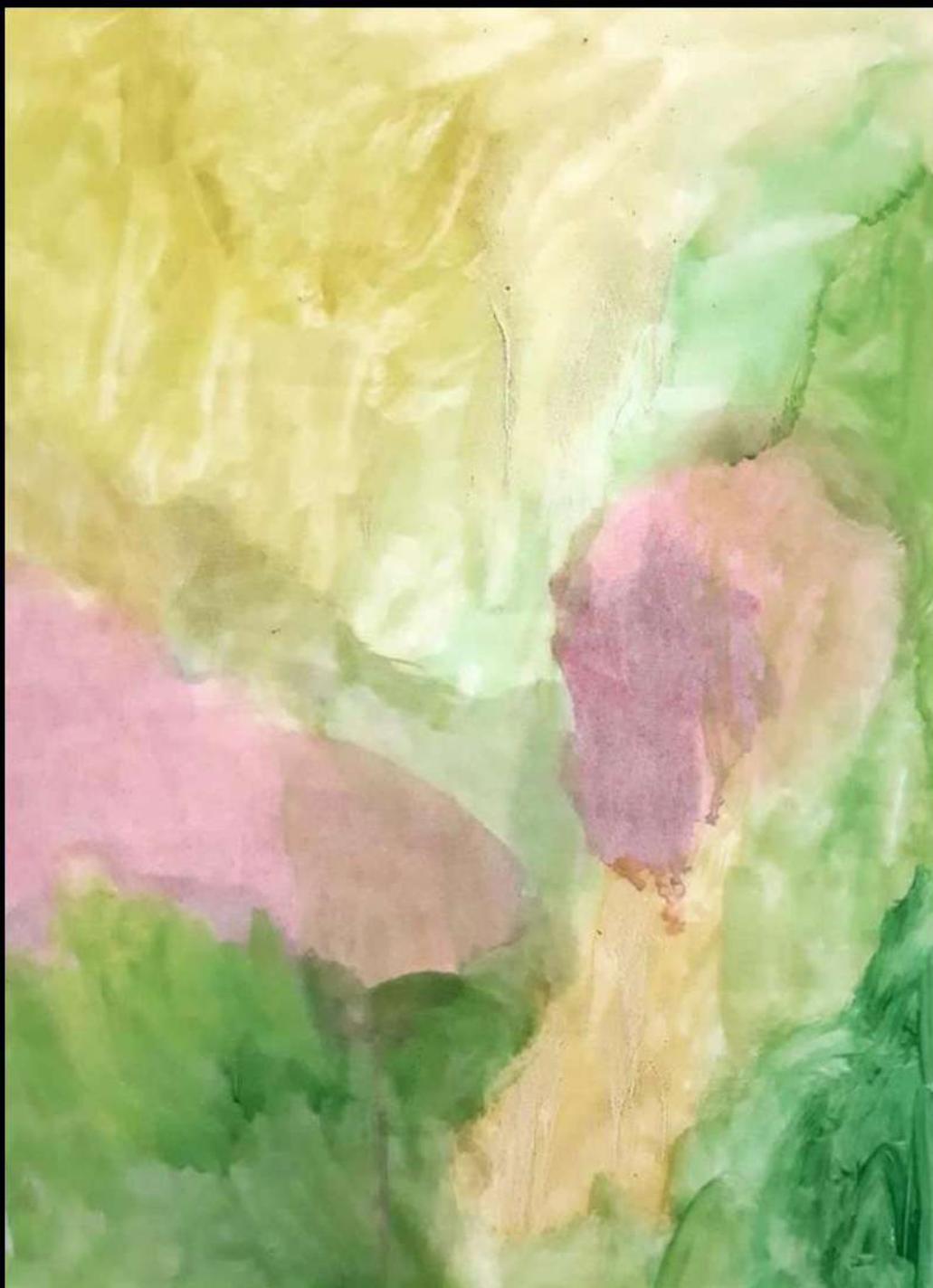


# MANGÚT

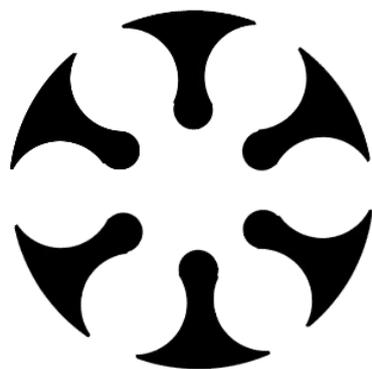
Conexões Gastronômicas

ISSN 2763 - 9029

Volume 2 | Número 1 | 2022



Pintura al óleo sobre papel vegetal. Mi trabajo mira la naturaleza y la diversidad de encuentros y vínculos posibles. Creo que en esa atmósfera especial es donde ampliamos nuestros sentidos y nos acercamos a nuevas experiencias, más respetuosas y sustentables. En esta especie de paisaje existe la ilusión de los sabores y las texturas algunas sutiles y otras intensas y contagiosas. Ilustración de Eugenia Domínguez @eugeniamara\_dominguez



# MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 2 | Número 1 | 2022



## Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

### EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

### EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil  
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil  
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), Brasil

### NORMATIZAÇÃO E DIAGRAMAÇÃO | *STANDARDIZATION AND LAYOUT*

Equipe editorial Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

Periodicidade | *Frequency* Semestral | *Biannual*

Processo de revisão | *Peer-review process* Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*

Formato da revista | *Journal Format* Eletrônica | *electronics*

Submissões | *Submissions* <http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Endereço | *Address* Revista Mangút  
Instituto de Nutrição Josué de Castro  
Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,  
Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902

Telefones | *Phones:* 55(21) 3938-6600

Correio eletrônico | *E-mail* [revistamangut@gastronomia.ufrj.br](mailto:revistamangut@gastronomia.ufrj.br)

Sítio | *Site* <http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Diretrizes aos autores | *Author Guidelines* <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de  
Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. -  
v. 2, n. 1, junho de 2022 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2022-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro.  
Departamento de Gastronomia.

## CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine Helfst Leicht Collaço	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

## CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) &amp; Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

**PARECERISTAS DE 2021 | REVIEWERS OF 2021**

Agradecemos a todos os professores e pesquisadores que contribuíram com seus conhecimentos no processo de avaliação dos manuscritos submetidos a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Vocês são fundamentais para garantir a qualidade do nosso periódico no esforço de consolidá-lo como uma construção coletiva no campo científico da Gastronomia.

Adriana Camurça Pontes Siqueira  
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro  
Ana Carolina dos Santos Costa  
Andréa Costa da Silva  
Beatriz Helena Peixoto Brandão  
Bruno Celso Vilela Correia  
Caio Monteiro Veríssimo  
Camila Pinheiro Coura  
Cassandra Dalle Mulle Santos  
Célia Maria Patriarca Lisbôa  
Cristiana Santos Andreoli  
Cristiane Mesquita da Silva Gorgonio  
Cynthia Arantes Ferreira Luderer  
Daniela Menezes Neiva Barcellos  
Elga Batista da Silva  
Elisangela Aparecida Machado da Silva  
Ericka Rocha Calabria  
Eveline de Alencar Costa  
Everton Luiz Simon  
Fábio Francisco de Araujo  
Francisco Romão Ferreira  
Ingrid Conceição Dantas Guerra  
Isabel Cristina Kasper Machado  
Joice Lavandoski  
Juliana Dias Rovari Cordeiro  
Letícia Ferreira Tavares

Lourence Cristine Alves  
Mara Lima de Cnop  
Marcos da Veiga Kalil Filho  
Maria Eliza Assis dos Passos  
Maria Lucia Lopes  
Myriam Melchior  
Nina Bitar  
Paola Stefanutti  
Patricia Regina Amante  
Rafaela Basso  
Raquel Goreti Eckert Dreher  
Rita Maria Ribeiro Bessa  
Rosane Souza Cavalcante  
Rozélia Bezerra  
Rute Ramos da Silva Costa  
Tânia Muzy da Silva  
Tatiana Rotolo  
Tatiane Kuka Valente Gandra  
Tereza Cristina Braga  
Thadia Turon Costa da Silva  
Thaina Schwan Karls  
Thiago Faria e Silva  
Uiara Maria Oliveira Martins  
Ursula Verthein  
Virgínia Campos Machado  
Walison Fábio Rogério

## SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 2 | Número 1 | 2022

### EDITORIAL | EDITORIAL

Gastronomia também é política | *Gastronomy is also political*  
*Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo e*  
*Rodrigo Cotrim de Carvalho* ..... 7

### ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

Evasão no curso de graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro:  
contributos weberianos para a compreensão do fenômeno | *Gastronomy undergraduate course*  
*dropout at the Federal University of Rio de Janeiro: Weberian contributions for understanding the*  
*phenomenon*  
*Ceci Figueiredo de Moura Santiago e Carla Galego* ..... 10

A mística do MST como organizador coletivo | *The MST mística as a collective organizer*  
*Leonardo Campos Martins* ..... 22

Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma  
caracterização | *Overview of Gastronomy Research Groups registered on the Lattes Platform: a*  
*characterization*  
*Camila da Silva Vaz Branco e Elga Batista da Silva* ..... 35

O uso de técnicas de esferificação inversa e uso de isomalte da gastronomia contemporânea  
aplicadas a tradição doceira de pelotas | *The use of reverse spherification techniques and*  
*isomalt of contemporary gastronomy applied to the Pelotas confectionery tradition*  
*Vitoria Pivatto, Vanessa Garcia Monteiro e Tatiane Kuka Valente Gandra* ..... 50

O que é alimentação sustentável no Brasil? Acesso, saúde e reconhecimento como aspectos  
relevantes para atores institucionais do sistema alimentar. Uma pesquisa de campo | *What is*  
*sustainable food in Brazil? Access, health and recognition as relevant aspects for institutional*  
*actors in the food system. A field research*  
*Rita de Cassia Monteiro Afonso, Luiza Farnese Lana Sarayed-Din, Cristine Clemente de Carvalho*  
*e Roberto Bartholo* ..... 64

A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico em Pernambuco,  
Brasil | *The perception of moral harassment by workers in the food sector in Pernambuco, Brazil*  
*Emily Cristina Silva, Ana Carolina Dos Santos Costas, Maria Iraê De Souza Corrêa*..... 80

## ENSAIOS TEÓRICOS | *THEORETICAL ESSAYS*

Notas sobre cultura e cerveja | *Notes on culture and beer*  
Tatiana Rotolo ..... 98

Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da  
estética | *Gastronomy and sociobiodiversity food: on analysis through eticização da aesthetic  
approach*  
Bruna Gewehr e Gabriela Peixoto Coelho-de-Souza..... 113

## RELATOS DE EXPERIÊNCIAS | *EXPERIENCE REPORTS*

Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de  
Alimentos e Bebidas: um relato de experiência | *Adaptation of methodologies for the delivery of  
remote practical classes in the area of Food and Beverages: an experience report*  
Elga Batista da Silva ..... 131

Brasília consumindo-se | *Brasília consuming itself*  
Alexandre Paredes Rigon ..... 143

## Gastronomia também é política

*Gastronomy is also political*

*Gastronomía también es política*

Ivan Bursztyn | [ivan@gastronomia.ufrj.br](mailto:ivan@gastronomia.ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

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

Cláudia Mesquita Pinto Soares | [claudiasoares@ufrj.br](mailto:claudiasoares@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

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

Daniela Alves Minuzzo | [daniela.minuzzo@ufrj.br](mailto:daniela.minuzzo@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

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

Rodrigo Cotrim de Carvalho | [rodrigo.cotrim@usp.br](mailto:rodrigo.cotrim@usp.br)

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.



BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.  
Gastronomia também é política. Editorial. **Revista Mangút: Conexões**

**Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 7-9, jun. 2022.

É com satisfação que apresentamos mais um volume da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas que, com o lançamento desta edição, entra em seu segundo ano de existência. A quantidade de submissões e diversidade de temas abordados no acúmulo das publicações até este momento, reforça a expectativa e visão da equipe editorial quando da idealização da revista, de que a área de Gastronomia encontra sua força de produção científica no diálogo com outras áreas do saber e se fortalece a cada nova iniciativa do próprio campo.

Uma dessas potências se materializou nesta edição a partir da publicação de trabalhos selecionados e apresentados no II Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil - Enpegastro, ocorrido em novembro de 2021. Este evento foi concebido com o objetivo de divulgar, dialogar e conectar as Gastronômias, assim como quem pesquisa, deseja pesquisar, ensina e aprende para além do que está previsto em nosso imaginário social. Esta união de esforços entre revista e evento assenta e ratifica o compromisso de pensar e debater saberes que sustentam a formação de gastrônomes e o próprio campo, a partir de suas conexões e alcances.

No entanto, para além das parcerias e alianças que costuramos nestes últimos - e primeiros - meses de existência da revista e que estamos absolutamente abertos, enquanto grupos, e empenhados a ampliar, manifestamos através deste editorial uma reflexão sobre a importância política do diálogo, da união e do não adiamento de decisões que impactam a vida de milhões de pessoas, tanto no Brasil como no mundo. Vivemos momentos de intensas e múltiplas crises que envolvem a produção, distribuição e acesso à comida, e não apenas de alimentos. Entendemos que a crise também é cultural e precisamos resgatar o nosso senso de dignidade quanto ao tema, para não colapsarmos enquanto sociedade. Comida é memória e precisamos lembrar quem somos.

O ano de 2022 apresenta novas possibilidades de representação política com as eleições para cargos federais e estaduais dos poderes executivo e legislativo. Diversas políticas públicas de alimentação e combate à fome sofreram duros ataques nos últimos anos por meio de cortes orçamentários, encerramento ou redirecionamento de programas e bloqueios institucionais à participação da sociedade civil. Um exemplo é o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), rebatizado de Alimenta Brasil, destinado à compra de alimentos produzidos pela agricultura familiar, destinando-os gratuitamente para pessoas que não têm acesso à alimentação adequada e que teve seu orçamento reduzido de 586 milhões de reais, em 2012, para 58,9 milhões de reais em 2021, e até maio de 2022 apenas 89 mil reais foram investidos no programa.

