

## Gastronomia e educação ambiental: convergências e desafios para a formação superior de gastrônomas e gastrônomos

*Gastronomy and environmental education: convergences and challenges for the higher education of gastronomers*

*Gastronomía y educación ambiental: convergencias y desafíos para la educación superior gastronómica*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.54933>

Carlos Nunes Pereira | [adm.carlospereira@gmail.com](mailto:adm.carlospereira@gmail.com)  
Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil



Recebimento do artigo: 10-outubro-2022

Aceite: 21-dezembro-2022

PEREIRA, C. N. Gastronomia e educação ambiental: convergências e desafios para a formação superior de gastrônomas e gastrônomos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 2, p. 135-151, dez. 2022.

## RESUMO

O presente ensaio teórico se propõe a apresentar uma análise a partir das dimensões sociais e ambientais da alimentação e suas convergências com o processo de formação superior (acadêmica/tecnológica) de gastrônomas e gastrônomos. Com base em um referencial teórico que procura reconectar a gastronomia (como área do conhecimento de caráter multidisciplinar) e sua importância socioambiental, perpassando por cenários futuros possíveis para uma emancipação da gastronomia (que privilegie o desenvolvimento de ações locais centradas nos conhecimentos e saberes tradicionais/ancestrais e na sociobiodiversidade), busca-se referendar a Educação Ambiental (EA) como instrumento de fundamental importância capaz de promover a sintonia necessária entre os conhecimentos teóricos, críticos e práticos, e de construir um ensino gastronômico alinhado às demandas atuais. É nesse sentido, que o estudo se dedica, ainda, a identificar, em consonância com os temas supra pautados, os desafios do ensino da gastronomia diante da crise socioambiental mundial contemporânea, que em grande parte está relacionada à produção, distribuição, comercialização e consumo de alimentos.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Ensino Superior; Educação Ambiental; Gastronomia Libertada; Meio Ambiente;

## ABSTRACT

This theoretical essay proposes to present an analysis from the social and environmental dimensions of food and its convergences with the process of higher education (academic/technological) of gastronomes and gastronomes. Based on a theoretical framework that seeks to reconnect gastronomy (as a multidisciplinary area of knowledge) and its socio-environmental importance, passing through possible future scenarios for an emancipation of gastronomy (that favors the development of local actions focused on traditional knowledge and knowledge / ancestors and sociobiodiversity), we seek to endorse Environmental Education (EE) as a fundamentally important instrument capable of promoting the necessary harmony between theoretical, critical and practical knowledge, and of building gastronomic education in line with current demands. It is in this sense that the study is also dedicated to identifying, in line with the themes above, the challenges of teaching gastronomy in the face of the contemporary global socio-environmental crisis, which is largely related to production, distribution, marketing and consumption. of food.

**Keywords:** Gastronomy; Higher Education; Environmental Education; Liberated Gastronomy; Environment;

## RESUMEN

Este ensayo teórico propone presentar un análisis desde las dimensiones social y ambiental de la alimentación y sus convergencias con el proceso de formación superior (académica/tecnológica) de los gastrónomos y gastrónomos. A partir de un marco teórico que busca reconectar la gastronomía (como área multidisciplinar del saber) y su importancia socioambiental, transitando por posibles escenarios futuros para una emancipación de la gastronomía (que favorezca el desarrollo de acciones locales centradas en los saberes tradicionales y saberes/ancestros y sociobiodiversidad), buscamos referendar la Educación Ambiental (EA) como un instrumento de fundamental importancia capaz de promover la

necesaria armonía entre el conocimiento teórico, crítico y práctico, y de construir una educación gastronómica acorde con las exigencias actuales. Es en este sentido que el estudio también se dedica a identificar, en línea con las temáticas anteriores, los desafíos de la enseñanza de la gastronomía frente a la crisis socioambiental mundial contemporánea, que en gran medida está relacionada con la producción, distribución, comercialización y consumo. de comida.

**Palabras claves:** Gastronomía; Educación Superior, Educación Ambiental, Gastronomía Liberada, Medio Ambiente;

## INTRODUÇÃO

A gastronomia é, sem dúvida, parte integrante e fundamental do sistema agroalimentar (que opera a partir da produção, distribuição, comercialização e consumo de alimentos), tanto no sentido de “consumidor final”, quanto no que respeita à busca de soluções de âmbito social, econômico e ambiental de sistemas produtivos sustentáveis, dada a sua potencialidade de participação e articulação em todos os elos da cadeia de alimentos.

Dessa maneira, é imprescindível que o profissional de gastronomia, no momento da sua formação acadêmica/tecnológica, além das possibilidades fisiológicas contidas na alimentação, seja guarnecido de conhecimentos acerca dos processos, das relações de poder e das consequências sociais, econômicas e ambientais que a cadeia de produção de alimentos produz. Petrini (2009) argumenta, nessa linha, que a gastrônoma e o gastrônomo devem ter consciência ambiental e sensibilidade ecológica, promovendo escolhas em direção a preceitos como justiça social, ambiental e econômica, a fim de evitar o aliciamento por parte do sistema agroalimentar dominador.

Assim, o presente ensaio tem por escopo processar algumas reflexões acerca do premente compromisso da gastronomia em incorporar em si própria a defesa da diversidade, de modo a fomentar e envolver-se, como parte integrante e integradora do sistema agroalimentar, corroborando, assim, com Perlés (1979) que argumenta que, como ciência autônoma frente às demais ciências dos alimentos, a gastronomia deve reconhecer e desenvolver a alimentação a partir das suas características socioculturais envolvidas (o que se inclui, sobremaneira, as perspectivas alimentares ambientais e econômicas).

É nesse sentido, que se busca pautar o debate proposto, a partir das considerações de Castro, Maciel e Maciel (2016), que asseveram que a gastronomia se expressa como conhecimento: (1) que orienta a cadeia de produção alimentar; (2) resultante da diversidade cultural, social e ambiental das sociedades; e (3) capaz de reconhecer novas alternativas de identidades sociais, em diferentes contextos de produção e consumo.

