

## A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise

*Afro-brazilian cuisine in gastronomy courses in the city of Fortaleza (CE): a brief analysis*

*Cocina afrobrasileña en los cursos de gastronomía en el municipio de Fortaleza (CE): un breve análisis*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.64392>

Natália Viviane Santos de Menezes | [nutrinatalia@ufc.br](mailto:nutrinatalia@ufc.br)

<https://orcid.org/0000-0002-2442-2721>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Henrique Cunha Junior | [hcunha@ufc.br](mailto:hcunha@ufc.br)

<https://orcid.org/0000-0002-9664-5545>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Recebimento do artigo: 08-janeiro-2024

Aceite: 02-novembro-2024



MENEZES, N. V. S.; CUNHA JUNIOR, H. A cozinha afro-brasileira nos cursos de gastronomia do município de Fortaleza (CE): uma breve análise. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 185-197, dez. 2024.

## RESUMO

Esta pesquisa investigou os currículos dos cursos de Gastronomia ofertados por Instituições de Ensino em Fortaleza/CE para identificar a presença das contribuições africanas e afro-brasileiras no ensino e na formação de egressos. Analisaram-se matrizes curriculares de instituições públicas e privadas, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. A pesquisa verificou a oferta de disciplinas sobre cultura, história e culinária africanas e afro-brasileiras. Constatou-se a ausência sintomática desses conteúdos, refletindo uma matriz curricular eurocentrada. A pesquisa evidenciou a necessidade de ampliar o debate pedagógico sobre a diversidade cultural e étnico-racial nos currículos de Gastronomia. O atual cenário educacional fortalezense, no campo da Gastronomia, ainda reflete os efeitos do colonialismo e do racismo estrutural.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Culinária afro-brasileira; Ensino superior; Teoria crítico-reprodutivista.

## ABSTRACT

This research investigated the curricula of Gastronomy courses offered by Educational Institutions in Fortaleza/CE to identify the presence of African and Afro-Brazilian contributions in teaching and training of graduates. Curriculum matrices from public and private institutions were analyzed, considering the National Curricular Guidelines for the Education of Ethnic-racial Relations and for the Teaching of Afro-Brazilian and African History and Culture. The research verified the offer of subjects on African and Afro-Brazilian culture, history and cuisine. There was a symptomatic absence of these contents, reflecting a Eurocentric curricular matrix. The research highlighted the need to expand the pedagogical debate on cultural and ethnic-racial diversity in Gastronomy curricula. The current educational scenario in Fortaleza, in the field of Gastronomy, still reflects the effects of colonialism and structural racism.

**Keywords:** Gastronomy; Afro-Brazilian cuisine; Higher education; Critical-reproductivist theory.

## RESUMEN

Esta investigación investigó los planes de estudio de los cursos de Gastronomía ofrecidos por Instituciones Educativas en Fortaleza/CE para identificar la presencia de contribuciones africanas y afrobrasileñas en la enseñanza y formación de los graduados. Se analizaron matrices curriculares de instituciones públicas y privadas, considerando las Directrices Curriculares Nacionales para la Educación de las Relaciones Étnico-Raciales y para la Enseñanza de la Historia y la Cultura Afrobrasileña y Africana. La investigación verificó la oferta de materias sobre cultura, historia y cocina africana y afrobrasileña. Hubo una ausencia sintomática de estos contenidos, lo que refleja una matriz curricular eurocéntrica. La investigación destacó la necesidad de ampliar el debate pedagógico sobre la diversidad cultural y étnico-racial en los currículos de Gastronomía. El actual escenario educativo en Fortaleza, en el campo de la Gastronomía, aún refleja los efectos del colonialismo y el racismo estructural.

**Palabras claves:** Gastronomía; Cocina afrobrasileña; Educación superior; Teoría crítico-reproductivista.

## INTRODUÇÃO

A cozinha é um espaço singular, farto de significados e onde se constrói tanto a dimensão material e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica. É nessa perspectiva simbólica que nossos hábitos alimentares se tornam carregados de sentidos, atuando na formação da nossa memória social e afetiva.

