as áreas de atuação profissional, o piso da categoria e uma uniformização das matrizes curriculares a serem lecionadas nos cursos superiores de Gastronomia no País nas modalidades técnico, tecnológico e bacharelado.

Apesar da existência de cursos superiores na modalidade de bacharelado, inclusive em IES públicas, no Ministério da Educação (MEC), a Gastronomia aparece somente como Curso Superior de Tecnologia, no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (MEC, 2016). Um detalhe importante é que nas exigências de estrutura mínima requerida, consta Restaurante Didático, o qual diversas instituições não oferecem apesar de terem seus cursos autorizados para o funcionamento. Essas discordâncias tanto do próprio ministério em si como na regulamentação de novos cursos e dos já existentes, só demonstra a importância da criação de um conselho de classe e da regulamentação da profissão no país.

O ensino híbrido já vinha sendo praticado por algumas IES no Brasil e conforme o artigo 2º da Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019, "as IES poderão introduzir a oferta de carga horária na modalidade de EaD na organização pedagógica e curricular de seus cursos de graduação presenciais, até o limite de 40% da carga horária total do curso" (BRASIL, 2019). A pandemia de covid-19 acelerou esse processo, não só do aumento da carga horária de aulas online, como da popularização e da criação de cursos 100% EaD.

Como já mencionado, a Gastronomia envolve o conhecimento teórico, mas também muitos saberes práticos. As técnicas profissionais de corte e de cocção exigem que o docente esteja próximo ao estudante para mostrar as formas corretas de como manusear equipamentos

e utensílios e o próprio alimento em si. Disciplinas ministradas totalmente de forma virtual, principalmente as que possuem muitos elementos práticos, acabam por não demonstrar plenamente aos discentes, nuances que só seriam percebidas e aprendidas de forma presencial, sendo a integralidade de uma aprendizagem híbrida, com aulas presenciais, essencial para a formação do profissional (SILVA; CABRAL; SOUZA, 2020).

A Gastronomia ainda possui um árduo caminho a ser percorrido no Brasil, com muitos desafios no ensino e também na atuação do profissional, seja na docência, na pesquisa ou no mercado profissional. É necessária a união e a articulação entre os diversos gastrônomos para a consolidação de fato desta área tão apreciada e tão variada do conhecimento.

CONCLUSÕES

A Gastronomia é uma ciência plural que abarca várias áreas do conhecimento. Para a formação de um profissional nessa área é necessário muito estudo, dedicação e esforço. A Gastronomia não se resume apenas à culinária. Engloba todos os aspectos relacionados ao alimento, desde a produção, até os aspectos sociológicos, antropológicos, psicológicos e históricos, além da gestão empresarial. Para a formação desse tipo de profissional, é necessário um curso de formação superior, e para tanto foram criados os cursos de modalidade tecnológica, mais voltados para o mercado de trabalho e o bacharelado, de formação plena. O curso de bacharelado em Gastronomia da UFRPE foi o pioneiro no Brasil, nessa modalidade em IES públicas, contribuindo tanto para a formação dos profissionais, como também estimulando a criação de novos cursos de bacharelado em Gastronomia no país.

A formação em Gastronomia no Brasil por ainda ser jovem, naturalmente percorrerá um longo caminho para a organização dos conhecimentos ancestrais e reconversões na sua história, para assim ter o reconhecimento mundial e possui um longo e árduo caminho de desafios a serem percorridos, começando pela padronização no ensino e formação nas modalidades de técnico, tecnológico e bacharel, que diretamente repercutem nas atribuições e competências profissionais, na docência e na pesquisa gastronômica. É necessário a união e a articulação entre os diversos atores e setores da gastronomia no país, para a consolidação de fato, do exercício profissional tão apreciado e detentor de amplo conhecimento nas ciências agrárias e ciências sociais.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Casa Civil. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. D.O.U. de 26/07/2004. Brasília-DF.

_____. Casa Civil. **Lei nº 12.842, de 10 de julho de 2013**. Dispõe sobre o exercício da Medicina. D.O.U. de 11/07/2013. Brasília-DF.

_____. Casa Civil. **Lei nº 23.569, de 11 de dezembro de 1933**. Regula o exercício das profissões de engenheiro, de arquiteto e de agrimensor. D.O.U. de 11/12/1933. Brasília-DF.

_____. Casa Civil. **Lei nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966**. Regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro-Agrônomo, e dá outras providências.

