

Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção

*Thinking and researching Gastronomy: academic trajectories in a
scientific field under construction*

*Pensar e investigar la Gastronomía: trayectorias académicas en
un campo científico en construcción*

Isis Fonseca Sá | isisfonsecasa@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8917-4389>

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



FERRO, R. C. (ORG). **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. CRV, 2021.



Recebimento da resenha: 06-dezembro-2022

Aceite: 20-dezembro-2022

SÁ, I. F. Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. Resenha Crítica. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 235-246, dez. 2022.

O livro “Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção” foi lançado em 2021 e consiste em uma coletânea organizada pelo professor Dr. Rafael Cunha Ferro. Trata-se de um livro rico em vivências, experiências e inquietações, muitas delas comuns a muitos e muitas de nós, que se dedicam a pesquisar Gastronomia e, que pretende contribuir com esse campo em disputa e construção.

De leitura prazerosa e escrita coesa e clara, o livro convida a uma reflexão por parte de quem já está envolvido ou tem interesse em iniciar pesquisas na área de Gastronomia. Está dividido em duas partes; a primeira, com 13 tópicos, cada um escrito por um pesquisador graduado em Gastronomia e sua respectiva trajetória acadêmica em uma determinada área do conhecimento, e a segunda, com três textos que tratam de considerações para o futuro da pesquisa (e ensino) em Gastronomia. O prefácio foi escrito pela professora Cláudia Soares, que, com seu texto potente, levanta a questão de que o saber Gastronomia e suas múltiplas possibilidades de pensar o mundo e por muitas lentes, não estão dadas e, portanto, precisam ser construídas, pensadas, articuladas, problematizadas e sobretudo exercitadas.

O primeiro capítulo do livro, “Administração: gestão gastronômica — paradigmas além da cozinha”, foi escrito por Victor Ragazzi Isaac e traz inquietações do autor que podem ser consideradas comuns àqueles que cursam Gastronomia: o curso prepara para atuar muito além das cozinhas, mas a falta de estudos na área oblitera essa perspectiva.

Conforme Bezerra e Oliveira [201?] o trabalho do gastrônomo não pode estar dirigido apenas para as técnicas de cocção, de cortes, de finalização e apresentação dos pratos. O fazer gastronômico ultrapassa os estereótipos da profissão e engloba muito mais que a mera repetição de técnicas.

Por ter se identificado com a área da gestão em empreendimentos gastronômicos, o autor buscou aprofundar seus estudos no campo da administração, revelando uma outra dificuldade enfrentada pelos egressos: a falta de cursos de mestrado e doutorado em Gastronomia, a qual faz com que os gastrônomos precisem realizar seus estudos em áreas correlatas, exigindo esforços e dedicação extras. Embora este cenário esteja mudando, após a implementação do primeiro mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC), ainda há muito a avançar. Após todas as experiências que teve durante seu ciclo acadêmico, o autor aponta que há um gama enorme de pesquisas que envolvam Gastronomia e Gestão. Sendo assim, indica que o aluno que possua afinidade em pesquisar e escrever, siga a área acadêmica.

Nesse sentido, é importante ressaltar o papel das instituições, para que incentivem e propiciem outras possibilidades de atuação para o estudante. Sem estímulo, dificilmente o aluno vislumbrará outro caminho que não o da cozinha. Ou seja, é preciso que a formação dos gastrônomos e gastrônomas tenha um foco para além da técnica, especialmente o Bacharelado em universidades públicas.

Renata Amaral assina o capítulo “Comunicação: comida, cultura e sociedade — o que a comunicação revela sobre a Gastronomia?” Neste texto, conta seu percurso acadêmico e como ocorreu sua aproximação com a Gastronomia, a qual se deu na reta final do curso de Comunicação Social/Jornalismo. Ao ingressar no mestrado, a autora relata a dificuldade que enfrentou para traçar um panorama do jornalismo gastronômico que era realizado no país à época, defendendo que ele era parte do jornalismo cultural, pelo fato de não haver absolutamente nenhuma bibliografia disponível sobre o tema do jornalismo gastronômico.