Em nossa sociedade, como consequência de uma cultura construída por meio da dominação e exploração violenta da mão de obra, está presente a negação de humanidade aos africanos e seus descendentes. Essa violência ideológica do escravismo tratou o conhecimento tradicional como coisa desprezível e de um saber de importância reduzida, hierarquizando as culturas e considerando a africana inferior a europeia, contribuindo dessa forma para o desprezo e apagamento de certos conhecimentos africanos (Shiva, 2002).

Outra consequência desse processo de dominação, intimamente ligada à cultura e história brasileira, foi a construção ideológica da imagem da população negra subjugada na cozinha. A tradição dos doces de tabuleiro é comumente atribuída às mulheres escravizadas. Essas mulheres eram chamadas de 'escravas de ganho' e suas existências demonstram que a prática da culinária é um traço expressivo da implantação da cultura negra na economia e na vida do povo brasileiro (Freyre, 2007; Graham, 2010; Machado, 2022). As operações comerciais nas cidades para garantir a distribuição de comida dependiam do trabalho de populações escravizadas (Graham, 2010).

O Brasil é um país cuja cultura alimentar é fartíssima e sedimentou a cozinha como espaço bastante representativo da identidade nacional. Entretanto, por possuir um passado com séculos de escravismo e desigualdade social, normalizou-se silenciar socialmente a importância dos elementos de base cultural africana, sendo dado o mesmo tratamento também na cozinha. Na atualidade, são necessárias revisões sobre o legado africano. Desse modo, justifica-se esta pesquisa sobre a cozinha africana nos cursos de Gastronomia devido à inegável contribuição africana para a construção da culinária brasileira, da necessidade de garantir que a formação profissional em Gastronomia contemple esses conhecimentos e habilidades técnicas culinárias, assim como para contribuir com a desconstrução do modelo social equivocado do mito da democracia racial, pois tais relações nunca foram harmônicas e sim dotadas de imenso antagonismo e perversidade.

O intuito de promover este debate não passa somente pela valorização da história e cultura africanas na sociedade brasileira, mas também pela possibilidade de divulgar o que se desconhece, pela maioria das pessoas, sobre o legado africano para a formação social e cultural do Brasil.

O objetivo desta pesquisa foi, portanto, investigar os currículos dos cursos de Gastronomia de Fortaleza/CE a fim de verificar a presença de contribuições e referências africanas e afro-brasileiras no ensino e na formação oferecida aos seus egressos. A escolha desse município deu-se em função da facilidade da coleta de dados, da quantidade de cursos superiores disponíveis e do prazo de tempo disponível para a construção deste estudo. Assim, foram analisadas matrizes curriculares de instituições de ensino superior públicas e privadas, dentro da perspectiva do que preveem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (DCNERER) ampliadas pela Lei nº 10.639/2003 (Brasil, 2003), que orientam a valorização desta abordagem, também para o ensino superior. Buscou-se verificar a oferta de disciplinas que

abordassem cultura, história, culinária, saberes, habilidades técnicas africanas e afro-brasileiras para a formação de profissionais de gastronomia. Parte-se da premissa de que uma pedagogia afrorreferenciada no ensino de Gastronomia é capaz de contribuir para a construção de um perfil profissional antirracista.

Trata-se de uma pesquisa documental, de abordagem quantitativa. Desse modo, foi possível analisar os Projetos Pedagógicos Curriculares (PPC) das instituições pesquisadas e perceber a presença do ensino da cultura alimentar, história e culinária africanas na formação superior em Gastronomia.

Fizeram parte desta pesquisa cinco instituições de ensino superior que ofertam o curso de Gastronomia, sendo uma pública e quatro privadas, todas localizadas no município de Fortaleza, devidamente ativos e cadastrados no Ministério da Educação, e que disponibilizam suas matrizes curriculares publicamente em página oficial da instituição.

## **A DIÁSPORA AFRICANA E HÁBITOS ALIMENTARES AFRODESCENDENTES**

No processo da diáspora africana no território brasileiro, por mais de 300 anos, um número superior a quatro milhões de africanos vieram escravizados para o Brasil. Esses africanos trouxeram não só a sua força de trabalho, mas também sua cultura, seus valores e seus conhecimentos tecnológicos. A partir de então, passou a existir uma reconstrução com os elementos locais, forjando, assim, uma cultura afro-brasileira (Cunha Junior, 2010).

