

Formação no bacharelado em gastronomia: análise por eixos temáticos disciplinares

Bachelor's degree in gastronomy: analysis by disciplinary thematic axes

Formación en la licenciatura en gastronomía: análisis por ejes temáticos disciplinares

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65482>

Lucas Braga | lucasbraga712@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1514-8249>

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

Cássia Santos Amaral | cassiaamaral@alu.ufc.br

<https://orcid.org/0000-0003-4298-2527>

Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, PA, Brasil

Paulo Henrique Machado Sousa | phmachado@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

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

José Arimatéa Barros Bezerra | josearimatea@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-8276-3834>

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

Fátima Miranda Nunes | fatima.nunes@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-7658-5901>

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

Francisca Elisângela Teixeira Lima | felisangela@yahoo.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-7543-6947>

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

Recebimento do artigo: 11-setembro-2024

Aceite: 17-outubro-2024

BRAGA, L. *et al.* Formação no bacharelado em gastronomia: análise por eixos temáticos disciplinares. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 198-213, dez. 2024.



RESUMO

Este estudo teve como objetivo analisar os eixos temáticos disciplinares dos bacharelados em gastronomia das universidades públicas federais brasileiras. O método qualitativo utilizou o método exploratório documental com base nos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs). O estudo contemplou um total de cinco instituições. Embora não exista uma diretriz curricular nacional específica, os cursos demonstram um alinhamento mínimo na oferta de disciplinas obrigatórias e optativas, conforme os eixos temáticos levantados: i) Comunicação e Idiomas; ii) Gestão, Planejamento e Empreendedorismo; iii) Práticas e Técnicas Gastronômicas; iv) Educação e Humanidades; v) Ciência e Tecnologia dos Alimentos; e vi) Produção Científica em Gastronomia. Os currículos refletem o esforço de cada instituição em construir uma gastronomia plural, adaptada à sua realidade. Contudo, há limitações na distribuição e aprofundamento de cada eixo temático. Este estudo sugere o desenvolvimento de novas pesquisas para análises mais aprofundadas e específicas, visando detalhar as habilidades que o bacharelado em gastronomia se propõe a desenvolver. A relevância dessas pesquisas reside tanto na melhoria contínua dos PPCs dos cursos de gastronomia, quanto na segurança profissional dos egressos em explorar diversos espaços no mercado de trabalho. Destaca-se que uma melhoria nessas distribuições possibilitará ao egresso uma visão mais ampla e segura dos espaços que podem ser ocupados, bem como um olhar para a alimentação como elemento transversal e multidisciplinar.

Palavras-chaves: Gastronomia; Egresso; Alimentação; Ensino superior.

ABSTRACT

This study analyzed the thematic axes of the bachelor's degree programs in gastronomy offered by Brazilian federal public universities. The qualitative method initially involved a bibliographic survey and an exploratory documentary method using the Pedagogical Course Projects (PPCs). The study encompassed a total of five institutions. Although there is no specific national curricular guideline, the courses demonstrate a minimal alignment in offering mandatory and elective courses according to the identified thematic axes: i) Communication and Languages; ii) Management, Planning, and Entrepreneurship; iii) Gastronomic Practices and Techniques; iv) Education and Humanities; v) Food Science and Technology; and vi) Scientific Production in Gastronomy. The curricula reflect each institution's effort to construct a pluralistic approach to gastronomy, adapted to their reality. However, there are limitations in the distribution and depth of each thematic axis. This study suggests the development of new research for more in-depth and specific analyses, aiming to detail the skills that the bachelor's degree in gastronomy intends to develop. The relevance of these studies lies in both the continuous improvement of the PPCs of gastronomy courses and the professional security of graduates in exploring various spaces in the job market. Notably, improvements in these distributions will enable graduates to have a broader and more secure vision of the spaces they can occupy, as well as a perspective on food as a transversal and multidisciplinary element.

Keywords: Gastronomy; Graduate; Food; Higher Education.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo analizar los ejes temáticos disciplinares de las licenciaturas en gastronomía de las universidades públicas federales brasileñas. El método cualitativo comenzó, inicialmente, con una revisión bibliográfica y posteriormente utilizó el método exploratorio documental a través de los Proyectos Pedagógicos de Cursos (PPCs). El estudio abarcó un total de cinco instituciones. Aunque no existe una directriz curricular nacional específica, los cursos demuestran un alineamiento mínimo en la oferta de asignaturas obligatorias y optativas, según los ejes temáticos identificados: i) Comunicación e Idiomas; ii) Gestión, Planificación y Emprendimiento; iii) Prácticas y Técnicas Gastronómicas; iv) Educación y Humanidades; v) Ciencia y Tecnología de los Alimentos; y vi) Producción Científica en Gastronomía. Los planes de estudio reflejan el esfuerzo de cada institución por construir una gastronomía plural, adaptada a su realidad. Sin embargo, hay limitaciones en la distribución y profundización de cada eje temático. Este estudio sugiere el desarrollo de nuevas investigaciones para análisis más profundos y específicos, con el objetivo de detallar las habilidades que la licenciatura en gastronomía pretende desarrollar. La relevancia de estos estudios radica tanto en la mejora continua de los PPCs de los cursos de gastronomía como en la seguridad profesional de los egresados al explorar diversos espacios en el mercado laboral. Cabe destacar que una mejora en estas distribuciones permitirá a los egresados tener una visión más amplia y segura de los espacios que pueden ocupar, así como una perspectiva de la alimentación como un elemento transversal y multidisciplinario.