A solução foi ampliar o horizonte e beber de diversos campos do conhecimento, indo da Sociologia à História, passando pela Comunicação e pela Linguística. Tal recurso, utilizar-se de outros campos para discutir Gastronomia, tem sido usado por muitos pesquisadores, uma vez que não são numerosos os espaços dedicados ao debate e à compreensão do campo. Essa estratégia é, de certa forma, justificada pela característica da própria Gastronomia. Segundo Toledo e Maciel (2014), por ter natureza interdisciplinar, a Gastronomia dialoga com as ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza. Encontrando-se assim imbricada nas mais diversas áreas de conhecimento.

No doutorado, a pesquisadora cunhou um termo muito interessante: “virada gastronômica” período entre meados das décadas de 1970 e 1990, que vai abrir caminho para a consolidação do subcampo do jornalismo gastronômico na contemporaneidade. Esse momento de virada é importante para criar as condições de possibilidade para a visão que se tem da gastronomia atualmente.

O interesse pela Gastronomia despontou, nas últimas décadas, por motivos que vão desde o modismo, passando pela aceleração da globalização e da comunicação, ou ainda pela abertura das importações no Brasil, a partir da década de 1990 (LUDERER, 2013). Ou seja, na época analisada pela pesquisadora, esse assunto ainda engatinhava em nosso país. É importante registrar que em 1980 foi lançada *Gourmet*, revista que se intitulava a primeira revista de Gastronomia do Brasil (SÁ, 2021b).

A pesquisadora afirma que, como fenômeno cultural, a Gastronomia não pode ser dissociada da Comunicação e destaca a importância de se comunicar da melhor forma possível em uma sociedade vez mais midiaticizada. Para aqueles que, além de ver a questão como profissionais da cozinha, tiverem interesse em se aprofundar nessa inter-relação entre as duas áreas por meio da pesquisa, objetos de investigação não faltam.

“Estudos Brasileiros: Gastronomia e pesquisa científica — a questão culinária”, é o terceiro capítulo do livro e foi escrito por Paula de Oliveira Feliciano. Sua trajetória profissional iniciou-se como a de tantos alunos formados em Gastronomia: trabalhando em funções operacionais em serviços de alimentação e na hotelaria. De certa forma, esse parece o caminho natural, uma vez que os cursos de graduação em tecnologia foram concebidos desde o início como uma modalidade de formação profissional orientada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado de trabalho (GONÇALVES, 2015).

Em paralelo, tornou-se professora e a prática pedagógica em sala de aula possibilitou à autora também testar muitas possibilidades de aproximação de estudo de alimentos brasileiros e suas aplicações culinárias. Para Toledo e Maciel (2014), hoje um professor de Gastronomia precisa ser aberto a pesquisar muito antes de finalizar um prato, uma vez que a preparação está rodeada de histórias e reações químicas e físicas. Sua postura interdisciplinar é fundamental para que seu objetivo seja alcançado e sua aula tenha abordado de forma satisfatória os conteúdos propostos.

A autora relata muitos momentos de inadequação acadêmica ou profissional que hoje entende estarem alinhados à complexidade do estudo e atuação na Gastronomia. De fato, muitos docentes da Academia não estão preparados ou não compreendem a Gastronomia como objeto de estudo e pesquisa.

O quarto capítulo do livro, “Design: a Gastronomia e o *Food Design*”, foi escrito por Ricardo Yudi Akiyoshi. O autor aponta que o *Food Design* enfrenta algumas barreiras para

tornar explícito o seu conteúdo, uma vez que a primeira interpretação das pessoas quando a temática está em pauta é de que ele trata apenas do visual de uma refeição, do empratamento, quando na verdade é qualquer ação cujo objetivo seja a melhoria da relação entre o ser humano e os alimentos.

O pesquisador percebeu que existe uma lacuna importante entre o saber projetual do *Food Design* e o saber técnico da Gastronomia. Como estabelecer essa conexão tem sido seu objeto de estudo por muitos anos. Ao apontar as dificuldades da profissão na cozinha, como o esforço físico, o desgaste mental, o estresse diário e a baixa remuneração, aponta o *Food Design* como um campo de atuação bastante promissor para os atuais e futuros gastrônomos. Nessa mesma linha, Sá (2021a) afirma que a formação técnica vai preparar o estudante para ser um trabalhador especializado, geralmente mal remunerado, em uma posição sem destaque dentro da cozinha dos restaurantes, onde seus saberes interdisciplinares poderão não ter muita utilidade.