Pensando na constituição do povo brasileiro como um projeto ideológico que supôs uma homogeneização cultural, advinda do contato entre três povos – os índios, os brancos e os negros –, na realidade percebe-se que, em nenhum momento da história nacional, essas populações foram homogêneas, coesas ou dotadas de unidade cultural, que ocorreria se não fossem mantidas as assimetrias de poder cultural, político e econômico, que segregaram os espaços de moradia e de participação social. Tal modelo social proposto por “casa grande e senzala” é considerado “um romance do delírio de um macho narcisista eurocêntrico”, que cai por terra quando se observa as diversidades de costumes dentro de cada um desses grupos e que nunca foi harmônico, dado que foi antagônico e imensamente cruel (Cunha Junior, 2022, p. 102). A escravização criminosa e o racismo anti-negro sempre apartaram e hierarquizaram a convivência entre os diversos grupos sociais, como também sempre desvalorizaram a cultura de origem africana.

Nos sistemas tradicionais africanos de alimentação, segundo Nascimento (2015), busca-se, sempre que possível, evitar e interditar o desperdício, pois este desequilibraria o que se chama das onipresentes forças vitais, o *Axé*, tanto para os alimentos de origem animal e vegetal, quanto mineral.

Nos terreiros de candomblé, que representam uma das forças de manutenção da cultura da população negra, a alimentação projeta algo para além do matar a fome, nela está contido o estabelecimento de relações com as divindades cultuadas nas religiões de matriz africana, da relação com a natureza, das pessoas participantes consigo mesmas e com as demais pessoas da comunidade religiosa. Comer e alimentar têm sentidos material e imaterial. As energias da alimentação são também energias espirituais. Nesse sentido, percebe-se uma concepção circular da alimentação, da ligação entre a comunidade material (a vida visível) e a

imaterial (vida de tudo que é invisível e subjetivo), onde tudo se alimenta e tudo se relaciona nos terreiros e nos territórios em seu entorno. Desse modo, nos terreiros, independentemente do que pode ser visto materialmente, a comida e a alimentação, se realizam numa comunidade ampla e independente das suas condições econômicas, sempre há de se comer, o que comer, priorizando o comer junto, pois é na coletividade que se vive (Nascimento, 2015).

A partir da bibliografia levantada, entende-se como a religiosidade afro-brasileira tornou-se importante na formação dos hábitos alimentares dos praticantes de candomblé e das pessoas que viveram em torno dessa cultura religiosa. A religião e os hábitos alimentares foram transmitidos para uma sociedade ampla, fizeram e, em certa proporção, fazem parte das manifestações culturais dos estados brasileiros, em proporções diversas. A comida e a alimentação derivadas das religiões de matriz africana foram importantes para a preservação de identidades culturais que se adaptaram a diferentes contextos e momentos históricos através da alimentação. O dinamismo cultural e a oralidade como forma de transmissão de conhecimentos, muito diferentes dos meios de civilização ocidental europeia, permitiram muitas transformações, inclusive na culinária. De modo particular, nos procedimentos da cozinha sagrada das religiões de matriz africana, há detalhes e sofisticação em cada prato, forma, estética, sabor, sentidos simbólicos e nutricionais nos alimentos (Nascimento, 2015).

A alimentação quilombola juntamente com a comida de terreiro, testemunham a diversidade de alimentos, comidas, saberes e utensílios herdados do continente africano. Em ambas, é marcante o preparo dos alimentos e seu compartilhamento nos rituais sociais. A socialização é elemento da cosmovisão africana, cuja noção de sujeito é indissociável do coletivo (Lima, Costa, Rizzo, 2021).

Muito provavelmente, além do nefasto tráfico de seres humanos, devem ter existido outras formas comerciais ainda insuficientemente trabalhadas nas pesquisas acadêmicas. Perdura a hipótese de que os portugueses traficantes de pessoas africanas teriam trazido esses elementos com o intuito de auxiliar a adaptação dos cativos nas terras brasileiras (Camargo *et al*, 2017). No entanto, é certo que muitas pessoas que retornaram ao continente africano quando recobram o estado de liberdade, possivelmente, tenham empreendido formas de comércio bilateral dos produtos africanos ou mesmo que tenha ocorrido o trânsito de sementes através dos corpos das pessoas sequestradas (Olinto, 2007).