Palabras claves: Gastronomía; Egresado; Alimentación; Educación superior.

INTRODUÇÃO

Pode-se compreender a alimentação como um fator que agrega hábitos e escolhas alimentares, acomoda e intensifica conflitos implícitos entre o que é biologicamente necessário, socialmente desejado, ecologicamente possível e o historicamente assimilado (Murrieta, 2001).

A Gastronomia como área de conhecimento busca por uma melhor compreensão desse aspecto, uma vez que, segundo Bezerra (2018), é fundamentada na cultura e nas relações subjetivas e afetivas entre as pessoas, o alimento e a comida e nos rituais do comer, podendo aproximar conhecimentos e práticas e um dos mais pertinentes pontos de intersecção de outros diversos saberes.

No intuito de alinhar e expandir essa compreensão dos desdobramentos da alimentação e dos diversos fatores que a ela encontram-se interligados, emerge o ensino em Gastronomia que tem formado profissionais com o domínio de discutir e explorar essa área do conhecimento dentro de suas inúmeras vertentes, possibilitando um olhar para a alimentação como um campo do saber.

A graduação em gastronomia surgiu apenas em meados dos anos 2000 com os cursos tecnólogos, que tiveram concentração em instituições de ensino da iniciativa privada. A partir do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades (REUNI), foram implantados os bacharelados em cinco Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) no

total: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Diferentemente da formação tecnológica, essa modalidade possui a duração de quatro anos e apresenta a perspectiva da afluência das teorias e práticas que envolvem os conhecimentos técnico-científicos desse novo campo, bem como a fluidez da gastronomia por outras áreas do conhecimento, garantindo assim um caráter de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade (Silva; Dourado; Oliveira, 2019).

Apesar dessas características e evolução, Soares, Figueiredo e De Sá (2021) apontam a ausência de Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) específicas para os bacharelados em gastronomia. Porém, há o cumprimento das orientações do parecer n. 776/97 e do Parecer n. CNE/CES 67/2003, referente às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) dos cursos de graduação (Brasil, 2003).

Diante das informações supracitadas, torna-se relevante desenvolver um olhar mais aprofundado voltado às singularidades de cada curso de bacharelado, perante a demanda de um melhor esclarecimento das abordagens que o bacharel em gastronomia vivencia durante a graduação.

Este estudo teve como objetivo explorar os eixos temáticos, ou seja, as subdivisões de áreas temáticas nas quais o aprendizado contempla os cursos de bacharelado em gastronomia das universidades públicas federais por meio de análise dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) com o intuito de evidenciar pontos de divergência e similaridade junto às disciplinas ofertadas por cada instituição.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento do estudo foi utilizada uma metodologia de pesquisa com base no modelo exploratório documental de Cellard (2008) e Mazucato *et. al* (2018), utilizados como fonte de embasamento as informações contidas nos Componentes Curriculares e Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) das seguintes Universidades Federais do Brasil: UFC, UFBA, UFRPE, UFRJ e UFPB, sendo a maioria encontrados nos sites oficiais de suas respectivas instituições, com exceção da UFBA, onde se fez necessário solicitar os documentos através de e-mail para o Núcleo de Atendimento Acadêmico da Escola de Nutrição, uma vez que estes não se encontravam disponíveis na plataforma online da instituição. A utilização de documentos no processo de pesquisa foi uma importante base de informações no que diz respeito ao modelo estrutural pedagógico de cada instituição, sendo esta uma base que se relacionam diretamente à particularidade e às nuances do objeto e da temática aqui pesquisada.

A análise documental foi aplicada com base nas reflexões e definições desenvolvidas por Cellard (2008), tendo a procura pelos projetos de curso das instituições sido realizada com base nos questionamentos e objetivos iniciais da pesquisa. A partir da leitura de cada um dos PPCs, foram desenvolvidos olhares críticos voltados aos documentos analisados, que serviram posteriormente como uma base importante para compreensão e categorização dos eixos temáticos discutidos no estudo.

A leitura seguiu com uma análise preliminar dos resultados, que leva em consideração a fonte dos relatórios e expõe suas constatações mais relevantes com base na estrutura lógica

de cada projeto. Em seguida, foram levadas em consideração os contextos nos quais foram produzidos cada relatório, sendo este um fator crucial para a produção de uma formulação consistente de argumentos, reflexões e conclusões do estudo (Cellard, 2008). Essa análise contextual proporcionou o desenvolvimento de visões ainda mais críticas e aprofundadas acerca das informações presentes e ausentes em cada projeto, bem como a possibilidade de um comparativo entre os projetos e seus pontos de diferenças e similaridades.

Com o levantamento documental realizado, as disciplinas de cada instituição foram organizadas em uma planilha do Programa Microsoft® Excel® seguindo a ordem dos oito semestres em comum dos cursos. Realizou-se então a leitura dos PPC's de cada curso com o intuito de encontrar informações padrões acerca do departamento ou instituto em que os cursos eram alocados, ano de início, total de docentes, carga horária, turno, duração do curso e outros dados relevantes. Posteriormente, também foi verificada se, em meio aos projetos analisados havia a presença de alguma divisão das disciplinas ofertadas no curso por meio da categorização em eixos temáticos, sendo que apenas a UFC, UFRPE e UFRJ contemplaram essa busca, ainda que houvesse uma disparidade entre os eixos definidos em seus PPCs.