O desmonte dessas políticas públicas se torna ainda mais grave pelo evidente aumento da fome e da insegurança alimentar no país, com a alta inflação que atinge itens básicos da alimentação brasileira. O Brasil voltou para o mapa da fome da ONU e os dados da Rede Pensann, divulgados em junho de 2022, mostram haver mais de 125 milhões de pessoas vivendo em algum grau de insegurança alimentar, sendo mais de 33 milhões de pessoas passando fome no país. A Gastronomia, enquanto campo de conhecimento humano, por seu caráter político constitutivo ao tratar do comer, é uma área cuja produção científica e mobilizadora pode fortalecer as ações de combate à fome. Desse modo, este editorial é, também, um chamamento para estarmos cada vez mais comprometidos com as políticas públicas que garantem acesso ao direito básico à alimentação, para enfim nos tornarmos uma sociedade livre da fome.

Os corajosos trabalhos publicados nesta edição trazem diferentes temas e pontos de observação sobre aspectos políticos, econômicos, culturais, históricos e científicos que se cruzam e se entrelaçam para pensarmos sobre movimentos sociais contemporâneos complexos e que nos exigem revisões de fronteiras, muita capacidade de diálogo e principalmente disponibilidade política para repensarmos o mundo a partir das relações materiais e imateriais em torno da comida.

Alguns dos temas tratados nesta edição desafiam fronteiras construídas em outros momentos históricos, onde a colonialidade, a noção de propriedade privada, as violências de gênero ditaram as regras, elevaram os muros e normalizaram a barbárie, a exclusão, a falta de dignidade, que hoje ao menos consideramos inaceitáveis. Se comer é, sabidamente, um ato político, a Gastronomia também o é.

Enquanto editores e pesquisadores da área, não estamos sozinhas ao considerarmos que um dos aspectos políticos relevantes para qualquer área do conhecimento humano é o pensar sobre a formação de seus próprios agentes sociais. Assim, anunciamos também a chamada para um dossiê temático a ser publicado no próximo número da revista sobre os desafios do ensino, pesquisa e extensão da Gastronomia em seu espaço acadêmico universitário. Ao idealizarmos um dossiê dedicado ao debate sobre a formação superior em Gastronomia, o fazemos com a certeza, parafraseando Paulo Freire, que “não há ensino sem pesquisa”, mas também porque acreditamos, “não há pesquisa sem ensino” e é, sobretudo, nas conexões, nos enlaces, nas parcerias, que as pontes e as saídas são possíveis.

Desejamos uma boa leitura, férteis reflexões, muitas inspirações e consciência política na hora do voto.

## Evasão no curso de graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro: contributos weberianos para a compreensão do fenômeno

*Gastronomy undergraduate course dropout at the Federal  
University of Rio de Janeiro: Weberian contributions for  
understanding the phenomenon*

*Evasión en el curso de graduación en Gastronomía de la  
Universidad Federal de Rio de Janeiro: aportes weberianos a la  
comprensión del fenómeno*

Ceci Figueiredo de Moura Santiago | [cecisantiago@gastronomia.ufrj.br](mailto:cecisantiago@gastronomia.ufrj.br)  
<https://orcid.org/0000-0003-0858-7435>

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

Carla Galego | [carla.galego@gmail.com](mailto:carla.galego@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-9425-3217>

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (ULUSOFONA), Lisboa, Portugal.



Recebimento do artigo: 11-janeiro-2022

Aceite: 24-maio-2022

SANTIAGO, C. F. M.; GALEGO, C. Evasão no curso de graduação em  
Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro: contributos weberianos  
para a compreensão do fenômeno. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.**  
ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 10-21, jun. 2022.

## RESUMO

O artigo trata sobre a concepção de Max Weber entrelaçada ao estudo sobre a evasão no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. O foco usado é semelhante ao utilizado por Max Weber, e busca captar sentidos externados pelos evadidos. Essa vertente de análise é frutífera para compreender os processos sociais de grupos sociais, em relação às possibilidades e qualidades de educação. Este trabalho enquadra-se no projeto de tese, cuja análise versa sobre a não obrigatoriedade da apresentação do diploma para o exercício da profissão de gastrônomo. Busca-se conhecer melhor paradoxos, causas e contradições que levaram os estudantes que ingressaram no Curso de Graduação em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro entre 2014 e 2020, a não concluírem o curso. Entende-se que os contributos weberianos conduzam a compreensão do fenômeno evasão no contexto universitário, através da análise das causas e características, sob a tríade discente, docente e institucional, ajudando a perceber e minimizar problemas, de forma interligada e articuladas ao projeto pedagógico do curso.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Evasão universitária, Ensino superior público, Qualificação profissional.

## ABSTRACT

The article deals with Max Weber's conception intertwined with the study of dropouts in the Gastronomy course at the Federal University of Rio de Janeiro. The focus is similar to that used by Max Weber and seeks to capture meanings expressed by the evaders. This strand of analysis is fruitful for understanding the social processes of social groups concerning the possibilities and qualities of education. This work is part of the thesis project, whose analysis deals with the non-compulsory presentation of the diploma for the exercise of the gastronome profession. We seek to understand better the paradoxes, causes and contradictions that led students who entered the Graduate Course in Gastronomy at the Federal University of Rio de Janeiro between 2014 and 2020 not to complete the course. It is understood that the Weberian contributions lead to the understanding of the dropout phenomenon in the university context, through the analysis of the causes and characteristics, under the student, teaching and institutional triad, helping to understand and minimize problems in an interconnected and articulated way to the pedagogical project of the course.

**Keywords:** Gastronomy; University dropout; Public higher education; Professional qualification.

## RESUMEN

El artículo trata de la concepción de Max Weber entrelazada con el estudio de la evasión en el curso de Gastronomía de la Universidad Federal de Río de Janeiro. El enfoque usado es semejante al utilizado por Max Weber, y busca captar sentidos expresados por los evasores. Esa vertiente de análisis es fructífera para comprender los procesos sociales de grupos sociales, en relación con las posibilidades y cualidades de la educación. Este trabajo se encuadra en el proyecto de tesis, cuyo análisis versa sobre la presentación no obligatoria del diploma para el

ejercicio de la profesión gastrónomo. Busca comprender mejor las paradojas, causas y contradicciones que llevaron a los estudiantes que ingresaron al Curso de Graduación en Gastronomía de la Universidad Federal de Río de Janeiro entre 2014 y 2020, a que no concluyeran el Curso. Se entiende que los aportes weberianos conducen a la comprensión del fenómeno de la evasión en el contexto universitario, a través del análisis de las causas y características, bajo la tríada discente, docente e institucional, ayudando a percibir y minimizar los problemas, de manera interconectada y articulada al proyecto pedagógico del Curso.

**Palabras claves:** Gastronomía; Evasión universitaria, Enseñanza superior pública, Cualificación profesional.

## INTRODUÇÃO

O interesse em estudar o tema sobre evasão surgiu a partir de 2016, com o desenvolvimento de atividades acadêmicas inerentes ao cargo de Coordenador Acadêmico do curso de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), tendo chamado atenção o fato de que a média de alunos com matrícula cancelada, por abandono ou a pedido, entre 2014 a 2020 seja de, aproximadamente, 11% por semestre na UFRJ e mais especificamente de 25% no curso de Gastronomia.

Esse tema aqui enfocado apresenta-se de modo semelhante ao utilizado por Max Weber em sua sociologia compreensiva (BENDIX, 1977; FREUND, 1975), que vem a ser a tentativa de captação dos sentidos dados subjetivamente pelos agentes à ação. De acordo com a perspectiva weberiana, a atividade humana se orienta em relação a um sentido atribuído pelos indivíduos e socialmente compartilhado. Segundo Weber (WEBER, 1992), os privilegiados não querem apenas exercer o privilégio, mas também que ele seja percebido como merecido, como um direito. Para tornar esta ação inteligível devemos compreender o significado da ação, não o significado “verdadeiro” ou “correto”, mas o significado que lhe é atribuído. Tais significados definem a conduta dos sujeitos e produzem os efeitos da ação. Na visão de Weber, as instituições sociais são produzidas pelos homens em seus processos de relação com o mundo material. Assim, esta vertente de análise é frutífera para se compreender “processos sociais particulares de grupos sociais (ou de camadas) em relação às suas possibilidades e qualidades de educação” (VILELA, 2002, p. 94).

O curso de gastronomia foi instituído na UFRJ no ano de 2010, com ingresso de 25 alunos por semestre. No intervalo instituído para estudo, 140 alunos colaram grau e 95 alunos evadiram. Podemos identificar através de pesquisas bibliográficas que evasão é sim um problema real da educação. Segundo Vitelli (2010) a evasão é um problema que acarreta perda para todos os envolvidos no processo educacional. Por isso buscar suas causas tem justificado o desenvolvimento de trabalhos e discussões na área educacional. Retratar essas discussões tendo como forma de comparação os estudos realizados por Weber sobre o ensino universitário delineia-se o modo como ele refletia sobre o sentido da liberdade, sobretudo a liberdade de cunho acadêmico, para destacar a relevância como assumiriam as formas de organização dos professores que pudessem atuar em defesa da autonomia exigida pelo trabalho científico-intelectual sério. De fato, as citações de Max Weber a respeito do ensino universitário

constituem uma espécie de fortaleza que deve colocar o texto propriamente dito ao abrigo de qualquer crítica dos concorrentes.

O homem não deseja, por natureza, ganhar cada vez mais dinheiro, mas deseja, apenas, viver segundo seus hábitos e ganhar o dinheiro necessário para isso. Em toda parte onde o capitalismo implantou sua obra de crescimento da produtividade do trabalho humano pelo aumento de sua intensidade, esbarrou na resistência obstinada desse *leitmotiv* do trabalho da economia pré-capitalista. (VITELLI, 2010, p. 24).

## **MAX WEBER SEUS CONCEITOS E AS CORRELAÇÕES COM O PERFIL DO ENSINO UNIVERSITÁRIO EM GERAL E NA GASTRONOMIA**

Max Weber (1864-1920), pensador alemão, é considerado um dos principais teóricos clássicos da sociologia e o maior representante da sociologia compreensiva. Em seu conteúdo teórico, as motivações e ideias humanas ganharam mais relevância, uma vez que, para ele a sociologia deveria se concentrar na ação social e não nas estruturas, que em seu entendimento eram formadas por uma complexa interação de ações. O trabalho da sociologia era compreender os significados sob um olhar além das ações; assim, o principal interesse dessa ciência seria o comportamento dos indivíduos e os significados dados a esse comportamento em um contexto social (WEBER, 1984).

Percebemos que a perspectiva adotada por Weber em relação ao ensino universitário, contribuiria para análises mais complexas possibilitando a construção de políticas públicas que levassem em consideração a diversidade existente. A vertente analítica assumida por Weber considera também que o conhecimento teórico não reflete o que de fato acontece na vida real. Há sempre um recorte da realidade que se pretende observar concluindo que a realidade e a busca da causalidade de determinado fenômeno são infinitas.

No entanto, outros fatores como a própria perspectiva em relação ao futuro e a organização dos currículos, em muitos casos foram deixadas de lado no ensino universitário brasileiro, quando se estuda os motivos que levam a desmotivação dos estudantes. O que ocorre em função disso são políticas públicas equivocadas que não tem como fundamento a variedade das possibilidades de causalidade para a evasão universitária. É notória que a perspectiva adotada por Weber contribuiria, nesse caso, em análises mais complexas e completas, possibilitando dessa forma a construção de políticas públicas adequadas a realidade estudantil que levassem em consideração a diversidade existente no ensino universitário.

A intenção primeira deste texto foi partir da sociologia construída por Max Weber, e apresentando em linhas gerais, abrir um debate sobre as possibilidades geradas pela sociologia interpretativa na análise educacional para o entendimento dos motivos que levam os estudantes a evadirem no ensino universitário. Não que tal tarefa não tivesse sido empreendida por outras correntes e autores pensadores dentro desse contexto. A vontade aqui é alinhar o tema em questão com os conceitos defendidos por Max Weber, onde o contexto é o lugar da subjetividade do professor que busca organizar ou reorganizar as ideias em relação a tal vertente analítica tão utilizada nos estudos de ciências sociais e na área da educação.

A profissionalização do ensino universitário de gastronomia e a demanda pela formação profissional têm o seu crescimento alavancado, a partir do crescimento do número

de estabelecimentos voltados para a alimentação fora do lar, da ampliação dos conhecimentos da população no que diz respeito à alimentação, a evolução do conceito gastronomia e o começo da valorização do profissional gastrônomo pelas classes urbanas. Weber não dedicou nenhum artigo ou capítulo de livro a valorização das profissões propriamente dita, no entanto encontramos algumas referências específicas ao tema em questão, em algumas das suas produções acadêmicas.

De acordo com Carvalho (1998), Weber entende que a qualificação profissional através da educação universitária é notavelmente marcante e remete à questão primordial da relação entre a esfera do conhecimento e a dos juízos de valor, levando a um debate quanto aos aspectos pedagógicos que se desdobra a partir dessa relação.

Para detalhar um pouco mais a respeito da opinião de Weber com relação à qualificação profissional, o papel desempenhado pelo professor na universidade moderna e o quanto ele é capaz de motivar aos alunos a dar continuidade aos seus estudos, parte-se da seguinte questão, enunciada por Weber (1979), em seu ensaio "O sentido da 'neutralidade axiológica' nas ciências sociológicas e econômicas". É preciso saber se, no decurso de uma exposição universitária, deve-se ou não professar as avaliações práticas fundamentadas numa concepção ética, em ideias culturais ou numa concepção ideológica (WEBER, 1979, p. 114).

De acordo com as palavras de Weber é possível se questionar em relação à efetiva validação ou não da exposição por parte do professor e de suas "concepções práticas", seus pontos de vista pessoais e suas convicções, para a qualificação profissional dos alunos ingressantes ao ensino universitário. Para Weber parece aceitável essa exposição na medida em que for identificado o interesse e a dedicação dos alunos. Tais demonstrações externadas fazem com que "o professor seja levado a tomar clara consciência daquilo que resulta enquanto formação profissional relacionado ao raciocínio lógico e daquilo que provém de uma avaliação prática" (WEBER, 1979, p. 116).