Ademais, Herrera Miller (2016) considera que o ato de comer (estendido aqui para o ato de cozinhar, bem como para o ato estudar a alimentação) deve ser pensado como um processo ontológico-político, que busca compatibilizar as relações política, ambiental, econômica, social, cultural e de gênero, a partir da cadeia de produção alimentar.

É fundamental, portanto, que a/o (futura/futuro) profissional de gastronomia, no âmbito de sua formação superior, compreenda a relevância de cada detalhe do ciclo alimentar, assim como suas implicações sociais e ambientais, os quais podem ser debatidos a partir da

Educação Ambiental (EA), visando promover conhecimentos alicerçados em perspectivas transformadoras e responsáveis, diante do ambiente em que se vive.

E no sentido de contribuir para o debate acerca do desenvolvimento da educação em gastronomia, o presente ensaio busca oferecer subsídios para o debate em relação às dimensões sociais e ambientais da alimentação e, portanto, da gastronomia (como área do conhecimento multidisciplinar), que se possam se alinhar a uma concepção “Libertada” (que se vincula ao resgate, desenvolvimento e difusão do alimento, a partir de sua perspectiva local), além de oferecer ponderações quanto aos desafios que se mostram pertinentes a uma educação prática, crítica e teórica (acadêmica/tecnológica) da gastronomia.

## DIMENSÃO SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO

O ato de comer é fundamental para a vida humana, devendo ser cotidiano e frequente para o cumprimento de suas funções vitais. Mas a importância da alimentação não se restringe à dimensão fisiológica. Os alimentos não são substâncias que servem exclusivamente para efeitos nutricionais, tampouco a própria alimentação é um eixo estritamente biológico. Dito de outro modo, a condição biológica do alimento não é capaz de, por si só, qualificar o comportamento alimentar da espécie humana (CONTRERAS; GARCIA, 2005).

Para além de outras compreensões, a alimentação pode ser entendida, sob a ótica de Maciel (2001), como um ato cultural, a partir de um sistema simbólico, onde são ordenados códigos sociais, significados e simbolismos que envolvem uma rede de relacionamentos sociais e ecológicos, que estabelece conexões entre o mundo natural e social. Para Fischler (1995, p. 68) “a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação”.

A alimentação tem expressão relevante no processo de construção da identidade humana, que se traduz a partir de vivências socioculturais. A comida, portanto, é elemento cultural quando: (1) produzida, dada a utilização dos elementos naturais locais disponíveis, bem como processos tradicionais de produção de alimentos, dando significado social a essas atividades; (2) preparada, mediante a transformação do alimento produzido, por meio do fogo e de tecnologias locais, sociais e culturais que se expressam nas práticas culinárias; e (3) consumida, em função das escolhas acerca daquilo que se consome, em decorrência de critérios relacionados às dimensões nutricionais, sociais, culturais e ambientais que o próprio alimento carrega (MONTANARI, 2008).

De outra vertente, o ato humano de alimentar-se pode ser considerado como uma construção coletiva e objeto que carrega simbolismos passíveis de mudanças sociais. Tem claramente uma função estruturante da organização social de uma comunidade e que, enquanto prática vinculada a diversas representações, permite compreender como os diversos grupos manejam suas vontades, crenças e valores, sendo assim uma dimensão social extremamente importante e complexa. (POULAIN, 2013)

## GASTRONOMIA E A SUA MULTIDISCIPLINARIDADE

Um dos pilares da conservação dos códigos socioculturais da alimentação, em seus mais variados aspectos, é o ato de cozinhar, que se organiza como ferramenta capaz de significar emoções, visões de mundo, identidades e tradições. Constitui-se, portanto, em uma linguagem própria que se expressa a partir da socialização do ser humano, por meio de suas formas coletivas de produção e obtenção de alimento e do uso de mecanismos culturais da produção culinária (AMON; MENASCHE, 2008; CARNEIRO, 2005).

Sendo a expressão alimentar parte do patrimônio cultural imaterial de uma sociedade, as cozinhas e as artes culinárias, desta feita, guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais, étnicas ou de classes sustentam as identidades sociais (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Numa concepção antropológica, a culinária também pode ser entendida como o resultado da interação da mulher e do homem com seu ecossistema, consequência do modo como as comunidades locais organizam seus processos alimentares. Dessa maneira, surge como prática social e coletiva, que emerge não apenas do conhecimento tradicional, mas também de renovações, a partir de outras vivências, se mostrando, portanto, capaz de abranger manifestações que promovam a troca de experiências, o aporte prático e teórico de outras áreas do conhecimento e um aprendizado totalizante acerca da alimentação. (CONTRERAS E GARCIA, 2005; GARCIA, 1995; GARCIA; CASTRO, 2011)

Vale trazer para esse contexto, as contribuições de Brillat-Savarin (1989) acerca da gastronomia moderna, as quais legitimam os elementos necessários para consolidar a ciência gastronômica, partindo de uma definição que envolve as mais variadas áreas do conhecimento abarcadas pela gastronomia:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come. É ela que move cultivadores, vinhateiros, pescadores e a numerosa família dos chefs, qualquer que seja o título ou a qualificação sob a qual mascaram sua ocupação no preparo dos alimentos. A gastronomia pertence: à história natural, pela classificação que faz às substâncias alimentícias; à física, pelas diversas análises e decomposições a que as submete; à cozinha, pela arte de preparar os elementos e torná-los agradáveis ao paladar; ao comércio pela procura do meio de comprar ao melhor preço possível aquilo que ela consome e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que é posto à venda; à economia política, pelos recursos que oferece ao fisco e pelos métodos de intercâmbio que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 57).