Devido à ausência dessa distribuição detalhada na estrutura dos PPCs das demais instituições, foi decidido então que os eixos que viriam a possibilitar a distribuição das disciplinas ofertadas seriam desenvolvidos com base na divisão realizada pela UFC, visto que o curso da instituição é o que detém do Projeto Político Pedagógico mais atual vigente até a realização deste estudo. Além dos cinco eixos iniciais baseados no PPC da UFC, também foi incluída uma quinta categoria voltada exclusivamente para a temática de Comunicação e Idiomas.

Portanto, os seis eixos consistem nas temáticas de: *i)* Comunicação e Idiomas; *ii)* Gestão, Planejamento e Empreendedorismo; *iii)* Práticas e Técnicas Gastronômicas; *iv)* Educação e Humanidades; *v)* Ciência e Tecnologia dos Alimentos; e *vi)* Produção Científica em Gastronomia. As disciplinas foram distribuídas nos respectivos eixos após leitura de seus respectivos PPCs e descrição das ementas.

Quanto às disciplinas optativas, estas foram analisadas em um grupo individualizado das que são ofertadas obrigatoriamente, visto que essa análise separada trará melhor detalhamento do que é obrigatório ou eletivo em cada curso, bem como das inclinações quanto à distribuição dos eixos nos grupos. Optou-se também por não considerar as atividades acadêmicas nessa distribuição, uma vez que uma maioria significativa possuía margem para interpretação ou definições muito amplas, não sendo possível categorizar nos eixos estruturados para a pesquisa.

As atividades de estágio também não foram contabilizadas em nenhum dos eixos, optando-se por tratar desse elemento de forma individualizada no decorrer das discussões para que assim fosse possibilitada uma leitura mais completa acerca da maneira que se dá a iniciação das experiências profissionais em cada instituição. Ainda que não analisadas na pesquisa, as atividades de extensão estão previstas em todos os projetos políticos de cursos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme avanço do estudo, foi observado que cada instituição alocava seus respectivos cursos em departamentos ou em institutos diferentes. O Quadro 1 traz essa

informação, assim como ano de início, turno, total de vagas, ingresso, carga horária total, quantitativo de docentes, duração e PPC vigente de cada bacharelado.

Quadro 1. Aspectos gerais dos cursos de Bacharelado em Gastronomia de Universidades públicas federais

Instituição	Departamento/ Instituto	Ano de início	Turno	Total de vagas	Entrada	Carga horária total	Total de docentes	Duração do curso	PPC vigente
UFBA	Escola de Nutrição	2009	Noturno	90	Semestral	2700 h	07	4 anos	2008
UFRPE	Departamento de Tecnologia Rural	2005	Diurno/ Vespertino	60	Semestral	3015 h	12	Min: 4 anos Máx: 7 anos	2018
UFC	Instituto de Cultura e Artes	2010	Integral	30	Anual	3056 h	12	Min: 4 anos Máx: 6 anos	2021
UFRJ	Instituto De Nutrição Josué de Castro	2011	Vespertino /Noturno	40	Semestral	3000 h	20	Min: 4 anos Máx: 5 anos	2010
UFPB	Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional	2013	-	-	-	3060 h	17	Min: 4 anos Máx: 6 anos	2020

Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

Após levantamento das disciplinas e cargas horárias de cada curso, foram atribuídos seis eixos temáticos para que servissem como base da categorização e facilitassem a análise e discussão acerca dos assuntos e segmentos abordados em cada instituição. A Quadro 2 traz os resultados quanto à abordagem de cada eixo com base na quantificação da oferta de disciplinas obrigatórias e optativas nas instituições públicas federais.

Quadro 2 Número de disciplinas ofertadas por instituição de acordo com os eixos temáticos (Obr. – obrigatória; Opt.: optativa).

Eixos temáticos	UFC		UFBA		UFRPE		UFRJ		UFPB	
	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.	Obr.	Opt.
Comunicação e Idiomas	0	2	10	0	3	1	1	0	2	1
Gestão, Planejamento e Empreendedorismo	7	7	2	4	12	3	15	1	9	4
Práticas e Técnicas Gastronômicas	8	23	17	5	15	2	15	2	13	4
Educação e Humanidades	11	8	7	3	3	13	7	2	3	3
Ciência e Tecnologia dos Alimentos	8	17	2	2	8	19	8	1	7	7
Produção Científica em Gastronomia	4	0	3	3	0	0	4	0	3	0

Fonte: elaborado pelos autores, 2024.

É importante ressaltar, inicialmente, que algumas dificuldades foram encontradas ao longo do levantamento e análise dos Projetos Pedagógicos dos Cursos. Dentre elas, destacam-se a falta de uma categorização mínima com base em eixos na UFBA e UFPB, bem como o fato de o PPC da UFRJ não apresentar em sua estrutura as ementas das disciplinas ofertadas de forma detalhada como fazem as demais universidades.

Os dados expostos apontam para o fato de que tanto a localização dos cursos em diferentes institutos ou departamentos quanto a participação dos eixos temáticos nas instituições nos levam a uma discussão da pluralidade de concepção, criação e organização curricular de cursos que a gastronomia proporciona.