Entendemos que o ensino universitário tem o papel fundamental de formar profissionais nas mais variadas áreas através da disseminação, pelos professores, de conceitos relacionados às áreas do conhecimento, formação política, ética e cultural vigentes na sociedade em que estão inseridos. Através das atividades realizadas é possível exercer uma influência real e valiosa na vida profissional, por intermédio de uma formação especializada, destacando-se a capacidade intelectual dos alunos, que se tornará uma importante ferramenta no desempenho das atividades profissionais para os quais estão sendo formados. O autor é partidário dessa colocação, pois considera que a tarefa primordial do professor é transmitir aos seus estudantes os conhecimentos de que necessitam para sua carreira, despertar interesse de forma a alargar seus conhecimentos.

Toda essa preocupação e empenho têm como objetivo fundamental a transmissão de conhecimentos tão valiosos profissionalmente e a redução da evasão. Não que para Weber a universidade precise fazer de todos os ingressantes profissionais especialistas, no sentido profundo do termo, mas "porque se pretende evitar a identificação das mudanças de decisões eminentemente pessoais que um homem pode tomar, através do ensino especializado" (WEBER, 1979).

A partir dessas considerações acima citadas, Max Weber descreve o que seriam as quatro competências fundamentais de um professor: (1) desempenhar com simplicidade uma

tarefa dada; (2) admitir, acima de tudo, os fatos teóricos, inclusive e precisamente aqueles que são incômodos para sua concepção de mundo; (3) separar a comprovação dos fatos de uma tomada de posição avaliativa; e (4) reprimir a exposição de seus gostos e sentimentos pessoais na sala de aula.

Corroborando com Weber, estudiosos como Andriole, Andriola e Moura (2006), entendem que a presença constante do professor na vida do estudante universitário, na figura de um orientador/mentor, poderia aumentar significativamente as chances de permanência do aluno, por aproximar os professores dos alunos e acompanhar melhor as trajetórias acadêmicas individuais.

Como diversos autores já haviam salientado, sentir-se parte do ambiente e do novo grupo é fundamental para a consolidação da identidade profissional, já que o estudante tende a fazer uma associação entre o curso, os colegas, a instituição e a profissão em si. Os colegas, ainda, costumam ser fontes de apoio para o enfrentamento de problemas acadêmicos (PEREIRA, 2004).

Da exigência para que o professor separe, com clareza, as esferas heterogêneas de problemas, quais sejam: processo criativo, avaliações práticas e conhecimento teórico, não decorre a afirmação de que tal distinção não seja problemática e difícil de ser delimitada na realidade, mas sim de que esse fato não justifica, automaticamente, que o estudante abandone de uma vez a tentativa de realizá-la. Weber observa que sobremaneira, muitos estudantes buscam nas aulas mais do que simples análises e fórmulas propriamente relacionadas à formação universitária; buscam no professor algo diferente daquilo que está à sua frente. Anseiam por um líder, e não um professor (WEBER, 1982). Para esses estudantes, Weber faz um apelo quase dramático: "Amigos estudantes! Vinde às nossas aulas e exigi de nós as qualidades de liderança, sem compreender que de cem professores pelo menos 99 não pretendem ser treinadores de futebol nos problemas vitais da vida, ou mesmo ser líderes em questões de conduta" (WEBER, 1982, p. 33).

Através dessa citação, é possível constatar que Weber tenta estabelecer um diálogo, tanto com professores e pesquisadores, quanto com os jovens estudantes de maneira a tentar defender suas ideias, que são como ele mesmo ressalta, avaliações práticas: "É certo que estas considerações não passam de avaliações práticas ou visões de mundo, e por isso não conduzem a qualquer solução definitiva" (WEBER, 1979, p. 82).

Em consonância com Weber, clássicas afirmações de Bohoslavsky remetem a adequação acadêmica no âmbito interpessoal, o que remete às questões de identidade, já pontuadas. Sejam elas ligadas as de que o indivíduo ao fazer uma escolha profissional não está apenas decidindo 'o que fazer, mas sim quem ser' no mundo (BOHOSLAVSKY, 1977), e de Holland, para quem a escolha profissional é a expressão da personalidade em termos de trabalho (HOLLAND, 1973).

A construção profissional dos estudantes de Gastronomia tem um componente significativo, fruto da interpretação e criação de culturas, memórias, procedimentos e processos e, como todo processo criativo ele é fluido e está em constante mutação. O pilar principal de toda essa construção é representado pela presença, acompanhamento e contribuição dos professores. O fundamental nesse processo é que essa etapa seja finalizada, sem que haja desistências e evasão dos estudantes. É possível entender, que as considerações

sobre o que seja o papel do professor, estão atreladas a formação de constructos, formação de juízo de valor e tomadas de posição. Jamais será tarefa de uma ciência empírica produzir normas e ideias obrigatórias, para delas extrair receitas para a prática (WEBER, 2006).

A ação dos professores na educação universitária é vital para que se consiga interpretar as ideias e pensamentos a respeito de uma determinada área acadêmica. Dessa forma eles ocupam lugar central e o conceito de probidade intelectual. Analogamente, o avanço da burocracia e a morosidade em alguns procedimentos e processos, dificultam o desenvolvimento do trabalho criativo e intelectual, tendendo a cercear o desenrolar das atividades acadêmicas – isso também é tematizado por Weber. Por fim, delinea-se brevemente o modo como Weber reflete sobre o sentido da liberdade, sobretudo aquela de cunho acadêmico criativo interpretativo, para destacar a relevância que assumiriam formas de organização dos professores que pudessem atuar em defesa da autonomia exigida pelo trabalho autoral, científico e intelectual sendo levado a sério.

A partir dessa análise comparativa entre o perfil do ensino universitário em geral e na gastronomia e as correlações com os conceitos de Max Weber, é possível entender que suas reflexões sobre as profissões, das quais a docente participa, revelam o entendimento de que os grupos profissionais se constituem a partir de artifícios políticos, econômicos e sociais, não sem salientar o papel regulador do Estado em vista da busca de homogeneidade e da regularidade em termos político-administrativos.

Situar a concepção da educação no plano político mais amplo e, assim, vinculá-la a um conjunto de preocupações sobre o domínio burocrático, o processo criativo, leva a formação de profissionais qualificados e diferenciados pela possibilidade da liberdade criativa e acadêmica no contexto em questão.

## **EVASÃO: CONCEITOS, ÍNDICES E POSSÍVEIS DETERMINANTES NAS LICENCIATURAS**

Na opinião de Coulon (2008, p. 31), “hoje o problema não é entrar na universidade, mas continuar nela [...]”, referindo-se à gravidade da situação que atinge o sistema universitário francês. Países da comunidade europeia, a exemplo da França, cuja realidade nos é familiar e que detém longa tradição de massificação da educação em todos os níveis, debatem-se, igualmente, com a saída de estudantes universitários não diplomados. Desde os anos 1990, observa-se que no Brasil, construiu-se uma gradual substituição de um sistema elitista para um mais ampliado, por meio da ampliação de vagas e de acesso (TREVISOL; TREVISOL; VIECELLI, 2009).

No entanto, quando se fala em evasão no ensino superior brasileiro, a situação se repete como em países europeus: a conceituação de evasão leva algumas Instituições de Ensino Superior (IES) a não encararem tal problema quando, por exemplo, um aluno de um curso realiza desligamento, e volta a estudar em outros cursos por meio de transferências. Nestes casos também não são considerados evasão da Universidade, já que o aluno retornou à IES. Todavia, sua vaga no curso de origem é deixada, causando prejuízos ao aluno, à família, ao professor, à IES e a toda sociedade.

Outro aspecto observado para regularidade no fluxo dos cursos universitários e sua terminalidade é a oportunidade que a maioria dos cursos tem de viabilizar a realização de estágios já nos períodos iniciais do curso, o que pode gerar prioridade no envolvimento em campos de estágio/trabalho e conseqüente retardo no fluxo regular do curso; o envolvimento de muitos alunos já inseridos no mercado de trabalho, ao ingressarem no curso, dificultando a conciliação com as atividades do curso. De acordo com Veloso e Almeida, (2002), existem vários motivos para se abandonar um curso, os principais são financeiros e pessoais (falta de maturidade, baixa satisfação em relação às matérias estudadas).

Assim, as diferentes designações não permitem quantificar e qualificar exatamente os casos de evasão e nem estudar as causas, buscando alternativas para superação deste problema. Estudando o tema evasão, buscam-se análises através de temas relacionados ao estado da arte, no qual serão analisadas publicações nas quais o termo evasão escolar é conceituado. Acredita-se que a compreensão das diferentes concepções sobre evasão escolar pode auxiliar no entendimento de ações institucionais e governamentais que até então, pouco tem contribuído efetivamente para a minimização da saída do estudante da Universidade afinal “o crescimento do acesso impõe desafios qualitativos e de inclusão aos gestores e demais profissionais das instituições de ensino superior” (PEREIRA; CORREA DA SILVA, 2010, p. 23).

O índice de evasão é um indicador da eficiência do sistema educacional na medida em que reflete a proporção de concluintes em relação ao número de ingressantes em dado período. A evasão constitui um desperdício social, acadêmico e econômico, bem como um problema com amplas conseqüências nos âmbitos públicos e privados (SILVA FILHO et al., 2007). Nas universidades públicas a evasão ocasiona a elevação dos custos e vagas ociosas (ANDRIOLA; ANDRIOLA; MOURA, 2006; SAMPAIO et al., 2011), apesar disso ainda são poucas as iniciativas para seu combate e, também, anódinos os estudos sistemáticos e dados nacionais sobre o fenômeno (SILVA FILHO et al., 2007). Para Sampaio et al. (2011), o tema ainda é pouco entendido no contexto brasileiro, assim faz-se relevante pesquisar as razões da evasão e da reprovação bem como as medidas preventivas adotadas pelas IES federais.

## **A INTERRELAÇÃO ENTRE FATORES ACADÊMICOS E A EVASÃO UNIVERSITÁRIA**

Em análise a diversos artigos relacionados ao tema, é possível identificar uma interatividade entre evasão e fatores como: desempenho acadêmico, fatores sociais, identificação na escolha profissional, a área de conhecimento a qual o curso pertence, o tempo de matrícula no curso e a condição financeira dos mesmos. De acordo com Morosini et al. (2011) a evasão de estudantes é um assunto educacional complexo que ocorre em todos os tipos de instituições e afeta todo sistema educacional. De acordo com Weber (1982) ideias e valores culturais modelam tanto a sociedade como nossas ações individuais. Então, para se compreender crenças, valores e motivações humanas, deve-se levar em consideração que a ação humana ocorre em um contexto de significado. No Brasil, poucos são os trabalhos realizados sobre o tema na Educação Superior.

Da mesma forma Silva Filho (2007) diz que no ensino superior, a evasão de estudantes é um problema que atinge diversos países e também o Brasil. Embora não se tenha ainda uma

avaliação efetiva, os dados empíricos, identificados por análises subjetivas e percepções com base em contatos com os alunos, sobre os possíveis fatores relacionados à evasão, destacam-se: a evasão nos primeiros dois períodos do curso (entrada pelo SISU - MEC); a não obtenção do auxílio estudantil pleiteado, trazendo dificuldades de acesso e permanência na universidade por parte de muitos estudantes; dificuldade da manutenção nas grandes cidades, sem o auxílio moradia, já que muitos ingressantes são oriundos de outros estados ou de cidades do interior, o que acaba por resultar no retorno para seus estados.

De acordo com Veloso e Almeida (2002), existem vários motivos para se abandonar um curso, os principais são financeiros e pessoais (falta de maturidade, baixa satisfação em relação às matérias estudadas). Também para Gillioli (2016), medidas antievasão dependem de programas de assistência e de orientação a serem implementados, desenvolvidos e aperfeiçoados pelas próprias instituições. Os diversos resultados de pesquisas realizadas no Brasil corroboram a ideia de que boa parte das medidas de combate à evasão na educação superior pública brasileira depende de ações focadas em cada instituição, no âmbito de sua autonomia. Isso não exige, evidentemente, o governo federal de promover programas e estímulos para que essas IES adotem essas ações; sugere-se que iniciativas de caráter unicamente nacional não são suficientes se desarticuladas das realidades locais de cada instituição nem mesmo de cada campus e curso (GILLIOLI, 2016, p. 26).

Após constatar que o problema existe, se desperta o interesse e a necessidade de investigar os motivos de evasão através de uma pesquisa estratégia que vai ao encontro com a metodologia de Santos (2005), que revela a importância da reestruturação dos cursos, de forma a assegurar a integração curricular entre a formação profissional e formação acadêmica. A vertente analítica assumida por Weber considera também que o conhecimento não se trata de uma cópia do real, há sempre uma seleção – ou recorte – da realidade que se pretende observar. Assim, qualquer parâmetro de análise (interpretativo ou qualitativo) se afasta da realidade, inclusive em função da conceituação, que por si só, já é uma representação da realidade.

O próprio conceito é uma seleção, nunca corresponderá à realidade. Weber conclui que da mesma forma que a realidade é infinita, a busca da causalidade de determinado fenômeno também é. O interessante neste ponto da análise realizada por Weber, leva em consideração aquilo que poderia ser ou não. A singularidade de cada fenômeno passa, então, pelo infinito leque de possibilidades que é a realidade. Durante muitos anos – e ainda hoje –, o fator repetência esteve atrelado como causalidade da evasão, em uma relação direta de causa e consequência. Se o processo de desencantamento do mundo é vital para que se consiga interpretar os diagnósticos elaborados à época, também ocupam lugar central o papel do professor universitário e o conceito de probidade intelectual.

Este artigo busca, então, entrelaçar o tema evasão às discussões colocadas por Weber ao relacionar sua discussão sobre a educação. Por fim, delinea-se brevemente o modo como Weber reflete sobre o sentido da liberdade, sobretudo aquela de cunho acadêmico, para destacar a relevância que assumiriam formas de organização dos professores que pudessem atuar em defesa da autonomia exigida pelo trabalho científico-intelectual sério.