É válido sublinhar, nesse sentido, as áreas do conhecimento (seguidos de exemplos inerentes) em que a Gastronomia tem envolvimento técnico, científico, prático e vinculante, segundo Petrini (2009):

- **Ciências naturais:** classificação e conservação de substâncias alimentícias
- **Física e Química:** transformações do alimento
- **Agropecuária:** produção de alimentos
- **Ecologia:** interação entre produção/consumo de alimentos e meio ambiente
- **Antropologia:** identidades sócio-culturais a partir da alimentação
- **Sociologia:** comportamento social por meio da alimentação

- **Geopolítica:** conflitos sobre terras agricultáveis
- **Economia Política:** subsídios governamentais para produção de alimentos
- **Comércio:** comercialização de alimentos
- **Indústria e Tecnologia:** artificialização do alimento
- **Cozinha:** Preparação de matérias-primas em pratos aprazíveis ao paladar
- **Fisiologia:** desenvolvimento da sensorialidade
- **Medicina:** Alimentação saudável e preventiva
- **Epistemologia:** interpretação da realidade local a partir da alimentação

Pode-se reconhecer, assim, uma dupla dimensão do processo prático-criativo da alimentação. Primeiro, a culinária, que se baseia por transformações físico-químicas de preparo dos alimentos, que são resultados de influências socioculturais tradicionais regionalizadas. E depois, a gastronomia, como conhecimento técnico-científico de produção e manipulação de alimentos, a qual se articula com os conceitos culinários, tradições alimentares, tendências mercadológicas, entretenimento e aparatos tecnológicos, a fim de criar novos signos alimentares (AZEVEDO, 2017; DÓRIA, 2015).

A gastronomia é, portanto, uma área do conhecimento que se caracteriza por ser interdisciplinar e multirreferencial e que se deriva do “acúmulo de métodos baseados na experiência e da posterior descoberta de princípios que conduzem à combinação desses métodos” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 61). Se expressa, ainda, como princípio que orienta os parâmetros da cadeia produtiva alimentar de forma a assegurar e zelar pela sobrevivência da humanidade, e que se articula inevitavelmente às questões mais centrais acerca do meio ambiente. No campo social, a gastronomia se configura como espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades. Permite, também, reconhecer os aspectos relacionados às identidades sociais, suas conseqüentes distinções e conformações em diferentes contextos de produção e consumo (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Nesse contexto, a gastronomia se oferece como fenômeno cultural e contextual, para além da simples confecção de alimento para saciar as necessidades fisiológicas. Pode ser identificada a partir de dois cenários: o primeiro se refere à “gastronomia real”, que se representa por meio da produção e consumo dos distintos imaginários alimentares (cozinhas locais, aspectos culturais e sociais, religiosos, ambientais e econômicos). O segundo cenário é representado pela “gastronomia imaginada”, a qual é praticada, difundida e comercializada através de restaurantes, representada por cozinheiros renomados e validada pela crítica gastronômica (COLLAÇO, 2013).

Pode-se aferir que a gastronomia, do ponto de vista “real”, supramencionada, é o conhecimento que se fundamenta em tudo que diz respeito à mulher e ao homem, na medida em que faz necessário alimentar para viver. Assim, a gastronomia se propõe a guiar os parâmetros da cadeia produtiva alimentar (que se conecta diretamente aos fenômenos e as crises ambientais atuais) que atenda as condições necessárias à sobrevivência humana, podendo ser composta e construída pelo conhecimento de diversas áreas, especialmente agronomia/agricultura, cultura, política, ciências dos alimentos, ciências sociais, nutrição e saúde (BRILLAT-SAVARIN, 1989; PETRINI, 2009).

## DIMENSÃO AMBIENTAL DA GASTRONOMIA

A alimentação, nesse contexto, tem se homogeneizado progressivamente, passando de um sistema diversificado para outro hiperespecializado, que se integra invariavelmente ao sistema de produção agroalimentar. Atualmente, a base da alimentação provém de um sistema de produção e distribuição em escala mundial, cabendo à indústria alimentícia o papel de definir o quê e como as pessoas comem. Assim, o conceito de alimento-mercadoria é demandado pela indústria alimentícia, onde o intento é dar maior vazão aos produtos fabricados por meio de alta tecnologia industrial associada aos ingredientes de fácil aquisição e baixo custo. Estimula, portanto, a individualidade e subjetividade do sistema de significação simbólica do modelo capitalista de consumo, bem como o da globalização (CANESQUI; GARCIA, 2005; FISCHLER, 1995; POULAIN, 2013).

Ao conectar-se com essa dimensão global e ao mercado internacional, a produção de alimentos passa a distanciar-se progressivamente de seu vínculo original, natural e local, vinculando-se a um sistema dominado por grandes corporações comerciais e agroindustriais que perpetuam suas estratégias de acumulação de capital. O alimento, portanto, torna-se “foco de transformações produtivas, tecnológicas e financeiras, circulando através de complexa rede de processamento e distribuição, sob o comando dessas grandes corporações” (PAULA, 2017 p. 147).

Em torno das perspectivas acerca da artificialização do alimento, gerada por meio da indústria alimentar, a gastronomia tem conexão direta nesse processo, quer à montante, quer à jusante, ou seja, desde a produção do alimento à sua comercialização, com destaque para perspectivas dicotômicas, dentro da própria gastronomia: (1) tanto de apoio, consumo e utilização de produtos da agricultura industrial; e (2) como de movimentos de resistência ao modelo dominante do sistema agroalimentar capitalista, por meio da valorização dos conhecimentos tradicionais (culturais, sociais, ambientais e econômicos). Desta maneira, vale citar Suaudeau (2004), acerca da gastronomia como agente social:

A gastronomia é parte importante na luta contra o conformismo, pois tenta preservar o lado ritual da alimentação, o respeito ao alimento desde a hora em que é desenvolvido e plantado até o momento de ser cozido, tratado e modificado. Podemos ir ainda mais longe. O cozinheiro faz jus à posição de chef quando tem a capacidade de assimilar todos os conceitos que envolvem a profissão e de passá-los para os clientes, contribuindo para a formação de um mundo melhor. Mostra humildade e grandeza ao entender que uma alimentação bem-feita exige respeito à origem e ao conteúdo do produto, às técnicas de cocção e também à cidadania. É a polarização da cozinha como um elemento importante da vida social e do saber viver (SUAUDEAU, (2004, p. 143).