A gastronomia é um campo do conhecimento que atravessa fronteiras e transita por diferentes territórios disciplinares. Isso ocorre sem que haja qualquer ameaça à hegemonia dos campos por onde ela transita, sendo então equivocado qualquer tipo de preconceito acadêmico direcionado à área (Bezerra, 2018).

Os eixos pautados nessa análise evidenciam, preliminarmente, a relevância do estudo em gastronomia, levando a uma compreensão de que a ideia de suprimento das necessidades biológicas é importante, mas não única, estando envolvidos fatores sociais, econômicos, culturais e religiosos que orientam e legitimam a atuação do gastrônomo na sociedade.

Os dados do Quadro 2 evidenciam que a quantificação das disciplinas presentes no escopo das diretrizes curriculares, quando comparadas, possuem pontos de similaridade e divergência no que diz respeito à distribuição nos eixos temáticos. Diante disso, a discussão a partir daqui seguirá individualizada, por eixo, para que se tenha um entendimento mais aprofundado da atuação dos eixos nos cursos de cada instituição.

Comunicação e idiomas

Apesar de não serem citadas com veemência nos PPCs, disciplinas em comunicação e idiomas estão previstas em todos os currículos, mesmo que em pequenas quantidades ou como optativas. Sabe-se que este eixo não se restringe a línguas estrangeiras, mas também à importante amplitude de diálogos que possam auxiliar o discente a se comunicar. O Curso de Bacharelado em Gastronomia (CBG) da UFBA oferta dez disciplinas obrigatórias que incluem português e três níveis de inglês, de espanhol e de francês, correspondendo ao maior volume neste setor.

Em contraponto, no CBG da UFRJ foi observada a ausência do ensino de línguas estrangeiras, visto que apenas uma matéria intitulada “Comunicação em Gastronomia” foi identificada, não havendo disciplinas obrigatórias no eixo. A UFRPE dispõe em seu currículo obrigatório o inglês, o francês e o espanhol. O CBG da UFC é o único a não disponibilizar em sua obrigatoriedade disciplinas de outros idiomas e comunicação, tendo previsto, porém, “Inglês Técnico” como optativa. A UFPB oferece português e francês neste quesito.

Ressalta-se a relevância do aprendizado de idiomas no decorrer da graduação, visto que a internacionalização, em uma perspectiva relacionada às suas oportunidades, é tratada como:

[...] um valor universal do conhecimento e formação, além de ser uma expressão voltada para a tendência em oferecer experiências internacionais aos seus cidadãos, [...] tais como: viabilidade e integração da comunidade estrangeira; facilitar o estabelecimento da rede de professores no mundo; recursos financeiros e humanos disponíveis e focados nesta política pública; diminuição das barreiras linguísticas;

sensibilização da comunidade acadêmica; fomentar oportunidades de mobilidade; formação de parcerias, convênios e programas de cooperação; abrir oportunidades de trabalhos para egressos; incentivar a cultura solidária institucional; apoio necessário ao desenvolvimento do ensino, da pesquisa e extensão e por último a avaliação das ações de cooperação (Carvalho; Araújo, 2020, p. 114).

Viabilizando o contato com idiomas diferentes, a Universidade oferece parte das ferramentas necessárias para diversas experiências de intercâmbios, leitura e produção acadêmica internacional, como confluí o estudo de Teixeira *et al.* (2021). Esse autor entrevistou gestores de três instituições de ensino superior acerca da internacionalização e mostrou a importância da capacitação de docentes e discentes em um âmbito de cultura e cidadania. A pesquisa científica também é beneficiada neste contexto a partir da inclusão de professores em grupos internacionais.

Outro ponto importante a ser destacado é a possibilidade de o aluno aprender a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) no decorrer de sua formação. O Art. 2º da Lei Nº 10.436 de 24 de abril de 2002 estabelece o apoio e difusão a este meio de comunicação e expressão em por parte do poder público e empresas prestadoras de serviços, de forma a possibilitar comunicação para com as comunidades surdas do Brasil (Brasil, 2002).

Tão importante quanto os idiomas estrangeiros e o português, LIBRAS é apresentada apenas como disciplina optativa em três IES: UFPB, UFRPE e UFC, e não foi identificada nos PPCs da UFRJ e da UFBA. Esse dado leva a uma reflexão sobre a formação profissional e humana desses discentes quanto à acessibilidade e espaço que ocupa na sociedade e no campo profissional.

Gestão, planejamento e empreendedorismo

Como parte desse eixo foram incluídas disciplinas com conteúdo voltado à criação e manutenção de novos negócios, ferramentas de gerenciamento de pessoas e serviços gastronômicos, além das que envolviam administração, planejamento de cardápio, eventos e custos aplicados à gastronomia. O desalinhamento nesse eixo é evidente, mostrando que o conteúdo é explorado a partir de diversas perspectivas em uma instituição, enquanto em outras a abordagem sofre uma abreviação significativa e trata a temática de forma mais rápida nas disciplinas obrigatórias.

A exemplo disso pode ser citada a UFRJ, em que a oferta de disciplinas obrigatórias nesse eixo chega a se igualar ao número do eixo de práticas e técnicas gastronômicas. Fundamentos de Marketing, Gestão Contábil, Economia, Logística de Abastecimento, Legislações e Planejamento Estratégico são alguns dos exemplos de disciplinas que se fazem presentes dentre as quinze obrigatórias ofertadas no bacharelado da instituição.