Ana Carolina Costa assina o capítulo dedicado à Ciência dos Alimentos. Como muitos alunos de Gastronomia, a autora entrou com o objetivo de trabalhar na cozinha, porém ingressou no mestrado, aliando Gastronomia e Tecnologia de Alimentos. O mestrado possibilitou vivenciar a área da pesquisa e perceber o impacto e a potência do alimento como promoção de saúde na vida das pessoas.

De acordo com Sá (2021a), uma noção mais ampla de saúde poderia favorecer que o profissional de Gastronomia encontrasse a sua própria maneira de promovê-la. Não de um modo prescritivo e vertical, como tradicionalmente o tema alimentação é abordado pela medicina e pela nutrição, mas incorporando na relação com o alimento questões relacionadas ao afeto, ao prazer, e à subjetivação.

Um alerta sobre a situação das universidades públicas é feito pela autora, ressaltando que é imprescindível a necessidade de investimento financeiro, técnico e científico na Educação, na Ciência e na Tecnologia. Sem esse tripé não existe desenvolvimento enquanto sociedade/país. Giroux (2010), sustenta que o ensino superior está em estado de crise. As universidades estão enfrentando um crescente conjunto de ataques que se refletem em cortes no orçamento, com a conseqüente diminuição da qualidade, encolhimento do corpo docente, bem como a reestruturação do currículo para se adaptar às necessidades do mercado. Mas a Universidade pública resiste, e há esperança de mudança desse panorama a partir de 2023.

O sexto artigo do livro chama-se “Educação: uma trajetória pela educação gastronômica — estudos acerca do currículo e da formação” e foi elaborado por Beatriz Brandão. A autora traz as dificuldades de ser educadora em Gastronomia, provocadas pela indefinição do objeto Gastronomia e pela carência de precedentes e subsídios metodológicos que pautem as ações, além de um constante embate em torno de propostas formativas que visam a exclusão e a perpetuação de práticas que parecem desconectadas com a realidade brasileira e com as necessidades de uma educação inclusiva e democrática para o século XXI.

Estudando a graduação em Gastronomia da UFC no mestrado e posteriormente, no doutorado, constituição do campo gastronômico nacional, a autora convida o leitor a pensar na formação dos egressos e egressas e em como a (as) Gastronomia (as) está (estão) se articulando no Brasil. Pensar a formação dos estudantes é essencial: para que sejam profissionais engajados com a comunidade, compreendendo a importância de seu trabalho no enfrentamento dos graves problemas do país.

No capítulo “Ciências ambientais e planejamento urbano e regional”, a autora Claudia Maria de Moraes Santos aborda novamente a dificuldade de ingressar em um mestrado, uma vez que os professores do programa não se sentiam capacitados para orientar uma aluna que queria pesquisar a interdisciplinaridade entre Ciências Ambientais e Gastronomia.

Cabe mencionar que o desenvolvimento ambientalmente sustentável envolve questões como agricultura, fornecedores e transporte, economia de recursos naturais e utilização de tecnologias limpas, processos apropriados para manipulação e produção dos alimentos, além da correta gestão dos resíduos produzidos pelos serviços de alimentação (SÁ, 2021). Uma outra questão presente no texto diz respeito a dificuldade de integração entre professores das aulas teóricas e práticas. Uma peculiaridade do curso de Gastronomia é uma divisão espontânea entre os professores. De um lado, os professores teóricos; do outro, os professores de disciplinas práticas - cozinheiros, portanto. Brandão (2014) afirma que existe uma dificuldade de assimilar as esferas de influência desses dois agentes, mas ambos desempenham um papel de relevância e de prestígio social.

Para sanar a dificuldade de integração entre os docentes, a autora criou atividades interdisciplinares dentro do curso. O apoio e suporte da instituição é fundamental para que ocorra realmente uma associação proveitosa entre teoria e prática, e não apenas atividades esporádicas com justaposição de disciplinas sem efetiva complementaridade.