Cabe ressaltar que, a disseminação da modernização da agricultura surge, ao final da Segunda Guerra Mundial, a partir do paradigma da Revolução Verde e seu modelo produtivo, concebido por um pacote tecnológico: insumos químicos, sementes de laboratório, irrigação, mecanização, grandes extensões de terra, bem como por uma base ideológica de valorização do progresso. A monocultura, desse modo, se tornou o modelo produtivo hegemônico para a agricultura, tendo como produtos-símbolos a soja, o trigo e o milho, que são comercializados em escala global e que são elementos significativos para padrões da dieta alimentar atual, direta e indiretamente (como da soja, usada para a produção de ração animal) (HITCHMAN, 2015; PEREIRA, 2012).

Vale reafirmar que a industrialização dos alimentos promoveu o deslocamento da perspectiva relacional local para um ambiente de amplitude global, que teve, por consequência, a concentração de capital nas grandes corporações mantendo operações de larga escala, e que ao mesmo tempo estreita a margem de sobrevivência da produção do ponto de vista econômico, social e ambiental, conforme destaca Azevedo (2012):

Em resumo o padrão técnico moderno de produção de alimentos, ao priorizar elevados ganhos de produtividade, gerou crises que podem ser consideradas em três dimensões. Na dimensão econômica, como aumento da eficiência tecnológica e comercial, produzindo os efeitos da superprodução, com consequências sobre o dinamismo da atividade produtiva; na dimensão social, uma vez que a modernização reduziu a necessidade da força de trabalho; e por último, na dimensão ambiental, pelo uso excessivo e indiscriminado de insumos químicos de origem industrial, com o risco de um sério desgaste de recursos naturais (AZEVEDO, 2012, p.40).

Torna-se evidente, pelo exposto até aqui, que toda a cadeia do alimento (pré-cultivo, cultivo, produção, processamento, distribuição, comercialização, conservação e preparação), na qual a gastronomia tem papel vinculante e estruturante, atravessa indubitavelmente por questões centrais, atuais e urgentes, no que tange a existência humana. Precisa percorrer, portanto, um longo caminho que se dispõe de possibilidades diversas, saberes, culturas e métodos com destino à preservação e conservação da harmonia entre a mulher/o homem, a natureza e a produção alimentar. No entanto, existe um desvio nesse caminho com destino à dominação cultural e de saberes, à industrialização, à fome, à pobreza e à degradação ambiental. É necessário optar, dessa maneira, por uma gastronomia com efeitos libertários e revolucionários, em detrimento às crises infindáveis promovidas pelo agronegócio, pelo capitalismo e pelo sistema agroalimentar hegemônico. Cabe evidenciar, nesse contexto, Santamaria (2009), que reflete sobre os desafios das cozinheiras e cozinheiros e das gastrônomas e gastrônomos:

(...) Por isso temos que dar conteúdo ético aos nossos pratos, começando pelos ingredientes que os compõe. Aceitemos todo o progresso tecnológico fruto do conhecimento e do aprofundamento de processos e métodos científicos, sempre que estes não traíam nem destruam o direito fundamental à diferença entre pessoas e coletividade. E lutemos para que o cozinheiro não se veja obrigado a cozinhar para nada nem ninguém, senão de acordo com os ditames da sua consciência. O artista tem o direito de morrer de fome em vez de prostituir sua arte (SANTAMARIA, 2009, p. 231).

## **GASTRONOMIA LIBERTADA**

Dentro deste contexto, faz-se necessário o levante da “Gastronomia Libertada”, que aflora por meio do resgate e difusão da produção local de alimentos, bem como dos conhecimentos tradicionais de produção e de preparo, ao tempo que a sociobiodiversidade corre sérios riscos por força da imposição de produtos e hábitos alimentares industriais e da agricultura intensiva, próprios do sistema agroalimentar hegemônico. Implica, portanto, na libertação dos condicionamentos políticos, sociais e culturais de cunho colonial, na emancipação de comunidades e territórios e na autonomia da diversidade e respeito por identidades-outras (PETRINI, 2015).

Para que seja viável o alcance dos objetivos acionados pelos princípios da Gastronomia Libertada, cabe destacar o “Manifesto sobre o Futuro da Alimentação” editado por Jerry



Mander, presidente do Conselho Diretor do Fórum Internacional sobre a Globalização e subscritos por diversas organizações e autoridades no tema, tais como Carlo Petrini e Alice Waters, autores multicitados no presente estudo.

O “Manifesto sobre o Futuro da Alimentação” é o resultado proveniente de reuniões do Comitê Internacional para o Futuro da Alimentação, que foram realizadas entre o final de 2002 e início de 2003, na região da Toscana (Itália), que sintetiza o debate promovido acerca de soluções ativas visando reverter a alarmante tendência atual para a industrialização e a globalização da produção alimentar. O objetivo central do Manifesto concentra-se na solução básica para os problemas sociais, econômicos e ecológicos produzidos pela industrialização supracitada, e “na transição para uma agricultura descentralizada, democrática, cooperativa, não-corporativa e orgânica, em pequena escala, como a praticada tradicionalmente pelas comunidades agrícolas, agroecológicas e populações indígenas por milênios” (MANDER, 2008, p.10).