## **A FUNCIONALIDADE DO PROCESSO METODOLÓGICO COM FOCO NA ANÁLISE DA EVASÃO UNIVERSITÁRIA**

A funcionalidade do processo metodológico ligada à análise da evasão universitária estará sempre pautada na integração de abordagens quantitativas e qualitativas, buscando compreender e explicar de forma mais ampla o tema estudado. Os sujeitos de pesquisa são sempre orientados quanto às responsabilidades em participar de uma investigação, e sabem que o anonimato é garantido em todas as fases de análise, interpretação e divulgação dos resultados. Somente após lerem, compreenderem e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido são incluídos no estudo.

O foco principal de todo esse estudo é aprofundar e atualizar a análise em relação ao tema bem como aumentar o corpus da análise. Serão adotadas cinco etapas metodológicas, quais sejam: 1. Revisão de literatura e análise documental com seleção dos textos selecionados, também são feitas análises voltadas para a busca em documentos do MEC e da UFRJ que trate sobre o assunto de evasão. Nessa etapa são selecionados apenas os materiais que mais se aproximam do tema proposto. 2. Aplicação de questionários estruturados, buscando caracterizar o perfil (dados pessoais, demográficos, socioeconômicos, sistema de entrada na universidade/curso, perspectivas profissionais e de formação geral) e os principais motivos que podem levar a evasão de um grupo de alunos selecionados no curso de Gastronomia da UFRJ e que se enquadravam nos critérios da categoria evadidos, critérios esses estabelecidos pela IES; 3. Realização de entrevistas semiestruturadas com o mesmo grupo de alunos que respondeu às perguntas diretas e pontuais; 4. Elaboração de uma análise detalhada dos dados coletados com aplicação de testes estatísticos de frequência simples para identificação do perfil dos estudantes, cruzamento de dados com testes adequados ao estudo em questão, e análises qualitativas buscando a identificação dos motivos que levaram os estudantes a evadir. Toda essa análise conta como o suporte operacional de software específico e adequado ao estudo em questão; 5. Divulgações dos resultados através das publicações de artigos como esse, apresentações em congressos, rodas de conversa e oficinas com profissionais e estudantes que tenham interesses comuns ao estudo.

### **ONDE PRETENDEMOS CHEGAR**

Nessa investigação busca-se identificar as concepções de todos os lados acerca dos aspectos determinantes para os fenômenos relacionados à evasão universitárias e quais as possíveis alternativas desenhadas para reverter tal fenômeno. São feitos estudos focados nas diferenças entre o que se percebe empiricamente e o que está sendo identificado e proposto como estratégias de intervenção. Assim, analisando o perfil dos estudantes, causas e características ligadas a evasão universitária sob responsabilização da tríade discente, docente e institucional busca-se perceber através da investigação alternativas pontuais e factíveis de aplicação que busquem minimizar problemas, de forma interligada e articuladas ao projeto pedagógico do curso de gastronomia. Após análise detalhada pretende-se identificar se aspectos como: o despreparo dos calouros no Ensino Fundamental e Médio, ideias equivocadas sobre o curso, o nível de exigências do curso, condições socioeconômicas desfavoráveis e a

busca da sobrevivência financeira, que diminuem o tempo dedicado aos estudos e são os efetivos causadores da evasão universitária.

Buscamos também nesse estudo, identificar o perfil sociocultural dos estudantes evadidos do curso de Gastronomia de Universidade Federal do Rio de Janeiro e identificar as razões que levam os alunos a desistir do curso.

## REFERÊNCIAS

ANDRIOLA, W. B.; ANDRIOLA, C. G. MOURA, C. P. Opiniões de docentes e de coordenadores acerca do fenômeno da evasão discente dos cursos de graduação da Universidade Federal do Ceará (UFC). **Ensaio: aval., educ., pol. públ.**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 52, p. 365-382, 2006.

BENDIX, R. IX: Conceitos básicos de sociologia política. In: Bendix, R. **Max Weber An intellectual portrait**. California: University of California Press, 1977.

BOHOSLAVSKY, R. **Orientação vocacional: a estratégia clínica**. São Paulo: Martins Fontes, 1977.

CARVALHO, R. E. **Temas em educação especial**. Rio de Janeiro: Editora WVA, 1998.

COULON, A. **A condição de estudante: a entrada na vida universitária**. Salvador: Edufba, 2008.

FREUND, J. **Sociologia de Max Weber**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1975.

GILLIOLI, R. de S. P. **Evasão em instituições federais de ensino superior no Brasil: expansão da rede, SISU e desafios**. Brasília, DF: Câmara dos Deputados, 2016. Disponível em: <http://bd.camara.leg.br/bd/handle/bdcamara/28239> . Acesso em: 25 nov. 2021.

HOLLAND, J. L. **Making vocational choices: a theory of careers**. New York: Prentice-Hall, 1973.

MOROSINI, M. C. et al. A evasão na Educação Superior no Brasil: uma análise da produção de conhecimento nos periódicos Qualis entre 2000-2011. In: CONFERENCIA LATINO AMERICANA SOBRE ABANDONO EM LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 2., 2011, Panamá. **Anais [...]**. Panamá: Congresos CLABES, 2011.

PEREIRA, T. I.; CORREA DA SILVA, L. F. S. As políticas públicas do ensino superior no governo Lula: expansão ou democratização. **Revista Debates**, Porto Alegre, v. 4, n. 2, p. 10-11, 2010.

SANTOS, B. de S. A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. Rio de Janeiro, **Ciênc. & saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, p. 137-202, mar. 2005. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232013000300036](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000300036) . Acesso em: 25 nov. 2021.

SAMPAIO, B. et al. Desempenho no vestibular, background familiar e evasão: evidências da ufpe. **Economia Aplicada**, Ribeirão Preto-SP, v. 15, n. 2, 2011.

SILVA FILHO, R. L. L. et al. A evasão no ensino superior brasileiro. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v. 37, n. 132, p. 641-659, 2007.

TREVISOL, J. V.; TREVISOL, M. T. C.; VIECELLI, E. O ensino superior no Brasil: políticas e dinâmicas da expansão (1991-2004). **Roteiro**, [S. l.], v. 34, n. 2, p. 215-242, 2009. Disponível em:

<https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/roteiro/article/vi> . Acesso em: 28 nov. 2021.

VILELA, R. A. T. Max Weber -1864-1920: entender o homem e desvelar o sentido da ação social. In: TURA, M. L. R. **Sociologia para educadores**. Rio de Janeiro: Quartet, 2002.

VITELLI, R. F. Evasão em cursos de Graduação: Fatores Intervenientes no Fenômeno. In: CONFERENCIA LATINO AMERICANA SOBRE ABANDONO EM LA EDUCACIÓN SUPERIOR, 1., 2010, Panamá. **Anais [...]**. Panamá: Congresos CLABES, 2010.

WEBER, M. A **“objetividade” do conhecimento nas ciências sociais**. Tradução de Gabriel Cohn. São Paulo: Ática, 2006.

WEBER, M. A política como vocação. In: MILLS, W.; GEERTH, H. (orgs.). **Max Weber ensaios de sociologia**. Rio de Janeiro, Zahar, 1982. p. 97-153.

WEBER, M. **Conceitos sociológicos fundamentais: metodologia das ciências sociais**. Campinas: Cortez/Unicamp, 1992.

WEBER, M. **Economía y sociedad**. México: Fondo de Cultura, 1984.

WEBER, M. **Ensaio de sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

## A mística do MST como organizador coletivo

*The MST mística as a collective organizer*

*La mística del MST como organizador colectivo*

Leonardo Campos Martins | [leonardo.martins@discente.eco.ufrj.br](mailto:leonardo.martins@discente.eco.ufrj.br)  
<https://orcid.org/0000-0001-7921-1713>

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



Recebimento do artigo: 15-fevereiro-2022

Aceite: 16-junho-2022

MARTINS, L. C. A mística do MST como organizador coletivo. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 22-34, jun. 2022.

**RESUMO**

Neste artigo busco aproximar as estratégias de emancipação coletiva, de organização e conceitos de práticas mobilizadoras e pedagógicas da mística do MST ao caráter de sistematização do trabalho de Paulo Freire e sua práxis libertadora, que parecem auxiliar na estruturação e fundamentação não só teórica, mas da práxis como um momento político do Movimento. E entender como este organizador coletivo interfere na cultura alimentar enquanto luta pela Reforma Agrária Popular com elementos políticos e sentimentais que parecem fundamentais para pensar a gastronomia. Buscando na literatura o que Freire sistematiza nesses pensamentos, experiências e visões que retornam ao debate sobre disputa hegemônica pelas epistemologias do sul, propostas por Boaventura de Sousa.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Mística; MST; Pedagogia do oprimido; Comunicação.

**ABSTRACT**

In this article, I intend to approximate the strategies of collective emancipation, organization, concepts of mobilizing and pedagogical practices from the MST mística to the systematization character of Paulo Freire's work and his liberating praxis, which seem to help in the structuring and foundation not only of theory but of the praxis as a political moment of the Movement. Searching in the literature what Freire systematizes in these thoughts, experiences and visions that return to the debate on the hegemonic dispute for the epistemologies of the south, proposed by Boaventura de Sousa. Moreover, understand how this collective organizer interferes in food culture while fighting for Popular Agrarian Reform with political and also sentimental elements that seem fundamental to thinking about gastronomy.

**Keywords:** Gastronomy; Mística; MST; Pedagogy of the Oppressed; Media.

**RESUMEN**

En este artículo pretendo acercarme a las estrategias de emancipación colectiva, de organización y conceptos de prácticas movilizadoras y pedagógicas de la mística del MST (Movimiento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra) al carácter de sistematización del trabajo de Paulo Freire y su praxis libertadora, que parecen contribuir con la estructuración y fundamentación, no sólo de la teoría, sino de la praxis como momento político del Movimiento. Y comprender cómo este organizador colectivo interfiere en la cultura gastronómica mientras lucha por la Reforma Agraria Popular con elementos políticos y también sentimentales que parecen fundamentales para pensar la gastronomía. Buscando en la literatura lo que Freire sistematiza en estos pensamientos, experiencias y visiones que retoman el debate sobre la disputa hegemónica por las epistemologías del sur, propuestas por Boaventura de Sousa.

**Palabras claves:** Gastronomía; Mística; MST; Pedagogía del oprimido; Comunicación.

*Não tenho sabença, pois nunca estudei  
Apenas eu seio o meu nome assiná  
Meu pai, coitadinho! vivia sem cobre  
E o fio do pobre não pode estuda*  
(O poeta da Roça - Patativa do Assaré)

## INTRODUÇÃO

Uma das marcas mais evidentes do vínculo inicial que existiu entre o MST e a Igreja Católica, através das Comunidades Eclesiais de Base e a Teologia da Libertação, é a prática discursiva da mística, que guarda sua origem religiosa, mas que foi sendo adaptada à uma prática político-ritualística. A Teologia da Libertação é uma reflexão da própria práxis libertadora. Seu discurso social e político, que também é uma reflexão religiosa e espiritual, foi crucial para a descoberta do marxismo pelos cristãos progressistas. Porém, a aproximação com Paulo Freire vai muito mais além.

A mística pode representar parte significativa das práticas de mobilização e ação do MST em direção a Reforma Agrária Popular, que aponta um momento de mudança ideológica, de organização da produção através da agroecologia até a soberania alimentar. Um projeto de autodeterminação e politização dos oprimidos pela luta coletiva. Possibilitando, por exemplo, novas formas de solidariedade como substrato para a sociabilidade política e a formação militante.

O caráter do trabalho de sistematização de Paulo Freire e sua práxis parecem auxiliar nessa estruturação e fundamentação teórica do Movimento Sem Terra e sensibilizar sua mística, desde seu início. Este trabalho pode soar como pobre, ou de menor valor, porque é manual, escrito de forma simples e direta ou realizado com artesanias. E isso perpassa a tudo que é relacionado com a comunicação popular, ou comunitária, com essa comunicação libertadora.

E a mística do MST, que está muito presente na comunicação popular, de um modo geral, muitas vezes, também será olhada como um elemento, ou da simplicidade, ou um elemento dispensável, um elemento que é estético, que é do campo transcendental, sentimental, espiritual. Mas é justamente nesta junção, quando Freire sistematiza pensamentos, experiências e visões, agregando todos esses elementos, como observamos nas Epistemologias do Sul, por Boaventura (2020), que emerge a força de sua obra e que, ao mesmo tempo, dá força ao Movimento Sem Terra e outras experiências de comunicação popular: o olhar a experiência como um todo, da práxis ao prato, se observamos todo o Movimento, desde sua luta pela terra até a produção de alimentos agroecológicos e o resgate de culturas alimentares silenciadas.

Os movimentos sociais representam um papel importantíssimo de natureza política, ética e também estética. Para Paulo Freire, que não afasta a "boniteza" de nada, os movimentos sociais encarnam a beleza da libertação e que a poesia da libertação não existe sem ela. Entender a luta como um poema é ver a briga como uma coisa bonita, e sendo bonita é necessariamente ética. Tanto que os poemas são formas místicas de imenso valor formador para o MST, assim como o alimento na mesa do trabalhador, simbolizando a luta pela terra e contra a fome.

Essa sensibilidade construída pela mística do MST que utiliza poesia como uma forma de preparar a coletividade para a luta, segundo Vieira (2019), foi relatado por Josías Barros, Coordenador do MST na Zona da Mata pernambucana, ao jornal O Globo: “Aprendi a gostar de poesia no MST. A gente lê e tira dela muita preparação política – disse, citando versos de Patativa do Assaré, no qual ele chora a morte da filha de 6 anos em razão da seca e conclama o sertanejo a lutar” (O Globo, 06/03/2006). Essa sensibilidade também se apresenta na solidariedade, como um sistema de resgate desse povo silenciado e sua cultura invisibilizada.

Olhar os grupos sociais como um todo e entender que, quando a comunicação dialógica de Freire vai além da informação, não é transmissão nem compartilhamento da informação. Escutar a outra pessoa, se abrir a um diálogo, é participar de uma mística. Essa comunicação é uma mística, um espaço de entrega porque vai além do aspecto normativo. E a eficácia da comunicação do MST talvez resida neste fenômeno.