Ademais, houve também substituições com base nos conhecimentos botânicos dos negros entre gêneros semelhantes e até mesmo da mesma família botânica, como no caso de abóboras e demais cucurbitáceas (melão, pepino, melancia) americanas e africanas. Inclusive, no Brasil, foi a farinha de milho, por exemplo, que se fez a reinvenção do cuscuz do Magrebe em valorização desse cereal americano. O cuscuz de farinha de milho converteu-se em uma comida do cotidiano e passou a integrar os hábitos alimentares de grande parcela da população. É dessa forma que a cuscuzeira se torna um dos utensílios mais populares da nossa cozinha. Trata-se de uma afrodescendência do cuscuz de sêmola, um dos pratos emblemáticos do Magrebe, isto é, Marrocos, Argélia e Tunísia (Lody, 2019)

Nesse obscuro tópico do comércio de produtos africanos para o Brasil, a escassa literatura deduz que as regiões que tiveram forte influência nesse tráfico de cativos africanos escravizados nas Américas, e conseqüentemente em seus costumes alimentares, foram Guiné, Angola e Congo. Conhecedores de técnicas, manejo e criação de gado bovino, ovino e caprino, esses escravizados se diferenciavam do indígena americano, pois já dominavam a domesticação de animais. Essas diferentes culturas se refletiram nas técnicas de cozimento e

preparo da comida, nos padrões alimentares e nas preferências (Casudo, 2011; Querino, 2011). Há de se adicionar fontes que muitos produtos africanos foram antes introduzidos na Europa pelos africanos, denominados de forma geral como Mouros, ou mais ainda como islâmicos, que colonizaram as regiões de Portugal e Espanha por 700 anos, de 711 até 1492 (Contrea, 2018).

Em produtos como alface, *algrião*, o prefixo “al” marca a origem do termo em língua árabe utilizada pelos mouros, mais conhecidos como almorovitas. Sendo que produtos como o arroz e o feijão também foram introduzidos pelos africanos nas sociedades europeias (Bray et al, 2015).

O inhame, a banana e a palma para o azeite de dendê foram elementos vegetais vindos da África que logo encontraram diversas utilidades na sociedade brasileira à semelhança do que era realizado no continente africano. Na África, a caça era tida como profissão, fruto de dignidade e divertimento, o que poderia justificar a pouca influência desse aspecto alimentar na cozinha brasileira. Outro ponto a se considerar é o pouco agrado que as frutas provocavam nos africanos, sempre colocando em destaque, preferencialmente, aquelas nativas de seu continente, o que nos leva a considerar o porquê são pouco encontradas nos altares de candomblé – *os pejis* (Casudo, 2011).

Proveniente da região de Malagueta, a pimenta de mesmo nome estava presente no cotidiano africano. No Brasil, esse condimento valorizou as pimentas nativas, antes pouco utilizadas no preparo de alimentos, tornando seu uso comum e, frequentemente, é encontrada nas comidas destinadas ao orixá *Exu* (Camargo et al, 2017).

O coco verde, cujo registro na literatura brasileira consta como vindo de Cabo Verde, ganhou aqui apelo popular, embora houvesse registros da presença de coqueiros na costa pacífica do continente americano. Na África oriental, o leite de coco era utilizado no arroz de coco, que se tornou uma iguaria permanente no Brasil. Os moçambicanos foram os responsáveis na difusão da técnica de extrair o leite de coco e misturá-lo aos alimentos (Casudo, 2011).

A verdade é que buscar a influência da culinária afro-brasileira e sua contribuição na construção sociocultural nacional é perceber como os alimentos pertencentes aos cultos afro-brasileiros e quilombolas ultrapassaram os limites das casas de santos e as comunidades remanescentes de quilombo; estão, cada vez mais, ganhando espaço nas mesas brasileiras cotidianamente (Camargo et al, 2017).

## **A CORRENTE DE PENSADORES CRÍTICOS-REPRODUTIVISTAS, A FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E A LEI Nº 10.639/03**

Entende-se a teoria crítico-reprodutivista como um movimento intelectual de tendência crítica baseado na produção intelectual marxista, que se desenvolveu nos anos de 1960 e 1970 na Europa, principalmente na França. Esse movimento pensou a educação baseada em seus condicionantes sociais. Nesse sentido, os teóricos categorizados como crítico-reprodutivistas tentaram explicar a problemática da educação mediante a constatação da existência de uma estrutura socioeconômica dominante que utilizava a escola como espaço de socialização e perpetuação de sua dominação (Saviani, 2013).