No que concerne a segunda parte do Manifesto em comento, intitulada “Os princípios para uma agricultura e um sistema alimentar social e ecologicamente sustentáveis”, pode-se destacar, conforme registros a seguir, pontos de convergência com o debate promovido no presente estudo, especialmente quanto à produção alimentar como pilar fundamental da Gastronomia Libertada:

- **Agricultura descentralizada, eficiente e produtiva:** O Manifesto passa a rejeitar a ideia de que a globalização da agricultura industrial produz com maior eficiência em comparação à agricultura comunitária local e diversificada.
- **Soberania alimentar:** Apoio ao princípio fundamental da soberania alimentar que consiste em que entidades e comunidades locais, regionais e nacionais têm o direito e a obrigação de proteger, sustentar e apoiar a produção de alimento saudável e suficiente a toda população.
- **Imperativo para proteção da biodiversidade e da saúde do ecossistema:** Todos os alimentos e todos os sistemas agrícolas saudáveis dependem de proteção política, econômica e social em relação ao meio ambiente e a biodiversidade. A redução de “milhas/quilômetros alimentares” (distância percorrida pelo alimento desde a sua fonte até a mesa do cidadão), deve ser promovida pela produção e ao consumo local e regional de alimentos, assim como pela redução de intervenções industriais altamente tecnológicas.
- **O direito à identidade cultural e autêntica:** Os sistemas de produção alimentar tradicionais abarcam aspectos da identidade cultural e autêntica. A agrobiodiversidade depende da diversidade cultural que deve, portanto, ser preservada, desenvolvida e enriquecida nas/pelas comunidades locais. Nenhum órgão internacional ou nacional tem o direito de alterar essas práticas e valores ou de procurar modificá-los.
- **Relação fundamental entre agricultores e meio-ambiente:** Reconhecimento de que a fonte principal de conhecimento e sabedoria concernente à relação harmoniosa entre os seres humanos, a terra e a subsistência em longo prazo, sempre esteve sob a égide de agricultores locais tradicionais de pequena escala. Esses conhecimentos e tecnologias sociais devem ser protegidos, apoiados e, onde necessário, recuperados.

Do ponto de vista prático, no que se refere às mudanças possíveis de comportamento alinhadas à Gastronomia Libertada e suas implicações, Waters (2007) pontua “os princípios de

uma deliciosa revolução”, destacados a seguir, com o propósito de reconectar o ato de cozinhar e de comer, sejam eles familiares, coletivos e/ou comunitários, aos valores humanos mais básicos, que garantam, sobretudo, o bem-estar e a qualidade de vida:

**Coma localmente e de forma sustentável:** Saiba de onde vem sua comida e como ela é produzida. Procure uma variedade diversificada de vegetais e frutas de pequenos produtores locais que cuidam da terra. Compre ovos, carne e peixe de produtores cujas práticas sejam orgânicas, humanas e ambientalmente corretas.

**Coma sazonalmente:** Escolha alimentos da época. Mesmo onde a estação de crescimento é curta, a jardinagem e a agricultura orgânica podem estendê-la: as verduras podem ser cultivadas em armações frias e estufas, e sempre há alimentos locais que podem ser armazenados, secos e enlatados para os meses de inverno. Comer sazonalmente inspira seus menus, dá a você uma noção de tempo e lugar e o recompensa com a comida mais saborosa.

**Faça compras em mercados de agricultores:** Os mercados de agricultores criam comunidades que valorizam a diversidade, honestidade, sazonalidade, localidade, sustentabilidade e beleza. Conheça as pessoas que cultivam seus alimentos. Pense em você como um parceiro dos agricultores, aprendendo com eles e trabalhando com eles (...)

**Lembre-se que a comida é preciosa:** Uma boa comida só pode vir de bons ingredientes. Seu preço adequado inclui o custo de preservar o meio ambiente e pagar de forma justa pelo trabalho das pessoas que o produzem. Os alimentos nunca devem ser desvalorizados (WATERS, 2007, p.15).

## FORMAÇÃO GASTRONÔMICA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Motivada pela sua capacidade científica e multidisciplinar, já tratadas no presente ensaio, a gastronomia reivindica que seu profissional concentre empenho para uma completa apropriação do seu objeto de prática: a alimentação. O comprometimento com o saber, portanto, é fundamental para geração de novos conhecimentos, que incluem atividades centradas e aplicadas com base no ato de comer e beber, as quais buscam analisar seus aspectos culturais e históricos, os processos de gerenciamento da produção de alimentos, considerando as questões relacionadas à dieta alimentar, preceitos nutricionais e de saúde (ACURIO et al., 2011; TOMIMATSU, 2011).

Nesse contexto, a gastronomia e o gastrônomo devem se autoconhecer para que se tenha o necessário entendimento dos limites e do potencial engajamento mútuo perante as demandas da sociedade. A partir daí, surgem novos compromissos: (1) a necessidade de educação contínua, formadora, crítica e multidisciplinar; (2) o respeito e a compreensão em relação aos saberes tradicionais, sejam eles culinários ou de práticas culturais, sociais e ambientais; (3) o estabelecimento da consciência ambiental; e (4) o comprometimento de tornar-se, portanto, “co-produtor”, que compartilha ideias, saberes e realidades, em busca da qualidade de vida e dignidade ao produtor rural (SANTOS, 2008; PETRINI, 2009).

Os debates e reflexões sobre a alimentação, a produção alimentar e a gastronomia entraram definitivamente na pauta cotidiana da mulher e do homem comum, impulsionados, especialmente pelos meios de comunicação e de entretenimento (programas de televisão e conteúdos diversos na rede mundial de computadores). Dessa maneira, se torna cada vez mais importante a missão da universidade em participar desses debates junto à sociedade civil e os agentes culturais e produtivos no âmbito das mais diversas áreas que compreendem a

alimentação, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento do conhecimento acerca do patrimônio material e imaterial da humanidade que é a alimentação, valorizando a dimensão formativa e pedagógica basilar do ensino universitário (SOARES; DIAS, 2012).

É nesse sentido que Educação Ambiental (EA) estabelece iniciativas de compreensão e das transformações possíveis, diante dos impactos, sobretudo ambientais, sociais e econômicos, causados pelo desenvolvimento modernizador. A formação ambiental implica, portanto, em processos orgânicos e reflexivos de reordenação do saber, a partir da sistematização de metodologia capaz promover a difusão crítica de conhecimentos, atitudes e valores pertinentes, de âmbito político, social e histórico. É, portanto, uma prática educativa que visa promover capacidades para uma ação transformadora responsável diante do ambiente em que se vive (LEFF, 2001; TOZONI-REIS, 2004).