O oitavo capítulo da obra, “História”, foi redigido por Frederico Toscano. O autor relata sua trajetória acadêmica no pioneiro bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Esse ineditismo fez com que os professores fossem oriundos de outros cursos, muitas vezes com apenas uma tênue afinidade com a Gastronomia. Se por um lado, essa diversidade do corpo docente possa ser vista como um facilitador da abordagem interdisciplinar, por outro pode ser um fator complicador, pois a articulação entre diversos saberes nem sempre é tarefa simples.

Além disso, lecionar em um campo novo, com conhecimentos adquiridos em outras áreas, adaptando-os ao tipo de formação demandado pelas instituições de ensino é um desafio para os docentes. Formar um estudante para além das técnicas culinárias, tornando-o um sujeito crítico e com capacidade de questionar o mundo - inclusive o da Gastronomia - deveria ser o objetivo principal dos professores.

O autor conclui seu artigo elencando as pedras no caminho na construção da carreira acadêmica, seja na Gastronomia ou em qualquer outra ciência. Desemprego e dificuldade de atuar na área são alguns dos percalços enfrentados.

Esse relato pode ajudar a mudar a imagem que a Gastronomia ainda tem junto à sociedade, na maioria das vezes, associada ao glamour, ao luxo e à sofisticação. Não há nada mais distante da realidade do que essa transformação da Gastronomia em fetiche de mercado. A Gastronomia tangível, aquela que é aprendida nas universidades públicas brasileiras, passa ao largo do que habita o senso comum. Está imbuída de cultura, criatividade, trabalho duro e pesquisa, embora seu papel na Academia – e no mercado de trabalho - ainda não seja plenamente reconhecido (SÁ, 2021a).

“Sociologia: a produção de um gastrônomo — como as interações acadêmicas impactam na minha concepção teórica da Gastronomia”, é de autoria de Túlio Martins de Oliveira. Apesar de estar envolvido com a cozinha desde os 17 anos de idade, foi apenas no fim de 2014 que decidiu se aprofundar nas complexidades do estudo da cozinha, quando

abandonou o curso de sociologia e foi cursar Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

O autor relata o choque que teve ao notar que o ensino era profundamente voltado para a técnica, o qual não contemplava suas aspirações de pesquisa e aprofundamento de estudos. Vale mencionar que, para que haja alguma mudança, os cursos de Gastronomia precisam redefinir o projeto político-pedagógico, o perfil do profissional que pretendem formar, a justificativa dos cursos, seus objetivos e as habilidades e competências que serão desenvolvidas, considerando as peculiaridades regionais.

O pesquisador afirma que em seu meio acadêmico, a discussão sobre a comida é considerada supérflua. Infelizmente, isso não é um fato isolado. Em muitas universidades, docentes não sabem (ou não se interessam em aprender) como orientar alunos provenientes da Gastronomia. Dessa forma, muitos talentos se perdem por falta de interesse de uma parcela de discentes que ainda não compreendeu, como afirma Collaço (2013), que a Gastronomia é um instrumento para pensar o comer contemporâneo, que trabalha de forma a reafirmar nossa humanidade.

O texto faz uma crítica à ideia de que uma universidade pública esteja dedicada a formar profissionais para servir uma elite dominante, já que esse não deveria ser o papel de um curso que se propõe a desenvolver pensamento crítico, dar retorno à sociedade e fazer pesquisa. Bacharelado não é curso profissionalizante.

Marcella Sullis, assina o capítulo "Hospitalidade: gastronomia, hospitalidade e transversalidade". Como muitos egressos de Gastronomia, após a graduação, trabalhou em diversos restaurantes e especialmente em confeitarias. A autora enfatiza a importância do mestrado, o qual proporcionou contato mais próximo com várias possibilidades metodológicas, para sua construção como pesquisadora e docente. Novamente, fica clara a possibilidade de atuação do gastrônomo em outro setor, desta vez a hospitalidade.

Em Gastronomia, lida-se o tempo todo com relações de hospitalidade, nos atos de servir, convidar, acolher, alimentar, entreter etc. Levando em consideração os princípios e leis da hospitalidade, cabe ressaltar que não existe Gastronomia sem hospitalidade pois Contreras e Gracia (2005) asseguram que muitas vezes, a alimentação é um elemento fundamental no início da reciprocidade e das trocas interpessoais e, em geral, no estabelecimento e manutenção das relações sociais. Mesmo que seja apenas uma simples garrafa de vinho, alguns doces ou um café, comida e bebida podem ser oferecidos como um ato de amizade, estima e gratidão ou, por que não, também de interesse.