Entre os principais representantes dessa corrente estão Pierre Bourdieu (1930-2001) e Jean-Claude Passeron (1930-ainda vivo). Juntos, os dois autores publicaram três obras. Pode-se dizer que, enquanto trabalharam juntos, seus estudos se desenvolveram em torno da ideia principal de que “a escola reproduz as desigualdades sociais através de métodos e conteúdo de ensino que privilegiam implicitamente uma forma de cultura própria das classes dominantes” (Troger, 2005). Os autores mostraram, de maneira quantitativa e de estrutura acadêmica, que a linguagem, na cultura universitária, produz efeitos econômicos e simbólicos no processo de escolha e de conquista de um diploma. Apresentaram, sobretudo, a ideia de que a escola, na forma como se organiza, produz ilusões em que os efeitos estão longe de serem ilusórios (Camargo *et al*, 2017).

Refletindo sobre a história da alimentação e da gastronomia, percebe-se que ela é continuamente contada pelas mãos ocidentais e tende a garantir ao complexo da Cozinha Francesa o privilégio da autoria do domínio, visto o esforço de seus estudiosos e profissionais em catalogar e codificar técnicas culinárias no correr dos séculos. Embora esta cozinha tenha pedido de empréstimo as bases da cultura alimentar das Cidades Italianas – mimetizando em seu repertório técnicas, alimentos, preparações, ritos de consumo e hábitos à mesa – a França converteu-se como titular desse primado culinário (Flandrin; Monanari, 1998).

Na Gastronomia brasileira, aparentemente, essa afirmação é aplicável, pois segundo Atala e Dória (2008), o francês parece forjar o domínio da Gastronomia como evolução de sua Cozinha, assumindo seu contexto alimentar como paradigma de qualidade para as demais e invadindo o ambiente profissional brasileiro como parâmetro técnico definitivo.

“O Europeu é compulsório no Brasil. Quase somente ele (Europeu) pensa culturalmente”, conforme afirmava Cunha Junior (2001). Essa afirmação é facilmente comprovada pela predominância do francês no léxico técnico da gastronomia estudado nas disciplinas introdutórias de habilidades e técnicas em praticamente todos os cursos técnicos e superiores brasileiros (Brandão, 2015).

Se a herança ocidental e eurocêntrica é reconhecida e fortalecida nos currículos nacionais, deve-se tomá-la como mote para um movimento muito mais profundo de apropriação de conhecimento. Deve-se comprometer em produzir uma ciência gastronômica que atenda às necessidades e particularidades da realidade brasileira, já que o Brasil é um dos poucos países que investem na Gastronomia com cursos superiores (Brandão, 2015). Por isso, incorporar os conceitos de africanidades e afrodescendência nos currículos como percurso formativo é crucial, pois a população negra foi obrigada a reinventar sua cultura com base na que foi deixada para trás, de forma intencional (Cunha Junior, 2001). O colonialismo também pode ser um dos pilares desse sistema de poder eurocêntrico sobre o currículo, onde a classificação social é baseada na ideia de hierarquização das raças. Trata-se de uma construção mental reflexo da experiência de dominação colonial e que tem influenciado várias esferas de poder, mostrando-se mais duradoura e estável do que o próprio colonialismo no qual se fundou (Quijano, 2005).

A Gastronomia, dentro de modelos curriculares nas Instituições de Ensino Superior (IES) brasileiras, já é uma realidade desde 1999, mas na modalidade bacharelado, e, em IES públicas, essa área tem os primeiros cursos ofertados há menos de duas décadas (2004). Em um de seus estudos, o sociólogo Pierre Bourdieu (2005) afirma que é no projeto político pedagógico dos cursos que se refletem as intenções, influenciando formalmente interesses dos agentes ligados a um conhecimento acadêmico específico.

Nos cursos de nível superior, o corpo docente é porta-voz e artesão do currículo, formalizando-o por meio da atividade de seus Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) e colegiados de curso. Nesse núcleo é que surge o encargo de perceber o currículo como prática diária, pois sua missão é buscar a atualização tanto do conteúdo pedagógico quanto do seu caráter político. Importa reconhecer a mudança curricular como possibilidade de inclusão de novas realidades e da possibilidade de ressignificar um curso (Brandão, 2015).