Por outro lado, a UFBA apresenta o menor número de disciplinas obrigatórias ofertadas. Quando comparado com a UFRJ, é observada uma redução em sete vezes. Por mais que todos os cursos ofereçam o contato com a temática de gestão, planejamento e empreendedorismo, a disparidade na oferta das disciplinas desse eixo é evidente.

Ressalta-se que a distribuição desses conteúdos em diferentes disciplinas de forma exclusiva durante o curso, como no caso da UFRJ, resulta em um melhor aprofundamento no assunto e conseqüentemente um maior domínio do egresso ao ser inserido no mercado de trabalho voltado à gestão, planejamento e empreendedorismo na gastronomia.

Deve-se destacar também a oferta de optativas em alguns casos. Cabe destacar o caso da UFC, cujo curso apresenta um número expressivo que se iguala às obrigatórias disponibilizadas e resultam em uma expansão da diversidade de conteúdos ministrados durante o curso. No entanto, a disponibilidade dessas disciplinas em modelo optativo não garante que o egresso tenha, de fato, um contato mais próximo com conteúdo relevante durante a graduação.

Os resultados da oferta de disciplinas nesse eixo, expostos no Quadro 2, evidenciam a pertinência do ensino voltado às áreas de gestão e empreendedorismo durante a formação em gastronomia. O cenário de pandemia trouxe consigo a necessidade de adaptação repentina dos empreendimentos para com os meios de comunicação digitais, uma vez que o contato presencial e a ida aos espaços físicos davam lugar à obrigatoriedade do distanciamento social em meio a uma crise sanitária. Esse contexto possibilitou para muitos o primeiro contato com fundamentos do marketing digital, controle de custos, desenvolvimento de microempresas individuais e outros diversos conteúdos que poderiam vir a somar com seus empreendimentos, reduzindo danos financeiros e prejuízos a curto e médio prazo.

Segundo dados divulgados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), em dez anos, entre 2009 e 2019, as vendas da indústria alimentícia para o setor de alimentação fora do lar, o chamado *Food Service* (FS), que compreende restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, serviços de *catering*, *vending machine*, redes de *fast food*, entre outros, cresceram 184,2%. Com o advento da pandemia da covid 19, o faturamento do setor teve forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021. Desde então, os empreendedores seguem se reinventando para garantirem seu espaço no mercado (ABIA, 2021).

O conhecimento limitado às técnicas e conceitos de culinária não são o suficiente para que um egresso saiba como gerenciar um empreendimento, seja ele próprio ou de terceiros. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) direciona um documento que reafirma essa questão e descreve de forma aprofundada acerca dos diferentes perfis de negócios no segmento da gastronomia.

[...] outra questão importante é que muitos restaurantes em destaque e chefs famosos começaram pelo fato do próprio chef ou alguém da família possuir o dom de cozinhar divinamente. Mas o empreendedor deve entender muito bem o seu papel a desempenhar dentro do negócio. A cozinha é apenas um dos setores que fazem parte de um restaurante (SEBRAE, 2014, p. 5).

Ainda segundo o documento orientativo do SEBRAE (2014), os envolvidos no empreendimento, desde o planejamento até a aplicação, devem estar munidos das habilidades necessárias para que as iniciativas tenham sucesso. O empreendedor deve estar atento à sua aptidão com a cozinha, porém isso não é o suficiente. Outros domínios básicos com relação às compras, ambientação, limpeza, atendimento e financeiro são igualmente relevantes para que haja uma redução de danos ao empreendimento, resultando em sua continuidade.

Para além do domínio em técnicas e práticas, é importante que o egresso também tenha a capacidade e discernimento de atuar no segmento da gestão e empreendedorismo, com conhecimentos que podem ir desde o planejamento de um cardápio a noções de contabilidade e gestão de serviços alimentícios.

Práticas e técnicas gastronômicas

É inegável que o domínio de técnicas de cozinha junto ao desenvolvimento profissional do aluno em um ambiente que simule uma culinária profissional são assuntos imprescindíveis a um curso de gastronomia, seja qual for sua natureza, tecnológico ou bacharelado. Por mais que seja importante que um indivíduo que se propõe a estudar gastronomia tenha uma noção mínima de outras abordagens além da cozinha, o espaço da culinária ainda permanece sendo um dos que apresenta maior destaque no campo.

Os dados apresentados no Quadro 2 reforçam esse destaque, onde se vê que esse é um eixo que, diferente dos demais, traz números expressivos de disciplinas obrigatórias em todas as instituições, sendo o curso da UFBA o que mais oferece disciplinas práticas de cozinha e o da UFC o que apresenta menor número. No entanto, ao considerarmos as disciplinas optativas disponíveis, o cenário muda de forma significativa levando a UFC ao lugar de destaque, uma vez que só nesse eixo a instituição oferta um total de vinte e três disciplinas no modelo optativo. UFRJ, UFRPE e UFPB apresentam um equilíbrio comum com relação à característica do eixo em suas disciplinas, tanto obrigatórias quanto optativas.

Outro dado relevante verificado é a oferta de disciplinas práticas no curso da UFBA. As informações encontradas nas ementas das disciplinas de Ateliê Gastronômico do I ao IV, ofertados a partir do segundo semestre, são generalistas e descritas como “desenvolvimento e prática de atividades em gastronomia, desde o planejamento, criação, execução, divulgação e recepção, envolvendo os conceitos abordados nas demais disciplinas do semestre” (UFBA, 2008, p.72).