Para além dessa compreensão da relação mulher/homem/sociedade/natureza, a EA demanda elucidar com sensibilidade os discursos e as práticas em que essa relação se desenvolve, reconhecendo os signos cotidianos, as vivências e os modos pensar e agir pelo e com o ambiente. Assim, ao abordar a sociobiodiversidade, dentro do processo da EA, por exemplo, é necessário integrar os saberes tradicionais aos acadêmicos, buscando a investigação acerca do sistema ambiental modificado, as próprias dimensões humanas, das dinâmicas sócio-político-ecológicas locais (suas adaptações e realidades) e o atual cenário de mudanças globais (climáticas, alimentares, econômicas e políticas e demais assuntos correlatos) (SILVA, 2013; UZÊDA, 2019). Nesse diapasão, vale citar Cascino (1999), acerca da interdependência dos temas relacionados à EA:

A Educação Ambiental deve ter características, tais como a de permitir que o ser humano compreenda a natureza complexa do meio ambiente, resultantes dos seus aspectos biológicos, físicos, sociais e culturais. Ela deveria facilitar os meios de interpretação da interdependência, a fim de promover uma utilização mais reflexiva e prudente dos recursos naturais para satisfazer as necessidades da humanidade (CASCINO, 1999, p. 148).

A formação profissional gastronômica brasileira, nesse sentido, deve pautar-se em grande medida na construção de conhecimentos a partir da EA, conjugando temáticas, técnicas, tecnologias e aspectos socioculturais que emergem do universo da alimentação. Ademais, também é salutar que se proponha, nessa vertente, a promoção do pensamento e do sentir holístico e sistêmico, no qual se compreende que tanto o mundo natural quanto a sociedade são sistemas complexos e não lineares, o que propicia a impulsão das mudanças necessárias, visando buscar alternativas para as crises ambientais, econômicas, sociais e culturais, abandonando, sobretudo, a construção mental do pensamento reducionista (ELBERS, 2016).

Para o gastrônomo a obtenção de uma consciência sustentável fundamentada na EA, oportuniza, assim, reconhecer-se como agente transformador, pensante e ativo em meio às crises e dilemas sociais e ambientais da atualidade. Vislumbrar os alimentos (e todo seu processo sócio-produtivo) e os costumes culturais associados a eles se materializa num entendimento mais profundo sobre o seu universo de atuação, que vai muito além da própria cozinha (ALENCAR; SÁ, 2016).

## DESAFIOS DO ENSINO DA GASTRONOMIA

Embora a aplicação do ensino da gastronomia tenha aspecto relevante no sentido de promover a conexão entre técnica e métodos gastronômicos junto aos saberes culinários cotidianos, tradicionais e contemporâneos, a gastronomia brasileira ainda é uma área de investigação pouco explorada. Assim, como ciência dos alimentos, a gastronomia assegura potencial para investir na concepção de insumos e produtos não convencionais, assim como engajar nas mais diversas variáveis fundamentais para sua produção, firmando-se, nesse sentido como ciência autônoma frente às demais ciências dos alimentos, na medida em que reconhece a alimentação não somente pelos seus compostos bioquímicos, mas desenvolve as características socioculturais envolvidas (MACIEL, 2001; PERLÉS, 1979).

De acordo com Rocha (2015), se observa um tímido direcionamento para produção científica, resultado da prevalência técnica em detrimento da produção do conhecimento, no âmbito dos cursos superiores de gastronomia no Brasil. Dessa maneira, a leitura socio-técnica da gastronomia, a partir da formação acadêmica/tecnológica, que objetiva uma análise da alimentação acerca das perspectivas relacionadas às condições econômicas, ambientais, históricas e geográficas incidentes na cultura alimentar, torna-se um dos desafios para a formação das gastrônomas e gastrônomos.

É preciso repensar a indissociabilidade da técnica profissional, e promover análises de compreensões direcionadas à ética e à responsabilidade social que englobem: (1) a valorização e promoção das culturas culinárias regionais brasileiras; (2) a composição de estratégias, para além do espectro da gastronomia, de sustentabilidade econômica, social e ambiental; (3) o reconhecimento e compromisso com as cadeias curtas e locais de produção de alimentos, tais como a agricultura familiar e produtores agroecológicos/orgânicos (e modos de produção congêneres); e (4) o estímulo às bases populares do conhecimento tradicional, desenvolvendo um cenário de inclusão (social, cultural, de gênero e etc.) e troca de saberes (BRANDÃO, 2018).

Nesse sentido, um dos espaços possíveis, visando o desenvolvimento de “novas gastrônomas” e “novos gastrônomos” é juntamente o campo acadêmico. A universidade é um espaço de formação, especialmente no que compete à cidadania. Desempenha, portanto, um papel social relevante, “dado que os conhecimentos ali adquiridos ultrapassam os muros institucionais, atingindo, dessa forma, anseios e necessidades individuais e coletivos” (PEREIRA et al., 2019, p. 20).

No entanto, segundo Brandão (2018), é necessário compreender que ainda existem complexidades a serem desnubladas, no próprio ambiente acadêmico que se insere a gastronomia, que se derivam a partir de lacunas privativas, tais como os processos metodológicos e direcionamentos formativos:

(...) a Gastronomia ainda luta pela delimitação de seus contornos de elementos necessários para garantir sua autonomia de estudo. Busca ainda fixar sua existência acadêmica e seu reconhecimento pela comunidade científica, bem assim pelos demais membros da sociedade, ao mesmo tempo em que carece de metodologias. Vê-se abatida pela fragilidade de um projeto teórico gastronômico e pela ausência de um direcionamento formativo para um exercício autêntico, capaz de alcançar regulamentação no mundo do trabalho e seu devido lugar de reconhecimento no meio científico (BRANDÃO, 2018, p. 14)