_____. Casa Civil. **Lei Nº 5.517, de 23 de outubro de 1968**. Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. D.O.U. de 25/10/1968. Brasília-DF.

_____. Casa Civil. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. D.O.U. 18/09/1991. Brasília-DF.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. 2016**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192 . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

_____. Ministério da Educação. **Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019**. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância – EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. D.O.U de 11/12/2019. Brasília-DF.

_____. Ministério do Trabalho e Previdência. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

_____. **PL 2079/2011**. Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

CARVALHO, I. T. **Irineide Teixeira de Carvalho: depoimento** [set. 2022]. Entrevistador: Antonio Gomes de Castro Neto. Recife: UNINASSAU-PE, 2022. arquivo de áudio. Entrevista concedida para o trabalho OS CAMINHOS PARA A FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA: O PIONEIRISMO DO CURSO DE BACHARELADO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

CONFEA – Conselho Federal de Engenharia e Agronomia. **Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973**. Discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Disponível em: <https://normativos.confea.org.br/Ementas/Visualizar?id=289> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

COVEST/COPSET. **Concorrências dos cursos da UFRPE**. 2008. Disponível em: <http://download.uol.com.br/educacao/conc-ufrpe-2008.htm> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

FERRO, R. C. REJOWSKI, M. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v.12, n.3, p. 463-483, 2020.

FERRO, R. C. REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Revista Turismo, visão e ação**, Itajaí - SC, v. 20, n. 3, set./dez. 2018.

JANARY-JÚNIOR. **Comissão de Trabalho aprova regulamentação da gastronomia**. 2015. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/468353-comissao-de-trabalho-aprova-regulamentacao-da-gastronomia/> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

LOPES, J. **Os cozinheiros de d. João IV.** O Estado de São Paulo. 28 de fevereiro de 2008. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,os-cozinheiros-de-d-joao-vi-o-melhor-de-tudo-dias-lobes,131948> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia.** Brasília: Ministério da Educação. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192 . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

MUNDO VERTIBULAR. **Descubra onde tem faculdade de Gastronomia.** 2021. Disponível em: <https://www.mundovestibular.com.br/blog/onde-tem-faculdade-de-gastronomia> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

NE10. Vestibular. **Gastronomia bate Medicina e é o curso mais concorrido nas Federais.** 2004. Disponível em: <https://ne10.uol.com.br/canal/educacao//noticia/2004/09/15/gastronomia-bate-medicina-e-e-o-curso-mais-concorrido-nas-federais-68122.php> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v.4, n.2, p.11-27, 2016.

SILVA, G; DOURADO, T; OLIVEIRA, T. Formação docente e suas implicações nos bacharelados em gastronomia das instituições federais de ensino superior. **Educação e (Trans)formação**, v.4. n.1, 2019.

SILVA, J. D. S.; CABRAL, M. A.; SOUZA, S. C. M. A TRANSIÇÃO DO ENSINO PRESENCIAL PARA O ENSINO REMOTO À DISTÂNCIA EM MEIO AO COVID-19. **RevitAleph**, n.35, p.144-160, 2020

SOARES, C; FIGUEIREDO, G; SÁ, M. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora** v.23, n.1, p.65-84 2021.

STENGEL, K. **Histoire de l'enseignement culinaire - Focus sur l'EHP.** 2012. Disponível em: https://www.editions-harmattan.fr/auteurs/article_pop.asp?no=24988&no_artiste=20816 . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

UFC – Universidade Federal do Ceará. Notícias. **Programa de Pós-Graduação em Gastronomia divulga edital de sua primeira turma de mestrado.** 2021. Disponível em: <https://www.ufc.br/noticias/noticias-e-editais-de-concursos-e-selecoes/15502-programa-de-pos-graduacao-em-gastronomia-divulga-edital-de-sua-primeira-turma-de-mestrado> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

UFRPE – UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. **Projeto Pedagógico do Curso De Bacharelado em Gastronomia.** 2018. Disponível em: < <http://www.preg.ufrpe.br/sites/www4.depaacademicos.ufrpe.br/files/PPC%20Bacharelado%20em%20Gastronomia%20SEDE%202018.pdf>> . Acesso em: 25 de setembro de 2022.

UNB – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. **1º Congresso Brasileiro de Gastronomia.** 2004. Disponível em: https://cet.unb.br/index.php?option=com_content&view=article&id=142:1-congresso-brasileiro-de-gastronomia-2004&catid=34&Itemid=101 . Acesso em: 25 de setembro de 2022.