Diante da complexidade e abrangência dos estudos de hospitalidade, há uma vasta gama de temas que podem ser pesquisados. Enquanto eixo de formação da Gastronomia, a pesquisadora afirma que quando se tem a noção de que hospitalidade é política e ética, é possível vislumbrar a produção de alimentos mais sustentáveis, com relações de trabalho mais humanas e empáticas, quebrando o estigma hereditário da hegemonia eurocêntrica do ambiente de trabalho em cozinhas profissionais, baseadas em relações hierarquizadas, de opressão e hostilidade, o que vai refletir no avanço das relações de hospitalidade na Gastronomia.

O capítulo de número 11, cujo título é "Agronegócios e desenvolvimento rural: trajetória em transformar o caminho do alimento em objeto de pesquisa", foi desenvolvido pela professora Tainá Bacellar Zaneti. Ao decidir cursar Gastronomia, estudou concomitantemente

Gestão do Agronegócio para vivenciar a Gastronomia como um todo: desde o cultivo dos ingredientes até o preparo do prato para o comensal.

Ao cursar Gastronomia, percebeu que os docentes e os alunos não tinham contato com a esfera da produção de alimentos. Não se discutia a forma e os atores responsáveis pela produção de ingredientes. Para Petrini (2009), não olhar para os sistemas agrícolas do ponto de vista da Gastronomia é um erro, assim como também é quando um gastrônomo disserta sobre comida sem conhecer suas origens, restringindo-se a elucubrações a respeito do sabor. Por outro lado, no curso de Gestão de Agronegócios, os professores e discentes não tinham contato com a esfera do consumo dos alimentos, os quais eram tratados como commodities.

A autora passou a concentrar seus estudos sobre a relação essencial, porém pouco estudada, entre Gastronomia e o meio rural quando conheceu o movimento *slow food*, o qual defende que ao gastrônomo cabe o papel de 'coprodutor' (alguém conhecedor da agricultura e pecuária; das condições dos trabalhadores do campo; da procedência dos produtos), cabe a ele também rejeitar alimentos provenientes de exploração humana, de meios de transporte poluidores em excesso, de empresas que arruinam culturas locais ao se instalarem nas comunidades (PETRINI, 2009).

Relembrando as entrevistas que participou para entrar nos programas de pós-graduação, a autora revela que uma pergunta era frequentemente feita: "mas o que uma gastrônoma vai pesquisar?". Atualmente o número de gastrônomos em PPGs tem crescido, mas ainda há um trabalho árduo pela frente, o qual deve se iniciar pela graduação, de construir um novo entendimento para o que é Gastronomia, validando os gastrônomos como pesquisadores sérios e necessários para o desenvolvimento da pesquisa e da sociedade.

"Alimentos e nutrição: encontros entre a gastronomia e a segurança alimentar e nutricional — experiências formativas de três pesquisadoras", escrito por Barbara Cassetari Sugizaki, Gabriela Brito de Lima Silva e Lara Conceição Campos Pena, apresenta a experiências de três pesquisadoras do campo da Gastronomia que tiveram suas trajetórias atravessadas pelo debate da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

As pesquisadoras pontuam que existem indícios de um movimento contra hegemônico que faz da academia e da pesquisa científica itinerário de muitos gastrônomos e objeto de transformação social. Não se tratando apenas da superação do caráter estritamente técnico da Gastronomia, mas também de um rompimento com uma estrutura eurocentrista e elitista, passando a valorizar a cozinha local, os atores populares como protagonistas dos "conhecimentos gastronômicos" e o papel da alimentação na narrativa social.

É neste cenário que defendem a importância de, não apenas no campo científico, mas também em uma perspectiva social, promover o diálogo entre a Gastronomia e os debates realizados no âmbito da SAN, a qual apresenta em seu escopo dimensões culturais, sociais, biológicas, econômicas, políticas e ambientais. A complexidade e intersectorialidade inerentes a ações e políticas de SAN exigem que vários profissionais, de diferentes áreas, atuem visando a melhora da qualidade de vida da população.