Educação em Gastronomia deve considerar não somente seu aperfeiçoamento técnico ou coleção de competências e habilidades voltadas à satisfação do mundo do trabalho, mas também a influência desse saber sobre as relações de consumo no passado, presente e futuro (Brandão, 2015). Por isso mesmo, para mitigar distorções provocadas pelos equivocados 300 anos de escravidão, vários pensadores fizeram reflexões sobre o debate acerca do combate à discriminação racial relacionada ao ensino.

Pardos e negros são 54% da população brasileira, assim como, são maioria nas universidades públicas (50,3%) conforme os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tais dados também indicam forte participação de negros e pardos em setores da economia como o de serviço e comércio. Ambos os setores, historicamente, empregam muitos profissionais ligados à Gastronomia (IBGE, 2019).

A possibilidade de analisar pedagogicamente a formação da culinária afro-brasileira nas grades de currículos superiores, bem como a sua relação com a efetivação da educação étnico-racial, pode revelar questões como a necessidade de o professor refletir sobre sua prática, rever o currículo, a bibliografia, materiais didáticos e ter acesso à discussão historiográfica recente, o que lhes possibilitaria fazer novas abordagens em sala de aula (Brasil, 2004).

## COMPONENTES CURRICULARES E SEUS SILÊNCIOS

As Instituições de Ensino Superior (IES) que ofertam o curso de Gastronomia no município de Fortaleza, no Ceará, foram aqui catalogadas evidenciando suas durações, assim como as denominações de suas titulações, a quantidade de disciplinas obrigatórias e eletivas/optativas, cujo mote seja a culinária africana e afro-brasileira. Buscou-se também conhecer a quantidade total de horas das disciplinas obrigatórias e das optativas a fim de que fosse possível entender qual o percentual de disciplinas ligadas à temática desta pesquisa.

Fizeram parte deste estudo cinco instituições de ensino superior, sendo uma pública (IES Pública) e quatro particulares (Particular 1, 2, 3 e 4). Os critérios de inclusão foram: localização em Fortaleza, curso de Gastronomia ativo, cadastro no Ministério da Educação e disponibilização de suas matrizes curriculares publicamente em página oficial da instituição.

No Brasil, em um panorama mais amplo, são oferecidos 169 cursos de Gastronomia, sendo apenas 17 em instituições públicas e 152 em instituições privadas. Já em relação ao grau acadêmico, há 8 cursos de bacharelado e 161 de tecnólogo em Gastronomia (Soares, 2023). O Quadro 1 apresenta a oferta de graduações em Gastronomia na cidade de Fortaleza.

**Quadro 1.** Instituições de Ensino Superior que ofertam curso de Gastronomia em Fortaleza

IES	Titulação	Duração do curso
Pública	Bacharel em Gastronomia	4 anos (3088 horas)
Particular 1	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos (1600 horas)
Particular 2	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos*
Particular 3	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos (1385 horas)
Particular 4	Tecnólogo em Gastronomia	2 anos*

Fonte: autoria própria (2023).

\*Quantidade de horas do curso não foi fornecida.

No Quadro 2, buscou-se evidenciar quais instituições oferecem disciplinas com conteúdo referentes à cultura afro-brasileira, os nomes correspondentes às disciplinas e se estas disciplinas são pertencentes ao grupo de obrigatórias ou optativas complementares do curso.

**Quadro 2.** Instituições de Ensino Superior que ofertam disciplinas com conteúdo de culinária afro-brasileira em Fortaleza

IES	Disciplinas	Carga horária	Obrigatória	Optativa
Pública	Cozinha Africana	32 horas/ aula	∅	x
Particular 1	Cozinha das Américas e da África	30 horas/ aula**	x	∅
Particular 2	-	-	∅	∅
Particular 3	-	-	∅	∅
Particular 4	-	-	∅	∅

Fonte: própria pesquisadora (2023).

\*\* São destinadas 15h para Cozinha Africana.