Já quanto às duas disciplinas finais de Ateliê Gastronômico (V e VI), a proposta permanece prática, porém com a inclusão de atividades gastronômicas em alimentação hospitalar, sem que sejam apresentadas quaisquer indicações de bibliografia na ementa. As ementas dessas disciplinas apresentam uma similaridade no texto de descrição, o que indica uma falta de clareza nas informações expostas, fator que, ao mesmo tempo que gera um sentimento de superficialidade, também pode levar à suposição de que as ementas são abertas com a finalidade de proporcionar adequação momentânea às necessidades do mercado e da formação.

Outra questão que deve ser colocada em evidência é a oferta de disciplinas com o foco na valorização de insumos regionais e que discutam a cultura alimentar local de acordo com o contexto em que o curso se encontra inserido. A exemplo disso temos a UFC, a UFPB e a UFBA em que, além de cozinha brasileira, também são ofertadas as disciplinas de “Cozinha Cearense”, “Gastronomia Paraibana” e “Gastronomia Baiana”, respectivamente, como disciplinas obrigatórias.

A possibilidade de abordar assuntos voltados à culinária local e regional reforça a importância de se ter um domínio, ainda que básico, da cultura alimentar brasileira e regional. Bergamaschi e Pinheiro (2021), ao resenhar as escritas de Smith (2018) acerca da descolonização das metodologias, reforçam a problemática da exclusão dos saberes e uma necessidade valorização de pesquisas desenvolvidas por povos indígenas. Ao encaminhar essa discussão para o ensino das técnicas de gastronomia em sala de aula, vê-se que a valorização dos saberes locais, no qual também há protagonismo de conhecimentos indígenas, auxilia no direcionamento a um caminho que vai na contramão de uma visão eurocêntrica que, por muitas vezes, destoia da realidade ocidental. Essa inclusão, como apontam Soares *et al.* (2020), trata-

se não apenas de dar visibilidade aos povos originários, mas também transpor as fronteiras que foram interpostas pela ciência ocidental entre o conhecimento científico e o popular para construir juntos tecnologias responsáveis e sustentáveis.

Educação e humanidades

Neste eixo, observa-se que a UFC apresenta uma oferta obrigatória cerca de quatro vezes maior que a UFRPE e UFPB, por exemplo, deixando evidente mais um caso do desalinhamento na distribuição das disciplinas ao longo do curso a depender da instituição. Já no caso da UFBA e a UFRPE, estas apresentam um padrão na oferta, com o mesmo número de disciplinas obrigatórias no eixo. Com relação às disciplinas optativas na temática de educação e humanidades, vê-se que a UFRPE deixa o lugar de escassez e assume destaque na oferta de disciplinas com a UFC logo em seguida. As demais instituições revelam uma carência de disciplinas optativas voltadas ao eixo.

Magalhães (2011), ao discutir acerca da formação docente nos cursos de gastronomia, aponta que apenas os conhecimentos técnicos de cozinha não são o suficiente para que um professor de gastronomia tenha a real capacidade de ensinar. A articulação de outros conhecimentos relacionados às temáticas de cultura e história, por exemplo, é de extrema relevância para agregar no domínio docente de quem se propõe a ensinar gastronomia.

É importante que o bacharel em gastronomia tenha um contato significativo com os assuntos que remetem às ciências humanas. Antropologia, cultura, geografia, sociologia e educação são algumas das áreas que somam no olhar do gastrônomo e, uma vez que este se insere no mercado, independente do segmento, passa a tratar do assunto “alimentação” de maneira mais responsável e completa, para além de uma limitação à reprodução de técnicas da culinária.

Teoria e prática devem caminhar de modo dialético, na busca por uma formação discente mais adequada, que seja constituída de saberes técnicos, científicos, críticos e reflexivos. Além disso, também é de extrema relevância que seja estabelecido um diálogo com outras formas de pensar, viver e sentir a Gastronomia, para além do saber científico, diante das múltiplas realidades sociais e culturais (Silva; Dourado e Oliveira, 2019)

A educação gastronômica e a valorização da cultura alimentar brasileira são princípios destacados por Brandão (2015) para a construção de um bacharelado em gastronomia. Uma vez havendo a abordagem dos assuntos de humanidades e educação de maneira mais equilibrada na oferta de disciplinas das universidades públicas, poderemos ter um maior número de egressos com essa variedade de imersões e conseqüentemente com um preparo ainda maior para atuar na área da alimentação, independente da instituição que o formou.

A oferta de disciplinas obrigatórias e optativas neste eixo apresenta, em sua maioria, resultados positivos. No entanto, é nítida a demanda por uma melhoria no que diz respeito ao equilíbrio dessa oferta em virtude da necessidade de um melhor alinhamento na formação do bacharel em gastronomia.

Ciência e tecnologia dos alimentos

A oferta neste eixo é alta em quatro IES específicas: UFC, UFRPE, UFRJ e UFPB, com média de 7,5 disciplinas obrigatórias. A UFBA, no entanto, oferta apenas duas disciplinas nessa vertente. Apresentando números altos em relação às disciplinas optativas, UFRPE propõe 19 e a UFC com 17.

Este eixo se movimenta em diversos ramos da ciência, como microbiologia, química, nutrição, desenvolvimento de produtos, conservação dos alimentos e matérias primas, ajudam a reafirmar o caráter interdisciplinar dos cursos de bacharelado em gastronomia. É relevante oportunizar experiências teórico-práticas aos alunos para que compreendam os fenômenos observados e não apenas reproduzam “receitas prontas” em laboratórios, sem relacioná-los com os conteúdos previamente estudados, visto que é necessário se desprender da ideia limitada de que a gastronomia se resume à cozinha.