## **A MÍSTICA COMO ORGANIZADORA COLETIVA**

Apresentando um conjunto de reflexões acerca da educação, que compreende a luta social, a emancipação, a libertação e a vida no campo, a mística, enquanto prática educativa, funciona como uma ideia-força, que também podemos chamar de ideia geradora. Seu potencial para despertar e trazer à memória os saberes, os conhecimentos ancestrais, para Paulo Freire (1992), favorecem a reflexão crítica da história, da realidade social, propiciando o fortalecimento de uma utopia. O MST assume, desta forma, a mística como uma prática educativa, uma estratégia de emancipação do sujeito crítico, consciente de sua condição de autor de sua própria história e também responsável por transformar a sua realidade.

A mística se apresenta, por esta perspectiva, como impulso para compreender a estrutura organizativa do Movimento, que é individual, mas ao mesmo tempo coletiva, não como um simples ajuntamento de indivíduos, mas uma coletividade baseada na luta em comum contra os sistemas de opressão e, sobretudo, de silenciamento, na transformação e reinterpretção do mundo.

Agindo no sentido de prefigurar e alicerçar, como descreve Semeraro (2006), um tipo de subjetividade ético-política, a mística se faz ao mesmo tempo individual e coletiva, capaz de instruir a ação de novos sujeitos sociopolíticos. E um dos conceitos que sustentam teoricamente uma busca pelo reconhecimento de um processo pedagógico e sistemático de emancipação inerente à luta pela terra é a ação educadora emancipatória.

Os símbolos na mística do MST materializam a ideologia do Movimento, constituindo uma nova linguagem, que reflete um pensamento pedagógico próprio, que é também marcado pela autoria coletiva. Os gestos, as danças, as rezas, os instrumentos de trabalho, a produção de alimentos, as marchas, a bandeira, o hino, as canções do Movimento e tantos outros símbolos, apontam para esta construção levantada por saberes próprios e que apresentam conscientemente uma intencionalidade que mobiliza à ação política, legitimando a luta pela terra e construindo sua memória histórica, seu estar no mundo. E qualquer situação de dominação ou opressão que imponha o silêncio, que impeça a realização da vocação ontológica e histórica dos homens de ser mais, é violenta. E violência, para Freire (1979), é o ato com que

alguns homens ou classes impedem outros de ser. E fica mais evidente quando uma classe impede outra de comer, quando a impõe a fome.

A mística do MST é um momento fundamental de sua práxis. Na Pedagogia do Oprimido, diz Paulo Freire, que “não há palavra verdadeira que não seja práxis” e que dizer a palavra verdadeira é transformar o mundo, e essa transformação é o objetivo principal do Movimento. Na mística se encontram os que se acham negados de dizer a palavra no diálogo libertador, esse diálogo que é o encontro dos homens para pronunciar o mundo. Neste encontro, diz Paulo Freire, não é possível o diálogo entre os que querem a pronúncia do mundo e os que não a querem, que são os que negam aos demais o direito de dizer a palavra.

Como estratégia de comunicação e educação, a mística propicia o engajamento de pessoas do povo, intelectuais orgânicos, estudantes, que também compreendem a libertação como ação político-crítica, isto é, enquanto práxis, reflexão e ação dialética. Para além dos educadores-educandos nas situações específicas onde se realiza a educação como prática da liberdade – na alfabetização de adultos, nos movimentos populares, na escola, nos programas de reforma agrária – Freire dedica uma atenção especial àqueles que tendo como origem a classe dominante, se “convertem” e em diálogo com os oprimidos abraçam sua causa (LIMA, 2021). Desta forma o MST consegue o feito de distribuir mais de um milhão de quentinhas para pessoas necessitadas durante o período mais crítico da pandemia do coronavírus.

A mística ativa os valores e a memória da luta coletiva, sendo fundamental no processo de formação política e crítica entre seus participantes. É a mística que permite constatar que as condições materiais e sociais que exigem essa utopia no momento estão postas pelo capitalismo, como a miséria, a injustiça e a opressão, da mesma forma que dificultam a sua realização. E esta mesma mística,

[...] tão concreta entre os Sem Terra e difícil de ser traduzida para o mundo moderno, despolitizado e empobrecido de utopias e mitos revolucionários, parece ser a força propulsora que anima e gera a energia suficiente para os milhões de excluídos do campo se organizarem e acreditarem que a utopia de uma nova sociedade é possível (MOURA, 2019, p.116-117).

A libertação não é a ausência absoluta de opressão, mas a experiência de práxis do homem. Para Gramsci, intelectual sardo que influenciou profundamente o pensamento de Paulo Freire, filosofia da práxis é a atividade teórico-política e histórico-social dos grupos “subalternos” que procura desenvolver uma visão de mundo global e um programa preciso de ação dentro do contexto em que vivem, com os meios que têm à disposição, visando construir um projeto hegemônico alternativo de sociedade (SEMERARO, 2005).

A luta pela reforma agrária popular do MST, pela via política da solidariedade poderia alavancar uma transformação social tomando-se por base a classe trabalhadora do campo, libertando-se da dicotomia campo/cidade, assumindo uma identidade diatópica, ou seja, contrária às dicotomias que habitam o pensamento crítico neoliberal.

Conjugando paixão e razão, o MST trabalha com aquela “fantasia concreta” de que nos fala Gramsci. Fantasia que envolve, além de inteligência, grande dose de imaginação. Esta reflexão sobre a mística do MST tem como referência aquela vertente marxista que afirma a importância da vontade nos processos históricos e compreende a paixão e o mito, numa perspectiva materialista, como um momento ineliminável da política.

## REFORMA AGRÁRIA POPULAR: A PRÁXIS LIBERTADORA

A execução do programa de reforma agrária no Chile, nos anos 60, compreende a formulação inicial do conceito de comunicação em Freire. Segundo Venício Lima (2021), esta comunicação, ou podemos dizer educação libertadora, implica a superação da “cultura do silêncio” na qual os oprimidos estão imersos.

Freire (1992) diz que “ninguém liberta ninguém, ninguém se liberta sozinho: os homens se libertam em comunhão”. De acordo com esta formulação na obra *Pedagogia do Oprimido*, os excluídos e oprimidos são submetidos à “invasão cultural”, ao silenciamento de sua palavra e à constante desumanização. E encontram na mística do Movimento essa vontade coletiva pela liberdade, pelo desejo de ser, e ser mais.

Paulo Freire, com sua pedagogia do oprimido, possibilita ao povo agora alfabetizado, o voto. Mas reforça também que falar a língua dos camponeses é um posicionamento contra a fala bacharelesca, que é uma marcação discursiva de senhorialidade, de patrimonialismo dominante e silenciador.

O livro *Extensão ou comunicação?* escrito no Chile, em 1968, argumenta que a comunicação é a coparticipação dos sujeitos no ato de conhecer. E esta prática dialética que implica a visão do ser humano como sujeito em relação ao mundo é o que fundamenta seu conceito de comunicação.

A organização do Movimento Sem Terra em seu projeto de luta pela reforma agrária popular, através da mística como instrumento de comunicação e práxis, possibilita uma permanente relação com a realidade, o que gera uma produção não só de bens materiais, coisas sensíveis e objetos, como disse Paulo Freire (1970b), mas também instituições, ideologias, arte, religiões, ciências e tecnologia. A mística do MST é construída dentro deste conceito de comunicação.

Ao chamar de práxis esta permanente relação do homem com a natureza, entendemos a capacidade deste homem de interferir na realidade para modificá-la. Pois, ele se relaciona com “seu mundo” de forma crítica, como sujeito criativo. E mesmo tratado por sistemas sociais opressivos como objeto, de forma a desumanizá-lo, isso não altera sua “vocação ontológica” que é a de ser sujeito.

Todo o processo de socialização do Movimento está vinculado às formas de acesso ao conhecimento e de vivências e experiências compartilhadas, como por exemplo, a mística. A medida em que o MST se organiza, a compreensão de ser um Sem Terra vincula-se de forma irmanada com a de Militante do Movimento, assumindo uma especificidade na sua luta política.

Nos acampamentos é importante a socialização dos acampados com a realidade do mundo rural, de identificar-se enquanto Sem Terra, de pertencer à uma organização coletiva, portadora de projetos, pautas, valores e principalmente identidades. A mística assume um papel importante como instrumento nas demandas de socialização e integração dessa nova identidade coletiva e social incorporada pelo Sem Terra, em seu renascimento, já que, familiarmente,

fazer parte, no caso do MST, é assumir uma nova identidade, como o objeto que se transforma em símbolo. É emprestar-se para adquirir outra natureza. Deixar-se

comparar com outro símbolo, neste caso, outro ser social que faz parte da mesma sociedade em que vivemos (BOGO, 2002).

Além do pertencimento, a mística pode ser entendida também pela vertente da solidariedade, como uma práxis fundamental na comunicação popular, ou comunitária. Para Bogo, a mística se locomove através da imaginação, da esperança e da paixão, na direção que valorize um sentimento de identidade cultural que se caracteriza em partilhar a vida em forma de identidade coletiva, apoiada em ideais baseados em valores éticos.

A solidariedade é um valor dialógico e político fundamental na comunicação do MST. Para Raquel Paiva (2003), através do caminho político da solidariedade é possível reprojeter comunitariamente o futuro.

Para a comunidade, que é uma estrutura de vinculação e pertencimento, que passa a ocupar um espaço contra hegemônico, organizando novos caminhos sociais e comunicacionais no enfrentamento a globalização, "a solidariedade é uma estratégia de construção de um saber particular de quem vive na escassez ou à margem" (2003). Esta é a direção da proposta do MST para uma nova sociedade através da Reforma Agrária Popular. Onde a comunicação passa a ser, por definição, necessariamente política e libertadora.

## **O SILÊNCIO DOS FAMINTOS OU "UM PAÍS SEM POVO"**

Na obra de Paulo Freire, entre as razões históricas e políticas que mantêm contingentes de mulheres e homens em permanente condição de oprimidos, surge o conceito de cultura do silêncio. O que nos leva a observar o comportamento e o pensamento dos camponeses de tal forma próximos ao mundo natural, que os vemos mais como parte dele do que como seus transformadores.

Quando o povo tenta através da palavra, dos clamores da razão, manifestar-se, é oprimido pela violência estatal. Para o padre Antônio Vieira, "o pior acidente que teve o Brasil em sua enfermidade foi o tolher-se a fala", era o país ser mantido sem fala, sem voz (LIMA, 2021). E escapar do fatalismo neoliberal, talvez seja o principal desafio do MST.

Somente quando os oprimidos descobrem, nitidamente, o opressor, e se engajam na luta organizada por sua libertação, começam a crer em si mesmos, superando, assim, sua convivência com o regime opressor. Se esta descoberta não pode ser feita em nível puramente intelectual, mas da ação, o que nos parece fundamental é que esta não se cinja a mero ativismo, mas esteja associada a sério empenho de reflexão, para que seja práxis (FREIRE, 1992).

O Brasil é "um país sem povo", reflete Freire sobre a inexperiência democrática brasileira. Por aquele "tolher-se a fala", que o país, de cabeça baixa, nasceu e cresceu sem a experiência do diálogo, sem o direito à fala. Este alheamento à vida pública, que é entendido por mutismo brasileiro, se trata da "posição meramente expectante do nosso homem diante do processo histórico nacional" (FREIRE, 1959).

A mística do MST reúne esse contingente que antes não era povo. Sua proposta de diálogo, de comunicação comunitária é baseada na solidariedade como modelo de uma ordem

de socialização, que através da reforma agrária popular, funda não só a palavra, mas também a voz e o gesto, a ação mobilizadora contra o modelo neoliberal.

A pedagogia do oprimido, no decorrer da história do MST, revela uma mulher, um homem, que já não se satisfaz em assistir. Quer participar e sua participação ameaça os privilégios detidos pela elite. E a sociedade que se nega ao diálogo se faz preponderantemente muda, oferecendo comunicados em lugar da comunicação. O Movimento Sem Terra entende que a organização é capaz de produzir a voz autêntica da comunidade.

A mística do MST é um instrumento de ruptura com nosso passado colonial, com a cultura do silêncio que assumiu a forma de uma consciência camponesa, ou na definição de Hegel, uma consciência servil. Uma das causas desse comportamento apático por parte dos oprimidos é a ideia do fatalismo, não como um traço essencial da forma de ser do povo, um fatalismo alongado em docilidade, como dizem os opressores, mas sim o fruto de uma situação histórica e sociológica de exploração.

A palavra tem um papel central contra a cultura do silêncio, essa cultura que é o espaço dos comunicados. A ausência da palavra, a palavra falsa, deve ser superada pelo direito à expressão da palavra autêntica e utópica. A mística é o espaço dessa comunicação, da possibilidade do diálogo que rompe a estrutura latifundista, onde reside o mutismo do camponês. Mutismo este que vai desaparecendo do espaço de reforma agrária. Espaço aberto ao adquirir consciência de classe, que é um resgate do camponês da consciência alienada, que é uma dimensão do neoliberalismo, submetendo o trabalhador ao condicionamento de uma cultura do êxito pessoal, perpetuando a contradição opressor/oprimido.

As políticas públicas de silenciamento, como a exclusão da educação formal, a imposição da fome e a impossibilidade de acesso a variados bens públicos negados aos não alfabetizados, são reforçadas por mitos indispensáveis à manutenção do status quo, dentre eles,

(...) o mito de que a ordem opressora é uma ordem de liberdade; de que esta ordem respeita os direitos da pessoa humana; de que todos, bastando não ser preguiçosos, podem chegar a ser empresários; de que o homem que vende, pelas ruas, gritando: 'doce de banana e goiaba' é um empresário tal qual o dono de uma grande fábrica; o mito do direito de todos à educação; o mito da igualdade de classe; do heroísmo das classes opressoras, de sua caridade, de sua generosidade; da falsa ajuda; o mito de que as elites dominadoras são as promotoras do povo; o mito de que a rebelião do povo é um pecado contra Deus; o mito da propriedade privada como fundamento do desenvolvimento da pessoa humana; o mito da operosidade dos opressores e o da preguiça e desonestidade dos oprimidos; o mito da inferioridade 'ontológica' destes e da superioridade daqueles (FREIRE, 1992).