Sá (2021a) aponta que a intersectorialidade em ações de SAN fica, de certa forma, limitada, quando não há a participação do gastrônomo na elaboração e execução das ações. Sendo este o profissional que pensa o alimento desde a sua produção, que se preocupa com sua disponibilidade, além do acesso à alimentação adequada e saudável, podendo utilizar seus

conhecimentos em ações educacionais, sua não participação na elaboração e execução de estratégias de SAN torna mais difícil obter êxito em seus objetivos.

Quando se fala em SAN, o conceito de alimento adequado e saudável deve estar contemplado. Para ser adequado e saudável, é preciso levar em consideração que o alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais, a saber: nutricionais, higiênicas, organolépticas e simbólicas (POULAIN, 2013). As duas primeiras são amplamente trabalhadas quando a comida é vista como objeto de estudo da nutrição e da medicina. A Gastronomia dá ênfase às duas últimas, ligadas ao prazer, à cultura e ao patrimônio, sem obviamente desconsiderar o valor nutricional e a segurança alimentar (SÁ, 2021a). Sob essa perspectiva, fica mais fácil enxergar o papel do gastrônomo em ações, políticas e debates sobre SAN.

O último capítulo dedicado às trajetórias acadêmicas foi escrito por Guilherme Henrique Koerich e se chama "Engenharia e gestão do conhecimento". É retomado o tema da formação em Gastronomia que, por ter professores voltados para a prática, em desfavor da atuação na ciência e pesquisa, não instigaria os discentes a buscarem a carreira acadêmica.

Em busca de mais conhecimentos e espaços de pesquisa ingressou no mestrado e no doutorado do Programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento (PPGEGC), um programa que tem em sua gênese a interdisciplinaridade. Reitera-se aqui a necessidade de o pesquisador em Gastronomia buscar áreas correlatas para prosseguir com seus estudos. A partir da concepção do mestrado em Gastronomia, a tendência é que outros surjam e o doutorado em Gastronomia torne-se uma realidade.

A construção do campo tem desafios a serem superados. Rocha (2015) constata que a Gastronomia é associada intuitivamente por muitos como o campo restrito das práticas culinárias, da experimentação espontânea ou da mera combinação de alimentos. Para outros, é um campo do conhecimento sem regras e ambição científica. Ainda de acordo com o autor, a construção promissora da Gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem um importante caminho a percorrer. Diferente de outros campos disciplinares como a História, a Geografia, a Sociologia e a Biologia, que chegaram ao país pelas mãos de pesquisadores e professores estrangeiros, proveniente de lugares onde essas ciências já possuíam um corpo científico estruturado, a Gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência acadêmica externa (ROCHA, 2015).

A introdução à segunda parte do livro é feita pelo trabalho do professor Paulo Henrique Machado de Sousa, intitulada "Primeiro mestrado em Gastronomia do Brasil: percursos e perspectivas. Ao contar a trajetória da criação do primeiro mestrado em Gastronomia do Brasil, explicita os obstáculos e objeções que encontrou no percurso.

A primeira delas, a negativa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), justificada pela possível concorrência com o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFC e pela baixa produtividade dos docentes. Observa-se nesse ponto dois problemas já levantados anteriormente: a incompreensão do campo de estudos da Gastronomia e o caráter prático do curso, pouco voltado à pesquisa científica.

Na nova tentativa, foi realizada uma reflexão coletiva com base na proposta anterior e chegou-se ao consenso de que a mesma deveria ser submetida à área de concentração interdisciplinar da CAPES. O objetivo geral que se pretende alcançar com o programa é proporcionar uma formação científica especializada, possibilitando uma consolidação e

aprofundamento da ciência gastronômica a partir do diálogo entre a técnica, a inovação e a soberania alimentar. O mestrado busca oferecer uma abordagem significativa do universo gastronômico, articulando saberes acadêmicos com o contexto socioeconômico e cultural. O curso pretende formar profissionais com competências para atuar no magistério superior de Gastronomia e, ainda, na formação de pesquisadores na área de ciência de alimentos relacionadas às técnicas e ao desenvolvimento de produtos gastronômicos, bem como em áreas afins.