Nota-se que a Universidade Federal do Ceará oferta uma única disciplina que aborda culinária africana, porém trata-se de uma matéria optativa, podendo fazer parte ou não do percurso formativo dos estudantes. Levando em consideração a possibilidade de um aluno deste curso escolha a optativa *Cozinha Africana*, este terá entrado em contato e praticado tal conteúdo em aproximadamente 1,04% do total de horas oferecidas pelo curso. A referida disciplina, porém, desde a implementação do curso, nunca foi ofertada.

Já a IES Particular 1 oferta em seu currículo a disciplina *Cozinha das Américas e da África* e destina a ela 30 horas/aula. Como se trata de uma cadeira que pretende contemplar dois continentes, são destinadas 15 horas/aula exclusivamente para as técnicas culinárias africanas. Significa que o estudante, obrigatoriamente, terá esse conteúdo em sua trajetória, entretanto corresponde apenas a 0,9% do total de horas oferecidas pelo curso.

As outras três instituições de ensino pesquisadas não ofertam disciplinas que tratem diretamente de culinária africana e afro-brasileira. Entretanto, disciplinas que abordam

cozinhas internacionais de outras regiões do mundo são ofertadas em maior demanda nos cursos de graduação na cidade de Fortaleza, conforme Quadro 3.

**Quadro 3.** Oferta de disciplinas de cozinha internacional não-africana por Instituições de Ensino Superior em Fortaleza

Cozinhas Internacionais	Pública	Particular 1	Particular 2	Particular 3	Particular 4
Francesa	x		x	x	x
Italiana	x		x		
Mediterrânea			x	x	x
Americana	x	x	x		x
Europeia		x	x		x
Oceânica		x			
Asiática	x	x	x	x	x

Fonte: Autoria própria (2023).

A relação das instituições de ensino com a história do continente africano contém certos distanciamentos e ausências sensíveis, indicando pouca intimidade com a História e Cultura Africanas e seus desdobramentos. É preciso chamar a atenção para uma construção afro-americana de dois mundos que se integram, pondo em evidência os valores civilizatórios africanos reinventados e adaptados pelos homens e mulheres trazidos para o Brasil sob a condição de escravizados nas chamadas africanidades. Por outro lado, vê-se a forte presença do ensino de cozinha europeia, sob uma variedade de nomenclaturas, em todos os currículos analisados, seguidamente da cozinha asiática e das américas.

Segundo Chagas (2017), a dificuldade em abordar conteúdos de cultura afro-brasileira e africana decorre do acesso limitado, pouco interessado, dos docentes a materiais específicos, atualmente bastantes disponíveis, e da formação profissional baseada em moldes eurocêntricos. A superação desse distanciamento exige uma abordagem da História da África com igual profundidade com que se estuda os conteúdos relacionados à História europeia e suas influências sobre o continente americano, mas também, que haja uma incorporação à formação de professores novas pesquisas que abordem transformações culturais como a diáspora africana.

O Brasil vive num contexto de manutenção de estigmas sobre as práticas culinárias afrodescendentes. Acreditamos que os estudos sobre elementos culturais afro-brasileiros possam contribuir para a elucidação das práticas desses povos e valorização dos seus saberes. Ampliar os estudos sobre a cozinha afrodescendente é também se aprofundar na cozinha brasileira. Práticas racistas, enganos e preconceitos subjacentes, assim como a manutenção do discurso eurocêntrico como narrativa hegemônica seriam reduzidos.

## CONCLUSÃO

A partir da observação da diáspora africana no Brasil, momento em que passou a existir uma reconstrução da cultura culinária com os elementos locais, forjando, assim, uma culinária afro-brasileira, procurou-se, a partir desse estudo, verificar como a oferta de ensino desta culinária está presente nos cursos superiores de Gastronomia oferecidos em Fortaleza, Ceará.

Constatou-se a ausência. Isto porque, das cinco IES analisadas, apenas duas abordam a cozinha africana em seus projetos pedagógicos e, ainda assim, com carga horária abaixo de 1% do total, mantendo-se fiéis a uma matriz curricular eurocentrada.

Foi possível perceber que a temática das relações étnico-raciais não faz parte da identidade das instituições de ensino superior avaliadas. Fica evidente a necessidade de ampliar o debate pedagógico no âmbito da diversidade cultural e étnico-racial dos currículos de ensino superior em Gastronomia.