A mística entendida como essa sistematização de saberes populares acumulados, de povos originários, quilombolas e outros grupos sociais, dentro do processo de reforma agrária popular, projeto fundamental do MST para uma sociedade mais justa, inaugura uma nova história de mulheres e homens que resistiram emudecidos, sob a cultura do silêncio, por políticas de silenciamento e pelo efeito silenciador do discurso hegemônico do capitalismo, do colonialismo e do patriarcado.

## NOTAS À LUZ DAS EPISTEMOLOGIAS DO SUL

A política dominante enxerga sua própria superioridade como único conhecimento válido, a medida em que se tornam politicamente aceitáveis as mais abjetas formas de desigualdade e discriminação social, comenta Boaventura em seu livro *O Fim do Império Cognitivo*.

Através da mística, que representa a realidade do homem do campo e o sistema que o oprime e desmistifica o capitalismo como único projeto possível, o MST se opõe às ideias da classe dominante. E ao representar os trabalhadores como sujeitos de sua própria história, a prática discursiva da mística se contrapõe à forma ideológica hegemônica. Não apenas identificando e organizando de forma sistemática o que muitas vezes nem figura como conhecimento por ser oprimido pelas epistemologias dominantes, mas também valorizando a dimensão cognitiva das lutas de resistência contra a opressão e contra esse conhecimento que legitima essa mesma opressão. Desta maneira é que se dá a experiência no campo de movimentos sociais como o MST.

Esta produção e validação de conhecimentos elaborados na experiência de grupos sociais que são sistematicamente vítimas da injustiça e da opressão promovidas pelo capitalismo, pelo colonialismo e pelo patriarcado, é o que Boaventura (2020) reconhece por "epistemologias do sul". É este processo de conscientização que possibilita ao trabalhador, como sujeito, inserir-se no processo histórico.

Com esses sujeitos alienados e oprimidos, imaginados como incapazes de produzir conhecimento válido pelas epistemologias dominantes, esses silenciados e invisibilizados em suas condições não plenamente humanas, objetivam o papel crucial das epistemologias do sul, de reconhecer e validar seus conhecimentos e modos de saber. A mística cumpre a função de resgatá-los como um gesto distintamente político. Como na sociologia das ausências, transformando sujeitos ausentes em sujeitos presentes.

No MST, este resgate se dá pela via política da solidariedade. A mística aprofunda a experiência dos sentidos, que é, sobretudo, uma experiência de reciprocidade, no ver e ser visto ou ouvir e ser ouvido. Essa experiência sensorial é capaz de aquecer a razão e avançar para um sentir-pensar. Saciando ao mesmo tempo a fome da cabeça e a fome da barriga.

A relação da mística com o alimento não se dá apenas na forma política da solidariedade. No resgate de um passado de lutas que a mística reproduz, também acontece um resgate cultural, e se tratando da produção de alimentos agroecológicos, trata-se de um resgate culinário também, de ancestralidade, que vem à tona com imensa força social.

A experiência dos sentidos através do alimento, diante da fome e das condições de produção, é silenciada pelas epistemologias dominantes faz tempo. Boaventura Sousa alerta que o século XIX colocou a visão e a audição no topo da hierarquia porque esses dois sentidos se associavam com a cognição, enquanto o paladar, o olfato e o tato eram considerados sentidos menores, especialmente desenvolvidos nas raças inferiores (2020).

Porém, a comida tem uma dimensão comunicativa (Barthes, 1961), faz parte de um sistema simbólico, é elemento de uma narrativa histórica e social que expressa um sistema de

significados, envolvendo práticas, emoções, crenças, identidade coletiva e afetos. A gastronomia demarca esse campo semântico no qual se viabiliza uma apreensão da produção de sentidos relacionada ao alimento, como um meio de comunicação circunscrito a uma linguagem específica. Definindo um lugar de aprendizado, solidariedade e comunicação.

Observando a etimologia do verbo 'comer' que deriva de 'cum + edere'. Em latim, 'comer' era 'edere', que significava, grosso modo, alimentar-se, ingerir alimento, nutrir-se. Incluía, dado o sistema linguístico, a ideia de comer sozinho. Porém, 'cum + edere' era um composto que significava 'comer na companhia de outras pessoas'. Assim, logo atribuímos sentido aos gestos feitos junto a outros enquanto comemos, passando da dimensão funcional para um valor comunicativo de grande importância para a questão agrária no MST, pois, relacionamos desta forma o que está à mesa ao que pertencemos.

A carga simbólica do alimento, sua relação com a fome, delimita também um universo simbólico ao configurar a mesa como metáfora da vida. A vida que se estabelece numa relação de pertencimento a um grupo que pode ser a família ou uma comunidade mais ampla, mas também seu silenciamento. Para Montanari (2013), se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo. Pensamos na diferença de papéis entre homens e mulheres em algumas sociedades camponesas: os homens sentados à mesa, as mulheres em torno, prontas para servir, consumindo em pé sua refeição.

Porém, a experiência estética inter sensorial da mística no MST possui afinidades de interação cognitiva anteriores ao saber-com, às ecologias de saberes e à tradução intercultural valorizada pelas epistemologias do sul. A sacralidade do alimento que a mística traz em si como dom divino, retomando sua origem religiosa, se expressa na forma sadia de alimentar-se, da produção do alimento sem veneno, no cuidado com a vida de todos e no respeito à terra e à dignidade dos seres vivos.

As epistemologias do sul consistem uma "ocupação" da reflexão hegemônica sobre a epistemologia, mas também outros conhecimentos e outras práticas comunicativas que ocorrem na dimensão das práxis sociais de resistência e luta contra a dominação. Tais modos de conhecer e validar conhecimentos dão impulso a políticas insurgentes a maneira que se assumem como epistemologias políticas capazes de confrontar as articulações entre capitalismo, colonialismo e patriarcado.

A mística, como uma prática comunicativa, que Boaventura chamaria de pedagogia prefigurativa, é um modo de organizar a convivência coletiva e promover uma aprendizagem libertadora que permite praticar concretamente um outro mundo futuro possível. Ela é a denúncia e a alternativa, ou seja, a sociologia das ausências e a sociologia das emergências. O MST constrói a crítica no campo teórico, mas também a possibilidade no campo da práxis, o que o diferencia do pensamento eurocêntrico que trabalha apenas a crítica, já que "a ausência de alternativas só é intelectualmente convincente para quem não precisa delas existencialmente na sua vida diária", comenta Boaventura. Mas quem tem fome tem pressa.

Pelo caminho desenhado por Paulo Freire, o MST parece marchar em direção a transformação do mundo pela Reforma Agrária Popular. Transformação essa que é uma tarefa coletiva, assim como sua reinterpretação, que é reinterpretar o mundo através de uma outra epistemologia, do que só é possível na coletividade, uma epistemologia compreensiva.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mística parece ligada a natureza da organização, no fazer com que se pense de forma organizada, aproximando a realidade como uma dinâmica do processo educativo de libertação. Este trabalho de organização, de sistematização, utiliza a memória como captadora da realidade, como uma inteligência. Inteligência que se cria na luta para compreender e mudar o mundo.

Segundo dados do próprio MST de janeiro de 2022, desde o início da pandemia do novo coronavírus, por meio das campanhas de solidariedade, MST doou mais de 6 mil toneladas de alimentos e 1.150.000 marmitas para pessoas e famílias inteiras em situação de fome e insegurança alimentar em todas as grandes regiões do país.

Este feito somente é possível a partir da produção de alimentos das agricultoras e agricultores desde seus quintais produtivos, hortas e roçados solidários e também a partir da diversidade de produtos beneficiados pelas associações e cooperativas da Reforma Agrária Popular, além dos pontos de apoio da rede de Armazéns do Campo e Cozinhas Solidárias, uma organização popular desenvolvida ao longo de seus 37 anos de Movimento. Tal organização da produção, ou sistematização, ocorre exclusivamente através do engajamento de sua militância, movidos pela ideia-força gerada pela sua mística, capaz de mover as massas em direção ao seu objetivo coletivo, a Reforma Agrária Popular.

O MST assume a sua mística como uma práxis libertadora, de emancipação crítica do sujeito que é silenciado e oprimido e de sua reflexão sobre a realidade social de onde desponta uma utopia. O que também podemos chamar de educação libertadora, já que implica na superação da cultura do silêncio e de uma consciência servil.

Esta aproximação ao trabalho de sistematização que Freire realiza, do que é aparentemente simples ou pouco importante, mas que possui conscientemente uma intencionalidade, faz perceber a importância da mística como um instrumento discursivo bastante elaborado, de enfrentamento e desmistificação da sociedade capitalista. Sendo a forma de construir pensamento e registrar as expressões do povo, observando seu processo como um todo.

Para compreender a estrutura organizativa do Movimento é preciso enxergar a mística como uma prática comunicativa, política e educativa, alicerçada na luta em “comum” pela superação desses sistemas de opressão que se apresentam como única alternativa, promovendo a desigualdade social, o colapso ecológico e o fascismo social na forma de violência contra as mulheres e racismo.

Entretanto, podemos aprofundar mais suas relações com a gastronomia, apesar do combate à fome e à insegurança alimentar no país pelo viés da solidariedade ser o movimento político mais importante dentro da gastronomia. O resgate de fatores culturais e sociais trazidos pela mística, como acesso a alimentos simbólicos e receitas de significado histórico para um determinado grupo social, comprova sua relevância para os estudos em gastronomia, pois uma sociedade sem referências culinárias de afeto, sem uma memória de luta pela terra e pelo alimento, sem o acesso ao conjunto significativo de sua cultura alimentar, não se configura uma cadeia de consumo, seja domiciliar ou comercial. Além de não podermos ignorar o fato do

MST como um dos maiores produtores de alimento limpo (agroecológico) do mundo, considerado o maior produtor de arroz orgânico da América Latina há mais de 10 anos.

Alimentar e valorizar essas místicas, no processo atual de redemocratização que se faz necessário, uma mística relacionada não só com o espaço rural do racismo agrário, mas com o agroecológico e, fundamentalmente, das mulheres e LGBTQIA+, sugere um outro corte epistemológico. A mística é necessária para mantermos esses processos coletivos comunitários que nos permitem um respiro democrático e uma retomada de um processo político.

Pedagogia do oprimido é uma defesa da dimensão política da educação, de uma práxis libertadora como a mística do MST, capaz de romper o silenciamento imposto por forças opressoras, criando outras epistemologias, sociologias e pedagogias políticas das organizações sociais de luta coletiva.

Nesta luta do Movimento contra o latifúndio é preocupante termos um crescimento tão expressivo de subprodutos da gastronomia pelas mãos do neoliberalismo. A agroecologia, na disputa hegemônica com os sub alimentos das redes internacionais fast food, que promovem a precarização da mão-de-obra, seja de cozinheiros a entregadores de aplicativos, estreitando laços epistemológicos, a gastronomia pode se tornar uma grande aliada pela libertação entre opressores/oprimidos.

## REFERÊNCIAS

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In.: E. Martty (Ed.), **Roland Barthes: Oeuvres complètes – Tome I: 1942-1965** (pp. 924-933). Paris: Éditions du Seuil. 1. Ed. Original 1961.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **O fim do Império Cognitivo: as afirmações das epistemologias do Sul**. Belo Horizonte. Editora Autêntica, 2ª edição, 2020.

BOGO, Ademar. **O vigor da mística**. SP: Cadernos de cultura, n.2, MST, 2002.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

\_\_\_\_\_. **Educação e Atualidade Brasileira**. (Tese de concurso para a cadeira de História e Filosofia da Educação). Recife: Escola de Belas Artes, 1959.

\_\_\_\_\_. "Terceiro Mundo e Teologia. Carta a um jovem Teólogo". In: TORRES, Carlos Alberto. **A Práxis Educativa de Paulo Freire**. São Paulo: Loyola, 1979; original 1970.

\_\_\_\_\_. "Cultural Freedom in Latin América" in Colonnese, L. M.; ed.; **Human Rights and the Liberation of Man in the Americas**. University of Notre Dame Press, 1970b.

LIMA, Venício A. de. Paulo Freire [livro eletrônico] : **a prática da liberdade, para além da alfabetização / Venício A. de Lima**. – São Paulo : Fundação Perseu Abramo, 2021. 1.37 Mb ; ePUB.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**; tradução de Letícia Martins de andrade. – 2ª ed. – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2013.

MOURA, Rícelio Régis Barbosa da Silva. **Pedagogia do MST e epistemologia da mística**:

**uma gramática simbólica da formação de militantes.** 2019. Dissertação (Mestrado em Educação Contemporânea) – Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru, 2019.

PAIVA, Raquel. **O espírito comum: comunidade, mídia e globalismo.** Rio de Janeiro, MAUAD, 2003.

SEMERARO, Giovani. Filosofia da práxis e (neo)pragmatismo. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 29, p. 28-39, 2005.

\_\_\_\_\_. **Gramsci e os novos embates da Filosofia da Práxis.** Aparecida: Ideias e Letras, 2006.

VIEIRA, Fernando A. da Costa. **Navegando contra a maré: a relação entre o MST e a mídia.** Curitiba. Brazil Publishing, 2019.

## Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização

*Overview of Gastronomy Research Groups registered on the Lattes Platform: a characterization*

*Panorama de los Grupos de Investigación en Gastronomía registrados en la Plataforma Lattes: una caracterización*

Camila da Silva Vaz Branco | [camila.vaz.branco@gmail.com](mailto:camila.vaz.branco@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-6185-8620>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

Elga Batista da Silva | [elga.silva@hotmail.com](mailto:elga.silva@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 11-março-2022

Aceite: 11-maio-2022

BRANCO, C. S. V. e SILVA, E. B. Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 35-49, jun. 2022.