O mestrado contará inicialmente com duas linhas de pesquisa: Gastronomia Social e Sustentabilidade e Tecnologia e Inovação Gastronômica, ambas de natureza multidisciplinar. O curso chega para preencher uma lacuna, possibilitando que os egressos de Gastronomia possam pesquisar na área e espera-se que não seja o único. A gastronomia precisa de mais espaços de pesquisa, que entendam e abarquem toda a sua complexidade.

O organizador da obra, Rafael Cunha Ferro, assina o artigo “Pesquisando a Gastronomia na graduação: uma carta aos docentes”. Este capítulo se dispõe a ponderar possíveis perspectivas metodológicas e epistemológicas a serem abordadas na educação superior, em nível de graduação e pós-graduação lato sensu, a fim de projetar a pesquisa científica em Gastronomia em um sentido crítico, decolonizado, inclusivo, transdisciplinar e complexo.

Estudos realizados por diversos pesquisadores sobre cursos tecnológicos de Gastronomia mostraram que, geralmente, a pesquisa científica não tem um espaço importante na formação dos estudantes. Segundo Rubim e Rejowski (2013) estes cursos foram criados desde o início como um tipo de formação profissional, cujo objetivo é a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado. Sendo assim, pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais.

Porém, a situação dos bacharelados não é muito diferente. O autor alega que, mesmo com a expectativa de que essa modalidade de curso se voltasse à formação de um indivíduo com espírito crítico-científico, que necessariamente perpassa pela formação em pesquisa, na realidade a carga de disciplinas práticas tem um peso enorme nos currículos. Sá (2021a) afirma que a universidade não deve apenas adestrar os alunos com técnicas para servirem de mão de obra qualificada para o mercado de trabalho, geralmente privado. Quando a formação do gastrônomo for realmente interdisciplinar na prática - e não apenas um desejo expresso no texto do currículo formal – seu trabalho passará a ser cada vez mais reconhecido pelo meio acadêmico e pela sociedade em geral.

O artigo afirma que fica claro a pouca inserção da pesquisa científica nos cursos de Gastronomia, independentemente da modalidade ou do tipo de instituição que a oferece. Recorrentemente a pesquisa e a construção de um pensamento científico são tratadas uma única vez dentro de um componente curricular, normalmente associado a Projetos — que muitas vezes não possuem cunho científico — e TCCs, fato este insuficiente para se atingir os objetivos propostos para a formação superior, uma vez que não é possível que apenas uma disciplina consiga apresentar os entraves, os percursos e as regras a que uma pesquisa científica deve se submeter. Além disso, a formação de um pesquisador-discente deveria ocorrer em um processo permanente.

O autor postula que é preciso reconhecer que toda pesquisa científica é regida por alguns pressupostos paradigmáticos e epistemológicos. Porém, a pesquisa em Gastronomia não possui pressupostos próprios, levando em consideração que ela ainda está se estruturando enquanto um campo de conhecimento, sendo então condicionada por pressupostos provenientes de outras áreas. Diante desse panorama, é preciso problematizar o que está posto e trazer à tona novas formas de se pensar e pesquisar a Gastronomia, ou seja, novas epistemologias e métodos que assimilem a sua complexidade.

No encerramento do texto, um assunto abordado por muitos autores é colocado novamente: é necessário refletir o espaço que a condição humana possui no discurso liberal e profissionalizante do modelo curricular vigente. A atenção às exigências da formação de um profissional que atenda às demandas do mercado parece se contrapor à formação de um indivíduo crítico, capaz de garantir uma aprendizagem autônoma e contínua e de atuar na transformação da realidade no seu entorno. A educação superior em Gastronomia deve centrar-se na formação ética, autônoma e sensível, sendo a pesquisa científica um caminho possível para consolidar este projeto.

Isso definitivamente não será possível enquanto os cursos não modificarem suas propostas curriculares, de modo a incluir a pesquisa científica de modo consistente, e não apenas no momento de escrita do TCC. Obviamente esse processo enfrentará resistências, mas precisa ser realizado, para que a Gastronomia avance enquanto área do conhecimento.