Para além das limitações supra expostas pela autora, a fim de se assegurar a consolidação da gastronomia acadêmica, o movimento de valorização cultural, social e ambiental em relação aos aspectos regionais brasileiros, envoltos no universo gastronômico, se torna cada vez mais urgente no construto da formação dos profissionais de gastronomia. Assim, é preciso ponderação e prudência no que respeita à abordagem internacional/global, da gastronomia, especialmente quanto à superestimação das escolas europeias (em particular a cozinha francesa) bem como, conforme salienta Mignolo (2020), o colonialismo acadêmico:

(...) seria necessário regionalizar as heranças coloniais e a teorização pós-colonial, evitando a armadilha da epistemologia da modernidade na qual línguas coloniais (como o inglês, o francês ou alemão), em cumplicidade com os discursos teóricos e acadêmicos, produzem o efeito do saber universal pelo simples fato de que o conhecimento produzido nas línguas das últimas potências coloniais tem na prática o direito de ser exportável para todos os cantos do planeta (MIGNOLO, 2020, p. 145).

Alinhada aos novos desafios da formação acadêmica e tecnológica, visando a ampliação dos objetivos do ensino da gastronomia, e em consonância com o debate aqui promovido, é válido revisitar Petrini (2009) sob a argumentação de que novo gastrônomo deve ter consciência ambiental e sensibilidade ecológica, promovendo escolhas em direção à preceitos como justiça social, ambiental e econômica, bem como no sentido de preservar a terra (e todas as perspectivas que à envolve), da qual se extrai seu trabalho, evitando assim o aliciamento por parte do sistema agroalimentar hegemônico, operante e dominante. Propõe-se, ainda, como dever do “novo” gastrônomo:

(...) trabalhar para tornar essas informações (métodos agrícolas utilizados para as matérias-primas, zonas de produção, meios de transporte empregados, respeito à biodiversidade e pelos ecossistemas em toda a cadeia produtiva, etc.) públicas e acessíveis. Trata-se de uma batalha de extrema responsabilidade social, compartilhada por todos: agricultores, processadores (industriais e artesanais), legisladores e cidadãos, que todos os dias, enquanto fazem compras, podem influenciar a produção com suas decisões (PETRINI, 2009, p. 117).

Ademais, e com base nas contribuições de Dias (2003), é necessário que estabeleça o desenvolvimento das estratégias da Educação Ambiental, no âmbito da formação em gastronomia, a partir de cinco categorias estruturantes: (1) consciência: sensibilização de gastrônomas e gastrônomos de grupos sociais alinhados às perspectivas sociais e ambientais da alimentação; (2) conhecimento: difusão de saberes inter-relacionados, em que se consiga visualizar a totalidade do meio ambiente; (3) comportamento: ações e conhecimentos específicos que visem o comprometimento com os valores sociais e ambientais sustentáveis, bem como com a melhoria, preservação, conservação e harmonia com o meio ambiente; (4) habilidade: processo de identificação e resolução de problemas ambientais, ligados às atividades da gastronomia, tais como a interface com toda a cadeia de produção de alimentos e aspectos ligados ao consumo de água e desperdício de alimentos; e (5) participação: medidas de envolvimento concreto nas ações, que tenham como objetivos as resoluções desses problemas ambientais.

É preciso, ainda, democratizar as informações, sensibilizar e formar valores e consciências, promovendo uma rede mundial de gastrônomas e gastrônomos por meio da educação do saber gastronômico, que se formata a partir dos conhecimentos e práticas acerca do paladar, do alimento, da agricultura, do meio ambiente, da cultura e saberes tradicionais e da inovação. Reconhecer definitivamente a gastronomia como ciência multidisciplinar, a qual

exige estreiteza com conhecimentos das mais variadas áreas do saber, como visto até aqui, é possibilitar que o gastrônomo possa aprender e se mover sobre essas fronteiras (PETRINI, 2009).

A produção do conhecimento e o fortalecimento de ferramentas no sentido de aprimorar a construção do saber sustentável, no âmbito da gastronomia, se consolidam como um grande desafio atual, o qual perpassa necessariamente, segundo Freixa e Chaves (2012), pela elevação do nível de consciência, atitudes e participação em direção às perspectivas do desenvolvimento sustentável local. Assim, o profissional de gastronomia sensibilizado e focado nas questões relacionadas à sustentabilidade social, cultural, econômica e ambiental, poderá contribuir, não apenas para o uso de insumos e processos ambientalmente sustentáveis, mas, sobretudo, para realizar suas atividades profissionais (e de grande relevância para a sociedade) “sem comprometer as chances de sobrevivência das gerações futuras” (TOMAZ; TOMAZI, 2021, p.27).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação superior acadêmica (ou tecnológica) em gastronomia se configura como o principal canal, não apenas de transmissão de conhecimentos técnicos e de promoção de debates acerca das pautas socioambientais, como também da produção científica gastronômica. Nesse sentido, demanda-se fomentar o equilíbrio das dimensões estruturantes, pedagógicas e metodológicas dos cursos de gastronomia entre a qualificação para o mercado de trabalho e o desenvolvimento científico, reflexivo e atuante, oportunizando ao gastrônomo a capacidade de identificar alternativas alimentares socioambientais justas, que se alinham a um projeto de desenvolvimento local, descentralizado, que revela novas formas de sociabilidade e de avanço econômico e social sustentável.

O ambiente acadêmico, dessa maneira, se torna um dos espaços mais promissores para a exploração da capacidade crítica e de vivência dos futuros profissionais e pesquisadores gastronômicos, reunindo condições concretas de se compreender a relevância de cada detalhe do ciclo alimentar (desde a produção de alimentos, processamento, distribuição comercialização e consumo), assim como as implicações sociais e ambientais que cada alternativa produz, tornando o debate proposto viável, consistente, fundamentado e, sobretudo, vivo, tal qual a condição da própria natureza. Nesse contexto, a Educação Ambiental (EA) torna-se ferramenta pertinente, pois assegura um processo educativo contínuo, ético e crítico, mirando, sobremaneira, nas transformações possíveis na relação entre a mulher e o homem, a produção e consumo de alimentos e o meio ambiente.