## RESUMO

Este trabalho caracterizou os Grupos de Pesquisa (GP) em Gastronomia presentes na Plataforma Lattes a partir de uma coleta de dados, sendo o critério de seleção do Grupo a presença da palavra "gastronomia" nos campos referentes ao nome do Grupo, da linha de pesquisa e palavra-chave da linha de pesquisa. Verificou-se que, dos 71 grupos avaliados, 76% têm certificação vigente e dentre estes 54 Grupos certificados as Instituições Públicas de Ensino representam 80%. Quanto aos grupos excluídos e/ou com certificação negada observou-se a mesma distribuição entre instituições públicas (50%) e privadas (50%). Em relação ao doutorado dos líderes dos GP as áreas de destaque são Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos (14,44%), Administração (13,41%) e Geografia (10,31%); embora 10,31% dos líderes não possuam doutorado. Detectou-se uma concentração desses GP nas Regiões Sul, Sudeste e Nordeste. As áreas de Turismo, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição possuem um maior número de Grupos de Pesquisa envolvendo a Gastronomia cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa. Na formação acadêmica dos líderes há considerável diversificação, refletindo a interdisciplinaridade nos GP estudados.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Alimentação; Culinária; Diretório dos Grupos de Pesquisa.

## ABSTRACT

This work characterized the Research Groups (RG) in Gastronomy present in the Lattes Platform from a data collection, the selection criterion of the Group being the presence of the word "gastronomy" in the fields referring to the name of the Group, of the research line and keyword of the search line. It was found that, of the 71 groups evaluated, 76% have current certification and among these 54 certified groups, Public Education Institutions represent 80%. As for excluded or denied certification groups, the same distribution was observed between public (50%) and private (50%) institutions. In relation to the doctorate of the RG leaders, the highlighted areas are Food Science and/or Technology (14.44%), Administration (13.41%) and Geography (10.31%); although 10.31% of leaders do not have a doctorate. A concentration of these RG was detected in the South, Southeast and Northeast regions. The areas of Tourism, Science and Technology of Food and Nutrition have a greater number of Research Groups involving Gastronomy registered in the Directory of RG. There is considerable diversification in the academic training of leaders, reflecting the interdisciplinarity in the studied RG.

**Keywords:** Gastronomy; Food; Cooking; Directory of Research Groups.

## RESUMEN

Este trabajo caracterizó los Grupos de Investigación (RG) en Gastronomía presentes en la Plataforma Lattes a partir de una recolección de datos, siendo el criterio de selección del Grupo la presencia de la palabra "gastronomía" en los campos referentes al nombre del Grupo, de la investigación línea y palabra clave de la línea de búsqueda. Se encontró que, de los 71 grupos evaluados, el 76% cuenta con certificación vigente y dentro de estos 54 grupos certificados, las Instituciones de Educación Pública representan el 80%. En cuanto a los grupos de certificación excluidos o denegados, se observó la misma distribución entre instituciones públicas (50%) y

privadas (50%). En relación al doctorado de los líderes de RG, las áreas destacadas son Ciencia y/o Tecnología de Alimentos (14,44%), Administración (13,41%) y Geografía (10,31%); aunque el 10,31% de los líderes no tienen doctorado. Se detectó una concentración de estos médicos en las regiones Sur, Sudeste y Nordeste. Las áreas de Turismo, Ciencia y Tecnología de la Alimentación y Nutrición cuentan con un mayor número de Grupos de Investigación en Gastronomía registrados en el Directorio de Grupos de Investigación. Existe una considerable diversificación en la formación académica de los líderes, reflejando la interdisciplinariedad en los Grupos de Investigación estudiados..

**Palabras claves:** Gastronomía; Alimentación; Cocinando; Directorio de Grupos de Investigación.

## INTRODUÇÃO

A área de Gastronomia vem demonstrando um notável crescimento na contemporaneidade, fato que tem impulsionado uma ampla exposição midiática do tema através de programas no formato de *reality shows* que atraem considerável audiência (REZENDE E LAVINAS, 2017) e uma maior demanda pela capacitação profissional nesse segmento no que tange tanto aos cursos de nível médio e superior quanto os cursos livres em geral (Rocha, 2016). Ademais, Rubim e Rejowski (2013) mencionaram que

A preocupação com o ensino profissional da Gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si. Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala (p.168).

Por outro lado, é importante ressaltar que a Gastronomia é vasta, podendo ser caracterizada por muitas outras faces para além daquelas mostradas em programas televisivos que frequentemente enfatizam os elementos e personagens da *haute cuisine*. Embora a Gastronomia considerada "tradicional", de grande influência da escola francesa, ainda é para muitas pessoas a única representação dessa área, uma ampla gama de temas envolvendo desde os saberes e fazeres ancestrais de povos indígenas e quilombolas, perpassando pelos vários aspectos de gestão da produção de refeições em serviços de alimentação coletiva (com suas nuances técnicas e operacionais) e o estudo aprofundado das numerosas propriedades das matérias-primas alimentares traduz o perfil (e a abrangência) da Gastronomia contemporânea nacional.

Possivelmente essa diversidade e sua associação a um maior nível de formação de muitos profissionais da área são fatores capazes de justificar o aumento crescente do número de estudos resultantes das pesquisas envolvendo a Gastronomia nos anos recentes, conforme pôde ser visualizado em uma pesquisa recente realizada no portal da editora *Science Direct*<sup>®</sup> (2022), uma base de dados que disponibiliza periódicos muito respeitados e, por conseguinte, bastante citados da área acadêmica. Este levantamento apontou que o número de artigos envolvendo a palavra-chave "*gastronomy*" mais que dobrou nos últimos cinco anos: em 2017 o portal em questão publicou 323 trabalhos mencionando o tema, e em 2021 o número de *papers* com o mesmo perfil expandiu-se para 766, ou seja, houve um aumento de 57,9% no total de

publicações. Cabe destacar que desde 2017 o número de publicações apresentou uma elevação progressiva em todos os anos desse período: 396 artigos foram disponibilizados no portal em 2018, 458 em 2019 e 532 *papers* em 2020.

Também no portal da base de dados Taylor & Francis Online® (2022) é possível verificar um aumento expressivo de publicações com o termo “*gastronomy*” nos periódicos apresentando em seu acervo digital, no mesmo período temporal supracitado (entre 2017 e 2021). Percebeu-se que, ao realizar uma busca com essa mesma palavra-chave, foi possível observar que o número de artigos passou de 267 em 2017 para 529 em 2021, fato que representa um aumento de 50,4% no total de publicações abordando, sob diferentes aspectos, a Gastronomia.

É comum, principalmente no âmbito do ensino superior (embora instituições não acadêmicas também possam manter Grupos com esse perfil), que a realização de pesquisas acadêmicas esteja atrelada ao vínculo de projetos para essa finalidade aos Grupos de Pesquisa (GP). Apesar de não ser compulsório também é usual o cadastro desses GP no Diretório de Grupos de Pesquisa da Plataforma Lattes, um *site* do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) que contempla os perfis de GP brasileiros. Segundo as informações presentes no *site* em questão (s/a)

O Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil é um inventário dos grupos em atividade no país. Os recursos humanos constituintes dos grupos, as linhas de pesquisa e os setores de atividade envolvidos, as especialidades do conhecimento, a produção científica, tecnológica e artística e os padrões de interação com o setor produtivo são algumas das informações contidas no Diretório. Os grupos estão localizados em instituições de ensino superior, institutos de pesquisa, etc. As informações individuais dos participantes dos grupos são extraídas dos seus Currículos Lattes (PLATAFORMA LATTES, s/a).

Considerando a inter-relação entre esses dois assuntos principais aqui comentados (a Gastronomia e os Grupos de Pesquisa) será apresentado um breve referencial teórico sobre os dois temas, visando uma melhor compreensão do objetivo central do presente trabalho, ou seja, apresentar um panorama dos GP com perfis na Plataforma Lattes.

## REFERENCIAL TEÓRICO

Assim como em outras áreas, a formação acadêmica em Gastronomia vem ganhando notoriedade em instituições de ensino de vários níveis, conforme já destacado por trabalhos de autoras como Rocha (op. cit.), Rubim e Rejowski (op. cit.). Ainda sobre Rocha (op. cit.), essa autora definiu a Gastronomia como

Um ramo que abrange a culinária, os alimentos, as bebidas e todos os aspectos culturais a ela associados, o que a torna objeto constante do interesse humano. E o ensino superior na área é uma extensão disso, caracterizado por uma grande e diversificada demanda (2016, p.11).

Nesse contexto, apontam-se a formação dos Grupos de Pesquisa como um reflexo dessa maior notoriedade na área de Gastronomia. Embora esses GP não estejam

necessariamente relacionados às instituições de ensino, é comum observar seu surgimento nas entidades com esse perfil, tanto da iniciativa pública quanto privada.

Os Grupos de Pesquisa têm como objetivo principal incentivar o desenvolvimento da pesquisa científica em linhas específicas, através da atuação conjunta de seus membros que podem ser docentes, técnicos e/ou estudantes. No escopo de atuação, esses Grupos devem desenvolver alguns princípios dentre os quais citam-se a integração entre ensino, pesquisa e extensão, além do desenvolvimento de produtos (científicos, artísticos, tecnológicos, culturais, filosóficos ou processuais) que estejam atrelados às demandas acadêmicas ou mercadológicas atuais e atender às normas dos Comitês de Regulação de Pesquisa, caso aplicável (CEPE – UFRRJ, 2020, p. 1-2).

Grupos de pesquisa podem ser classificados como unidades básicas organizadas por linhas definidas em específicas áreas de conhecimento, que objetivam o desenvolvimento da pesquisa científica. Nesses Grupos a principal finalidade é a geração de conhecimentos através do envolvimento profissional de seus membros em projetos e atividades de pesquisa a partir de temas de interesse comum.

Os grupos de pesquisa organizam-se em duas ou mais linhas de pesquisa que representam temas científicos de interesse derivados do tema central comum do Grupo, originando projetos de pesquisa que demonstram afinidades entre si. No escopo de sua atuação os grupos de pesquisa devem observar os seguintes princípios: integração entre ensino, pesquisa e extensão, desenvolvimento de produtos (científicos, artísticos, tecnológicos, culturais, filosóficos ou processos) atrelados às demandas acadêmicas ou mercadológicas atuais assim como atuar cooperativamente com as políticas institucionais de divulgação científica e de propriedade intelectual. Além disso, essas entidades acadêmicas devem atender às normas dos Comitês de Regulação de Pesquisa, caso aplicável, assim como estimular intercâmbios e parcerias interinstitucionais quando possível e englobar as questões de desigualdade de gênero e raça na construção das carreiras científico e acadêmicas (CEPE, 2020).

Para além dos conteúdos produzidos por esses Grupos enquanto resultados de pesquisas diversas, os perfis dessas entidades também têm despertado o interesse da academia. Trabalhos pregressos já escolheram como tema central o estudo dos perfis de GP, como é o caso do artigo de Lopes e Lobo (2016), que estudaram as características dos grupos de pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande (FURG) cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do Brasil. Os referidos autores reforçaram a importância desse tipo de entidade no desenvolvimento da ciência e na comunicação científica, e destacaram que ainda há muito para pesquisar sobre esses Grupos.

Outros trabalhos semelhantes focaram em temas específicos da atuação desses Grupos, como no artigo de Cruz, Oliveira e Onocko (2022), que estudaram os Grupos de Pesquisa de avaliação em saúde no Brasil, e apresentaram um panorama sobre certificação, ano de formação, região e estado do País, instituição e linha de pesquisa. Já Hatje, Pereira e Da Silva (2019) analisaram os GP cadastrados na Plataforma Lattes do CNPq com produção científica relacionada à transgeneridade; enquanto Erdmann, Peiter e Lanzoni (2017) compararam os perfis dos Grupos de Pesquisa em Enfermagem cadastrados no Diretório do CNPq a partir de um levantamento que incluiu informações referentes à situação (certificado pela instituição,

atualizado ou não), ano de formação, nome dos líderes, instituição, número de linhas de pesquisa, vínculo com instituições parceiras, indicadores de recursos humanos do grupo. Também o trabalho de Oliveira, Mota Neto e Hage (2011) destacou um tema específico em sua pesquisa: a presença de Paulo Freire nos Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos do CNPq, com a premissa de tomar como base de estudo a Educação Freireana e suas linhas de investigação.

Pesquisas como essas são relevantes para propiciar uma visão mais condensada sobre os GP, com ênfase não só em sua existência, mas também em seu aprofundamento em temas de interesse contemporâneo como é o caso da Gastronomia; embora Ferro e Rejowski (2020) tenham alertado que em áreas como o Turismo, por exemplo, a Gastronomia como temática “ainda está longe de alcançar um estágio de maturidade”.

Considerando a importância de conhecer os perfis dos Grupos de Pesquisa nacionais, o objetivo do presente trabalho foi caracterizar os Grupos voltados à pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes, uma das mais respeitadas fontes de informações acadêmicas sobre esse tipo de entidade no Brasil.

## METODOLOGIA

Objetivando caracterizar os Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes foi realizada uma coleta de dados on-line com metodologia quanti-qualitativa, descritiva e exploratória, coletando-se os dados disponíveis no Diretório de Grupos de Pesquisa (CNPq, 2021), assim como as informações dispostas no curriculum Lattes dos respectivos líderes desses Grupos. Optou-se por obter os dados a partir da plataforma em questão em função da vastidão de conteúdos sobre essas entidades constantes na referida base, que contempla informações pertinentes à identificação dos GP e seus recursos humanos, áreas, linhas de pesquisa, entre outras.

Por se tratar de uma pesquisa efetuada em uma base de dados nacional, a delimitação do campo de análise envolveu somente os GP brasileiros. Não houve restrição no se refere ao quesito área geográfica, considerando que a pesquisa foi feita através de um portal que contempla todas as Regiões do país.

A coleta de dados ocorreu no período de agosto a setembro de 2021, sendo o critério de seleção do Grupo para a participação nessa pesquisa a presença da palavra “gastronomia” nos campos referentes ao nome do Grupo, nome de alguma linha de pesquisa e palavra-chave da linha. De acordo com o CNPq (2014) uma linha de pesquisa “representa temas aglutinadores de estudos científicos que se fundamentam em tradição investigativa, de onde se originam projetos cujos resultados guardam afinidades entre si.”