Também escrito por Rafael Cunha Ferro, o último capítulo do livro, cujo título é “Gastronomia e ciência: onde estamos e para onde vamos?” aborda questões que o autor selecionou a partir das palavras dos pesquisadores convidados. De modo geral, todos —o autor incluído— associam a Gastronomia a um fenômeno sinônimo à alimentação. Este ponto não é uma crítica, mas traz o questionamento: estamos estudando Gastronomia como sinônimo de alimentação? Se não, qual seria a diferença entre esses dois termos que não envolva a acumulação de capital a uma elite dominante e a reclusão da Gastronomia a um mero conhecimento prático?

Citando Marx, Rocha (2015) lembra que a essência do capitalismo é a técnica sem se perguntar qual é a sua essência. Afirma que a racionalidade da técnica é seu fim, fundamentada na reprodução do trabalho para uma determinada finalidade, sem espaço para a análise, a criatividade e sua superação por quem a executa. O pesquisador reconhece que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é conveniente e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia pautado pelo domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos (ROCHA, 2015). Nesse mesmo raciocínio, Bezerra e Oliveira [2012] afirmam que a formação profissional do gastrônomo deve ser uma formação técnica e científica, mas, acima de tudo, uma formação crítica de contestação e reflexão sobre os modelos de produção pré-definidos pelo sistema capitalista.

O pesquisador aponta para o crescimento do discurso que defende uma mudança de foco em relação ao ensino fortemente pautado em técnicas culinárias. Para o autor, o que é realmente necessário, é reorientar os parâmetros didático-pedagógicos quando em aulas práticas, associando-as intensamente às teorias e à pesquisa, preferencialmente também à extensão. Notadamente é preciso pensar muito além das técnicas culinárias, porém o rompimento com essa práxis poderia gerar descaracterização do próprio campo e o comprometer o diferencial da Gastronomia perante outros pesquisadores.

Segundo o autor, muitas das problematizações que se refletem na pesquisa científica em Gastronomia partem da própria construção do profissional na graduação, e aponta que é essencial reforçar a importância da formação pedagógica dos docentes. Uma outra proposta seria aumentar a oferta de projetos de monitoria/extensão e/ou componentes curriculares que visassem o desenvolvimento dessa competência nos próprios alunos. Nesta obra, o organizador percebeu que quase todos os autores apontaram a importância dos projetos de IC, TCC, estágios e extensão como os principais meios que os fizeram despertar o espírito científico em suas trajetórias.

Em alguns campos científicos mais “duros”, pesquisar a alimentação, os alimentos e as bebidas não despertam interesse. Por este motivo, os relatos também mostram que é comum se deparar com a dificuldade de encontrar um orientador que possua afinidade com esses objetos/temas/campos, sendo, em muitos casos, imprescindível que o pesquisador-discente adeque seu projeto de pesquisa à linha do orientador e do PPG. Como já mencionado anteriormente, nesse gargalo, muitos estudantes com potencial desistem da pesquisa e talentos são perdidos.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, Lauriane; OLIVEIRA, Selma Cristina. **Uma reflexão sobre o trabalho e a formação do gastrônomo**. Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, Campus Teresina - Zona Sul. Teresina: [s.n.] [201?].
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará**. 2014. 122f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Ceará, 2014.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, dez. 2013.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentacion y Cultura: Perspectivas Antropologicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.
- GIROUX, Henry. Ensino superior, para quê?. **Educar**, Curitiba, n. 37, maio-ago. p. 25-38, 2010.
- GONÇALVES, Maria de Fátima Duarte. **Representações sociais dos estudantes de gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional**. 2015. 223 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Católica de Santos, Santos, 2015.
- PETRINI, Carlo. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Editora SENAC: São Paulo, 2009.
- POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**: Recife, v.1(1), p.3-20, mai./jun. 2015.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo – Visão e ação**, Itajaí, v.15, n. 2, 2013.

SÁ, Isis Fonseca. **A promoção de saúde na educação superior em Gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras**. 2021. 185f. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021a.

SÁ, Isis Fonseca. **Gastronomia à moda dos anos 80: uma análise da revista Gourmet**. 2021. 73 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Gastronomia) - Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021b.

TOLEDO, Rosana Fernandez; MACIEL, Maria de Lourdes. O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: A abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do gastrônomo. **Anais do Encontro de Produção Discente em Ensino de Ciências e Matemática**, v. 2, n. 1, p.1-6, 2014.