O atual cenário fortalezense, pertencente ao Brasil, país colonizado, ainda reproduz os efeitos do colonialismo e do racismo estrutural em sua educação formal. É preciso registrar, problematizar a presença dos afrodescendentes nos sistemas educacionais e que os espaços de educação deixem de servir para manter uma estrutura socioeconômica dominante, rompendo com isso dando formação democrática aos discentes.

A implementação de mais conteúdos relacionados à cultura afro-brasileira e africana em currículos de Gastronomia não passa apenas pela reinvenção ou ampliação do currículo nas Instituições de Ensino Superior, mas também pelas novas demandas da sociedade brasileira. É essencial para que o futuro profissional, sobretudo, aquele pertencente à população negra brasileira sinta-se bem preparado, representado dentro da sociedade e com conhecimento adequado, inclusive para contribuir com a construção de novas políticas públicas e com o mercado de trabalho.

## REFERÊNCIAS

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca**. Prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

BRASIL. Parecer CNE/CP 03/2004: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: **Ministério da Educação**, 2004. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cnecp\\_003.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cnecp_003.pdf). Acesso em 28 out. 2024.

BRASIL. Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática 'História e Cultura Afro-Brasileira', e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 jan. 2003.

BOURDIEU, P. **Esboço de autoanálise**. Tradução de Sergio Miceli. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

BRANDÃO, B. H. P. **Saber gastronômico na Universidade Federal do Ceará: itinerários curriculares**. Fortaleza: Edições UFC, 2015.

BRAY, F., COCLANIS, P., FIELDS-BLACK, E. **Rice: Global networks and new histories**. New York: Cambridge University Press, 2015.

CAMARGO, R. M. B. de; GABBI, G. F.; LEMES, J. L.; BRENNER, C. E. B. Os principais autores da corrente crítico-reprodutivista. **Revista Internacional de Educação Superior**, Campinas, SP, v.

3, n. 1, p. 224–239, 2017. DOI: 10.22348/riesup.v3i1.7740. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/riesup/article/view/8650584>. Acesso em: 31 maio. 2023.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CHAGAS, W. F. História e cultura afro-brasileira e africana na educação básica da Paraíba. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 42, n.1, p.79-98, jan./mar. 2017.

CONTREA, X. I. L. O desterro dos naturais da terra. Escrita, cotidiano, profecias e revolta na expulsão dos mouriscos de Espanha (1492-1614). 2018. **Tese** (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Acesso em 22 de maio de 2023.

CUNHA JUNIOR, H. Africanidade, Afrodescendência e Educação. **Educação em Debate**, Fortaleza, ano 23, v. 2, n. 42, p. 5-15, 2001. Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/14604/3/2001\\_art\\_hcunhajr.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/14604/3/2001_art_hcunhajr.pdf). Acesso em: 02 de maio de 2023.

CUNHA JUNIOR, H. **Tecnologia africana na formação brasileira**. Rio de Janeiro: Ceap, 2010.

CUNHA JUNIOR, H. História dos afrodescendentes: disciplina do curso de Pedagogia da Universidade Federal do Ceará. **Revista Espaço Acadêmico**. v. 21, n. 232, p. 99-113, 1 jan. 2022. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/57807>. Acesso em: 03 de maio de 2023.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. **Açúcar, uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

LIMA, D. S. do N. .; COSTA, R. R. da S. .; RIZZO, T. P. Culinária, histórias e educação popular: aprendendo das cozinheiras negras macaenses. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 20, n. 3, p. 252–274, 2021. DOI: 10.14393/REP-2021-60445. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/60445>. Acesso em 28 out. 2024.

LODY, R. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.

NASCIMENTO, W. F. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. **Das Questões**, Brasília, n. 2, p. 62-74, fev./maio 2015.

OLINTO, A. **A casa da água (Volume I)**. São Paulo: Bertrand Brasil, 2007.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: QUIJANO, A. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

SAVIANI, D. **Histórias pedagógicas no Brasil**. 4.ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2013.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia, 2002.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2023. (**Tese de Doutorado**).

TROGER, V. **La sociologie de l'éducation en France**. 2005 Disponível em: <[http://www.scienceshumaines.com/la-sociologie-de-l-education-en-france\\_fr\\_5010.html](http://www.scienceshumaines.com/la-sociologie-de-l-education-en-france_fr_5010.html)> Acesso em: 30 de maio de 2023.