Nesse contexto, Kikuti, Souza e Moura (2018) citam a obra de Hervè This “Note By Note”, na qual afirma que tudo o que se passa na cozinha tem explicação, salientando a força e o espaço que a gastronomia vem ganhando e se estabelecendo seu perfil científico através das diversas formas de se fazer pensar e discutir conhecimentos. É importante para o bacharel em gastronomia em formação entender e saber acompanhar os processos e os fenômenos que ocorrem desde a seleção, a manipulação e a distribuição do alimento para compreender onde e porque ocorrem as falhas e os acertos nesse percurso, desenvolver melhor as técnicas de preparo, praticar a criatividade – em detrimento de apenas reproduzir receitas – e, em consequência, oferecer um melhor serviço ou produto no futuro.

Produção científica em gastronomia

Destacada como um setor de estudo específico apenas pela UFC, denominado “Vivências e Produção Gastronômica”, a abordagem científica dentro do campo da gastronomia realça a importância de sua afirmação no meio acadêmico. É importante refletir sobre as possibilidades de ensino, pesquisa, experiências e aprendizados dentro deste contexto visando o caráter multidisciplinar do curso. A UFRJ possui em seu currículo iniciação científica, porém, a dispõe na categoria “outros”, o que induz à ideia de que a produção gastronômica, neste caso, não ocupa um espaço próprio.

De todas as IES, apenas a UFRPE não apresenta disciplinas neste eixo, mesmo que contenha em seu currículo “metodologia do estudo científico”, entretanto, de acordo com os métodos de análise utilizados para esta pesquisa, que preconiza o PPC da UFC como base, a disciplina foi destinada ao eixo de educação e humanidades. Ainda sobre a UFRPE, notou-se que é a única universidade a não ofertar o trabalho de conclusão de curso (TCC), cobrando apenas um relatório final de estágio. Em seu trabalho, Brandão (2018) aponta que essa falta é atribuída ao enfoque profissional do curso, que volta um olhar às perspectivas do mercado de trabalho em alimentação.

É necessário que a universidade proporcione o amadurecimento de escrita e produção científica aos discentes visto que, historicamente, o ensino superior em gastronomia sofre de uma desvalorização justamente por ser relacionada a conhecimentos do senso comum advindo dos múltiplos campos do conhecimento (Ferro, Rejowski, 2018). A produção científica está relacionada ao desenvolvimento da habilidade de produção de conhecimento acadêmico, de pesquisador e formação inicial para o exercício da docência na formação do bacharel, dado que, recentemente, entrou em vigência o primeiro mestrado acadêmico em gastronomia do país, localizado na UFC, o que dispõe de oportunidades no fortalecimento do campo como ciência.

Estágio supervisionado

Todos os bacharelados apresentam a atividade de estágio obrigatório supervisionado em suas estruturas curriculares, diferindo apenas na carga horária destinada.

Na UFBA a vivência de estágio exigida é mais direcionada para a cozinha prática, enquanto UFPB, UFC e UFRPE apresentam uma ementa de estágio mais ampla onde é descrito - de uma forma significativamente similar - a possibilidade de o aluno vivenciar em diferentes segmentos abordados no bacharelado.

Por outro lado, na UFC, o estágio pode ter caráter teórico/prático, como é apresentado no trecho do seu PPC:

Realização de trabalho teórico/prático em área relacionada à Gastronomia, sob a responsabilidade e coordenação da UFC, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, com a qual o aluno tenha afinidade e que contribua, de forma eficaz, para sua absorção pelo mercado de trabalho (UFC, 2021, p 78).

As ementas de estágio presentes nos PPCs da UFPB, UFC e UFRPE são reproduzidas com alteração mínima apenas no que diz respeito aos nomes das IES, o que nos revela uma evidente padronização na escrita, podendo possibilitar uma ausência de clareza e melhor detalhamento nas informações dadas acerca da condução deste componente curricular.

A UFRJ, como já mencionado anteriormente, não apresenta ementa das disciplinas na estrutura de seu PPC, e o mesmo se repete com as atividades de estágio, o que impossibilita uma análise mais detalhada. No entanto, foi observado que, assim como a UFBA, a instituição também divide as vivências de estágio em áreas de atuação.

As vivências de estágio são de extrema importância para que o futuro egresso possa ter uma maior segurança em sua atuação no mercado de trabalho, além de desenvolver melhor o interesse desse profissional na Gastronomia e direcioná-lo às áreas do conhecimento específicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a análise dos eixos temáticos e PPCs devidamente contemplados, a pesquisa possibilitou a observação e reflexão dos principais pontos de divergência e de similaridades relacionadas às disciplinas ofertadas por cada instituição.

Apesar da ausência de uma diretriz curricular nacional específica, os cursos apresentam um alinhamento mínimo no que diz respeito à oferta de disciplinas obrigatórias e optativas de acordo com os eixos temáticos explorados no estudo. É notório que os currículos de cada instituição refletem o esforço para a construção de uma gastronomia plural, seguindo um planejamento de acordo com a realidade de cada universidade pública.