Assim, a partir da crise socioambiental mundial, se faz salutar promover reflexões sobre o papel do gastrônomo dentro desse cenário de crise mundial. Para além da dependência inequívoca que os produtos alimentares exercem sobre a gastronomia, o movimento primordial para repensar e resignificar o ensino da gastronomia como instrumento de transformação, é considerar a alimentação e seus processos inerentes, como um ato social, cultural e político.

Por fim, faz-se fundamental “translucidar” as paredes das cozinhas, dos laboratórios e dos muros das instituições de ensino, a fim de que se possa enxergar a dura realidade socioambiental atual, e, sobretudo, contribuir para uma revolução alimentar consciente e sustentável.

## REFERÊNCIAS

ACURIO, G.; ADRIÀ, F.; ATALA, A.; BARBER, D.; BLUMENTHAL, H.; BOTTURA, M.; BRAS, M.; HATTORI, Y.; REDZEPI, R. **Carta aberta aos cozinheiros do amanhã**. Declaração de Lima de 10 de setembro de 2011. Lima: Festival Mistura, 2011.

ALENCAR, G. A.; SÁ, J. M. Sustentabilidade e educação ambiental: incentivo social e a relação com a gastronomia. **Revista de Ciências Humanas e Sociais**. Vol. 2, n.01, Jan-Ago-2016

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

AZEDEDO, E.; **Alimentos Orgânicos. Ampliando os conceitos de saúde humana ambiental e social**. São Paulo: Editora SENAC, 2012.

AZEDEDO, E.; Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, nº 44, jan/abr 2017, p. 276-307.

BRANDÃO, B.: **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará - UFC**. 2018. 131f. - Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Educação Brasileira, Fortaleza (CE), 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303p.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, p. 71- 80, 2005.

CASCINO, F. **Educação Ambiental: princípios, história, formação de professores**. São Paulo: Editora SENAC, 1999.

CASTRO, H.; MACIEL, M.; MACIEL, R. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 07, p. 18-27, jan/jun, 2016.

COLLAÇO, J. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul.-dez. 2013.

CONTRERAS, J. ; GARCIA, M. **Alimentación y Cultura**. Barcelona: Editora Ariel, 2005.

DIAS, G. F. **Educação ambiental: princípios e práticas**. São Paulo: Gaia, 2003.

DÓRIA, C. O gosto, deriva cultural do paladar. *Revista latino-americana de psicanálise*. Calibán, v.13, n.2, 2015.

ELBERS, J. Ciencia holística y la transformación de la educación superior. In: DELGADO, F.; RIST, S. **Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y Del desarrollo**. La Paz: AGRUCO; 2016.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GARCIA, R.; Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. **Revista Nutrição**, 1995; 8(2):231- 244

GARCIA, R.; CASTRO, I. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva** 2011;16(1):91-98

HERRERA MILLER, K. **De/colonialidad alimentaria. Transformacion es simbólicas en el consumo de La quinua em Bolivia**. Razón y Palabra, 2016.

HITCHMAN, J. Agricultura sustentada pela comunidade: um modelo que prospera na China. 2015. **Agriculturas**, v. 12, n. 2, Jun/2015

LEFF, E. **Epistemologia Ambiental**. São Paulo: Cortez, 2001.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n.16, p.145-156, 2001.

MANDER, J. **Manifesto sobre o Futuro da Alimentação**. Toscana, ARSIA, 2006. Disponível em: [https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cibo\\_por.pdf](https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cibo_por.pdf). Acesso em: 14.set.2022.

MIGNOLO, W. D. **Histórias Locais / Projetos Globais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2020.

MONTANARI, M, **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

PAULA, N. M. **Evolução do sistema agroalimentar mundial. Contradições e Desafios**. Curitiba: Editora CRV, 2017.

PEREIRA, A.; LIMA, E.; SANTOS, C.; SERRA G. Qual o papel da Universidade na saúde das pessoas e do planeta? In: XAVIER, F. T. (Org). **Isto Não é (apenas) um Livro de Receitas: é um Jeito de Mudar o Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Heinrich Böll, 2019

PEREIRA, M. Revolução Verde. In: CALDART, R. S.; PEREIRA, I. B.; ALENTEJANO, P.; FRIGOTTO, G. **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

PERLÉS, C. Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. *Communications*, Paris, n. 31, p.4-14, 1979.

PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia. Gastronomia e a Nova Gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PETRINI, C. **Comida e Liberdade. Slow Food: Histórias de gastronomia para a Libertação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

POULAIN, J. **Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, 1(1), 3-20, 2015

SANTAMARIA, S. **A Cozinha a Nu. Uma visão renovadora do mundo da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2009

SANTOS, B. S. **Um discurso sobre as ciências**. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

SILVA, A. T. R. Currículo e representações sociais de homem e natureza: implicações à prática pedagógica. **Revista Brasileira de Educação** v. 18 n. 55 out.-dez. 2013



SOARES, C.; DIAS, P. B. Prefácio. In: SOARES, C.; DIAS, P. B. (Coords.). **Contributos para a história da alimentação na Antiguidade**. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem Chef: Caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

TOMIMATSU, C. E. Um cardápio chamado carreira. In: TOMIMATSU, C. E.; FURTADO, S. M. (Coords.). **Formação em Gastronomia Aprendizagem e Ensino**. São Paulo: Editora Boccato, 2011.

TOMAZ, H. S. C.; TOMASI, A. R. G. Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, vol 1, nº 3, Mar/2021, pp.13-32.

TOZONI-REIS, M. **Educação ambiental: natureza, razão e história**. Campinas. Autores Associados, 2004.

UZÊDA, M. Perda de biodiversidade e alimentos: O que podemos fazer, o que estamos enfrentando? In: INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ. **Isto Não é (apenas) um Livro de Receitas: é um Jeito de Mudar o Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Heinrich Böll, 2019.

WATERS, A. **The art of Simple Food**. New York: Clarkson Potter/Publishers, 2007.