No entanto, destacam-se limitações em relação à distribuição e aprofundamento em cada eixo temático, uma vez que um ajuste nessa proporção possibilitaria uma visão mais ampla quanto dos domínios que o bacharel em gastronomia pode explorar no mercado de trabalho, resultando em um olhar para a alimentação como um campo do saber transversal e multidisciplinar.

A partir do presente estudo, indica-se também o desenvolvimento de novas pesquisas que possibilitem análises ainda mais aprofundadas e específicas na temática, para que haja uma melhoria no que diz respeito ao detalhamento das habilidades que bacharelado em gastronomia se propõe a trabalhar em seus discentes nas diferentes regiões do país. A

relevância desse e de outros estudos relacionados ao mesmo assunto se dão para que ocorram melhorias contínuas na construção dos PPCs dos bacharelados em gastronomia do Brasil e para que o egresso da formação siga na carreira com maior segurança dos diversos espaços que pode ocupar no âmbito profissional.

REFERÊNCIAS

ABIA -Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. **Serviços de Alimentação Estimam Crescimento para 2021**. São Paulo: CDN Comunicações, 2021. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021#:~:text=De%20oacordo%20com%20a%20ABIA,%25%20e%20o%25%20em%202021>.

Acesso em: 29 out. 2024.

CABRAL, Sílvia Regina; ANJOS, Francisco Antonio; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL. **Revista Hospitalidade**, [S. l.], v. 14, n. 1, p. 01–21, 2017. DOI: 10.21714/2179-9164.2017v14n1.750. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/714>. Acesso em: 29 out. 2024.

BERGAMARCHI, Maria Aparecida; PINHEIRO, Isael Silva. Resenha - Descolonizando Metodologias: Pesquisas e Povos indígenas. **Revista Brasileira de Educação, Curitiba**, v. 26, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782021260084> Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/JWH4ckHYcngZVfVDkV3SBBx/?Lang=pt>. Acesso em: 29 out. 2024.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes**. 1. ed. Fortaleza: Editora UFC, 2018. 120 p.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. 2018. 131 p. Tese (Doutorado em Educação Brasileira)- Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/36664>. Acesso em: 29 out. 2024.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. 1. ed. Fortaleza: Editora UFC, 2015. 179 p.

BRASIL. **Parecer CNE/CES nº 67/2003**. No tocante à instituição de Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação). Conselho Nacional de Educação. 2003.

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília. 2002.

CARVALHO, Sabrina Borges Ramos; ARAÚJO, Geraldino Carneiro. Gestão da internacionalização das instituições de ensino superior. **Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior**, Campinas, v. 25, n. 01, p. 113-131. Jan./Abr. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1414-40772020000100007> Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/aval/a/OrmFmDCs45s3s75TsMLCR3q/?lang=pt> Acesso em: 29 out. 2024.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018. Tradução. Disponível em: <https://doi.org/10.14210/rtva.v20n3.p500-515>. Acesso em: 28 out. 2024.

KIKUTI, Elaine; SOUZA, Lorena Patricia Maia; MOURA, Thayna Oliveira. Divulgação e popularização científica da gastronomia. **Revista em Extensão**, Uberlândia, v. 17, n. 1, p. 225–242, 2018. DOI: 10.14393/REE-v17n12018-rel10. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/38123>. Acesso em: 29 out. 2024.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: reflexões transdisciplinares. In: II SIMPÓSIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E TRANSDISCIPLINARIDADE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2., 2011, Goiania. **Resumos [...]**. Goiania: Universidade Federal de Goiás, 2011. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/52/o/6_Gastronomia_e_educacao_ambiental.pdf Acesso em: 29 out. 2024.

MURRIETA, Rui Sergio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, Amazonas, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-77012001000200002>.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; FERRO, Rafael Cunha; BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto; SUGIZAKI, Barbara Cassetari; LIMA SILVA, Gabriela Brito; MOURÃO, Thiago Jose Ferraz; OLIVEIRA, Tulio Martins; DOS SANTOS., Felipe Pessoa. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, [S. l.], v. 9, n. 2, p. 147–161, 2021. DOI: 10.21726/rcc.v9i2.98. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/98>. Acesso em: 29 out. 2024.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; FIGUEIREDO, Gustavo Oliveira; DE SÁ, Marcia Bastos. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 65, mar. 2021. DOI: <https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15944> Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>. Acesso em: 29 out. 2024.

SEBRAE - Serviço de Apoio a Micro e Pequenas Empresas. **Gostar de Cozinhar não é o Bastante para Empreender em Gastronomia: Perfil de Negócios de Gastronomia. pernambuco**: SEBRAE, 2014.

SILVA, Gabriela Brito Lima; DOURADO, ThuanneSouza; OLIVEIRA, Tulio Martins.. Formação Docente e Suas Implicações nos Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior. **Revista Educação e Transformação**. Pernambuco,, v. 4, n. 1, p. 20–34, 2019. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/educacaoetransformacao/article/view/2098>. Acesso em: 30 out. 2024.

TEIXEIRA, Linnik Israel Lima; SOARES, Maria Elias; OLIVEIRA JÚNIOR, Marcos Antonio Cavalcante; BARROSO, Elane Santos Silva; RODRIGUES, Maria Socorro Sousa..

Internacionalizar para quê? As razões de instituições públicas de ensino superior no Ceará. **Revista da Avaliação da Educação Superior**, Campinas, v. 26, n. 3, p. 800-821, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1414-40772021000300009>.