Para nortear a coleta de dados, foram pesquisados os conteúdos apresentados no apêndice 1. Como trabalhos de referência para a criação desse instrumento de pesquisa foram considerados os trabalhos de Cruz, Oliveira e Onocko (2022), Hatje, Pereira e Da Silva (2019) e Lopes e Lobo (2016). Para concretizar essa etapa da pesquisa foi considerada a fala de Gerhardt e Silveira (2009), quando destacaram que a coleta de dados deve ser iniciada após uma etapa prévia de problematização do tema escolhido para o levantamento, bem como após a

elaboração de questões sobre o tema central da pesquisa, preferencialmente que ainda não foram tratadas por outros estudos.

A inspiração para realizar a presente pesquisa ocorreu em função do crescimento de cursos e atividades de cunho acadêmico envolvendo a Gastronomia nos anos recentes (ROCHA, 2016), refletido também no surgimento de periódicos destinados inteiramente ao tema como a Revista Brasileira de Gastronomia (ISSN 2595 – 5373) e a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas (ISSN 2763 – 9029). Ademais, cita-se ainda o interesse particular das autoras em conhecer melhor os perfis de outros GP nacionais que abordam a Gastronomia, visto que ambas também integram uma entidade com essa finalidade.

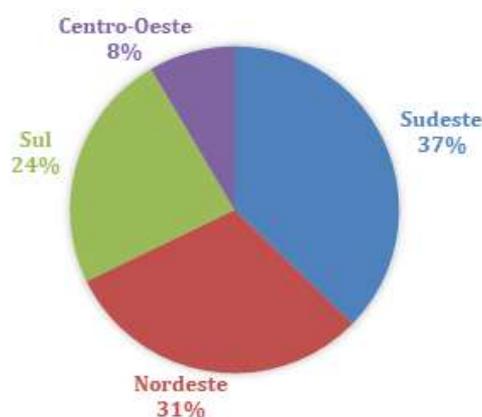
## RESULTADOS

Através dos parâmetros de busca aplicados, foram encontrados 72 Grupos de Pesquisa, correspondendo a 71 grupos alvo para esta avaliação uma vez que há um cadastro em duplicata.

Quanto à certificação pelas suas respectivas instituições, dos 71 grupos avaliados, 76% possuem certificação vigente (sendo que desses 24% não foram atualizados nos últimos 12 meses), 9,8% estão em fase de preenchimento de dados, 12,3% possuíam status de excluídos (por inatividade ou por solicitação de exclusão da base de dados pelas suas lideranças) e 1,4% tiveram sua certificação negada.

Em relação à localização geográfica, realizada com base na Instituição de Ensino vinculada, os Grupos de Pesquisa apresentaram a distribuição constante no gráfico 1. Ressalta-se que foram considerados apenas aqueles certificados ou em fase de preenchimento de dados e que foram excluídos desse escopo dois grupos que estão vinculados à Instituições Particulares de Ensino, com múltiplos *campi* em diferentes Unidades da Federação e que, portanto, não puderam ter sua origem estipulada.

**Gráfico 1.** Distribuição geográfica dos Grupos de Pesquisa no Brasil segundo as quatro Regiões nacionais.



Fonte: As autoras (2022).

Objetivando investigar a contribuição individual de cada estado para a distribuição geográfica elaborou-se o gráfico 2, ressaltando que este considera apenas o número de Grupos

de Pesquisa dentro dos parâmetros estudados, ainda que oriundos de uma mesma instituição de ensino.

**Gráfico 2.** Distribuição geográfica dos Grupos de Pesquisa no Brasil por estado



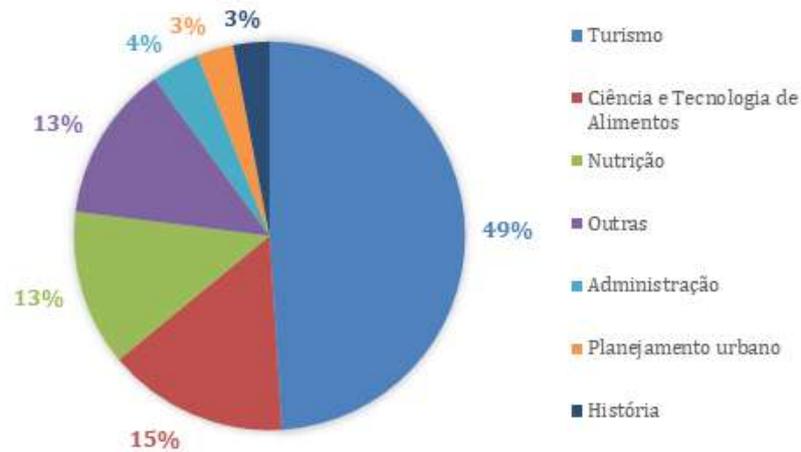
Fonte: As autoras (2022).

Quanto à classificação da Instituição vinculada aos Grupos de pesquisa observa-se que do total de 54 Grupos certificados, as Instituições Públicas de Ensino detêm 80% do total. Quanto aos grupos excluídos ou com certificação negada verifica-se uma distribuição equalitária entre as instituições públicas (50%) e instituições privadas (50%). Na pesquisa de Vilarino et al. (op. cit) verificou-se que dentre os GP em psicologia do esporte e do exercício brasileiros 82,2% eram provenientes de instituições públicas.

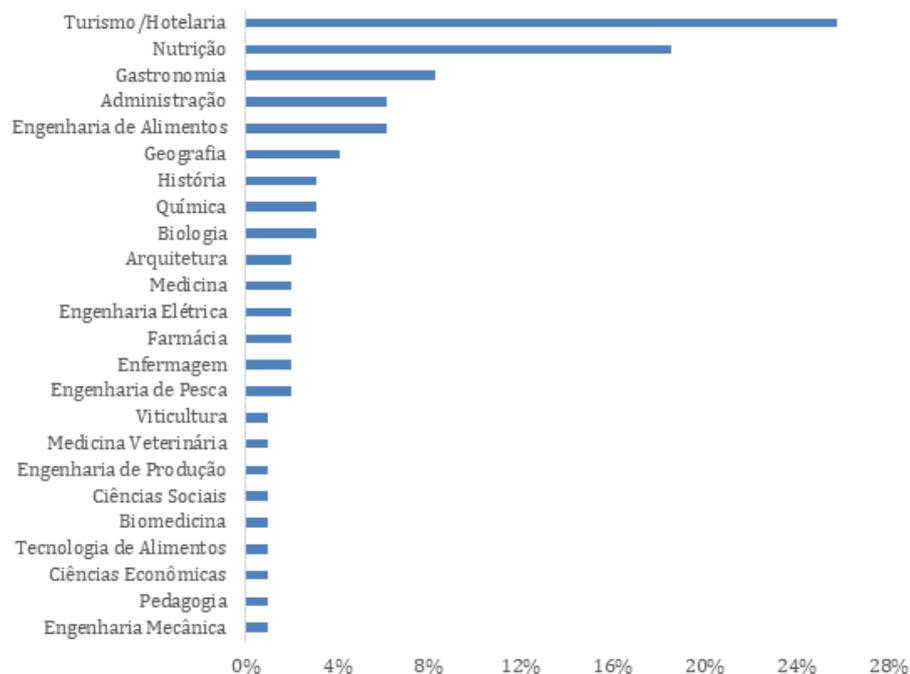
Considerando a área de conhecimento em que os Grupos de Pesquisa foram cadastrados na Plataforma Lattes, a distribuição desses GP por área consta no gráfico 3.

Ainda sobre o gráfico 3, cabe informar que através da legenda "Outras" demonstra-se a participação das áreas de Sociologia, Geografia, Divulgação Científica, Engenharia de Pesca, Medicina, Microbiologia e Educação, que juntas representam 13% do total, mas quando isoladas tem representatividade menor ou igual a 2% cada.

Com relação às lideranças dos GP, na presente pesquisa foram identificados 97 líderes nos 63 grupos estudados (54 certificados e 7 em fase de preenchimento), sendo que 57% dos grupos possuem dois líderes e 43% possuem apenas um líder. Quanto à formação em nível de graduação desses líderes (gráfico 4), as cinco áreas que mais se destacam são Turismo e Hotelaria (26%), Nutrição (18%), Gastronomia (8%), Administração (6%) e Engenharia de Alimentos (6%), sendo que essas cinco áreas juntas abrangem 64% da formação de todos os líderes.

**Gráfico 3.** Áreas de cadastro dos Grupos de Pesquisa na Plataforma Lattes

Fonte: As autoras (2022).

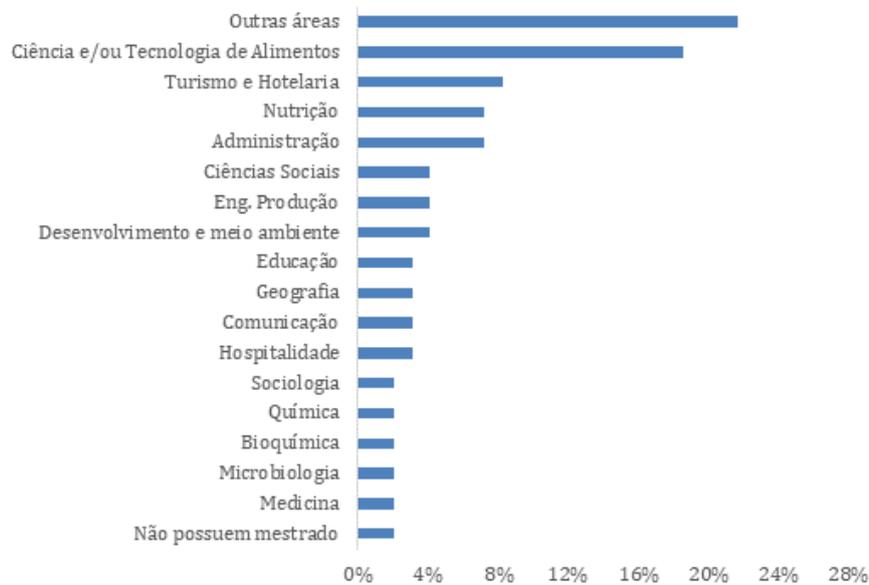
**Gráfico 4.** Formação acadêmica dos líderes dos Grupos de Pesquisa em nível de graduação

Fonte: Fonte: As autoras (2022).

Já em nível de mestrado o gráfico 5 aborda as áreas de formação dos líderes desses Grupos de Pesquisa. Outras áreas de formação quando somadas representam 21,65% das áreas de mestrado dos líderes, entretanto isso corresponde a uma participação individual de cada uma das seguintes áreas: Letras, Gerontologia, Filosofia, Agronomia, Engenharia Elétrica, Sustentabilidade, Cultura e Turismo, Gestão de Negócios, Extensão Rural, Sociedade, Cultura

e Fronteiras, Engenharia e Gestão, Biociências, Zootecnia, Biodiversidade, Engenharia Agrícola, Engenharia Florestal, Agronegócio, Informática, História, Arquitetura e Cultura e Turismo.

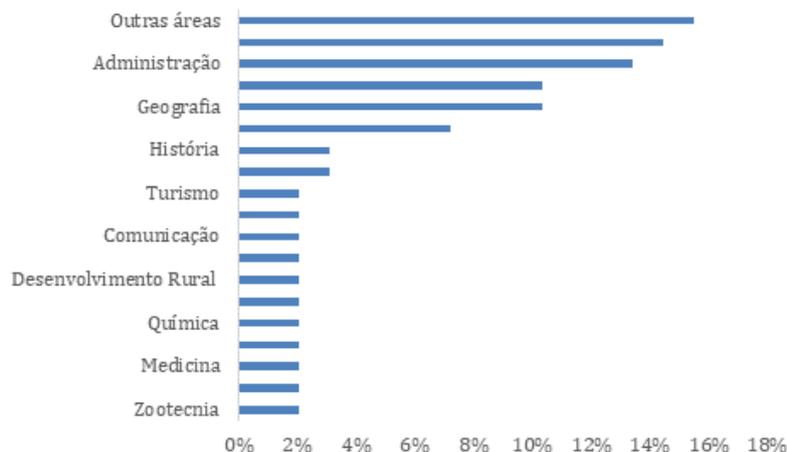
**Gráfico 5.** Formação acadêmica dos líderes dos Grupos de Pesquisa em nível de mestrado.



Fonte: As autoras (2022).

Em relação ao doutorado (gráfico 6) as áreas de destaque são Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos, Administração e Geografia. Cabe ressaltar que 10,31% dos líderes não possuem doutorado e que outras áreas quando somadas representam 15,47% da formação dos líderes em termos de doutorado, com contribuições individuais de cada um dos seguintes cursos desse nível: Letras, Biotecnologia, Ciência da Informação, Linguística, Engenharia Elétrica, Gestão, Biotecnologia, Ciências da Saúde, Enfermagem, Ciências Políticas, Desenvolvimento e Meio Ambiente, Biologia, Gerontologia, Medicina Veterinária e Políticas Públicas.

**Gráfico 6.** Formação acadêmica dos líderes dos Grupos de Pesquisa em nível de doutorado



Fonte: As autoras (2022).

## DISCUSSÃO

O número total de Grupos de Pesquisa em Gastronomia encontrados no Diretório do CNPq pode ser encarado como discreto, mas é preciso considerar que a área acadêmica analisada é relativamente nova no Brasil em comparação aos segmentos mais tradicionais, visto que os primeiros cursos em nível superior em Gastronomia surgiram em 1999 em instituições privadas (RUBIM E REJOWSKI, 2013) e em 2004 na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE, s/a). Um modesto número de Grupos de Pesquisa também foi detectado no estudo de Vilarino et al. (2017), que observaram a existência de 29 GP sobre psicologia do esporte e do exercício. Por outro lado, Rodrigues et al. (2017) encontraram, em segmentos mais tradicionais como a grande área Engenharias e Computação, números mais amplos de Grupos de Pesquisa, como, por exemplo, Ciência da Computação, Engenharia Elétrica e Engenharia Civil, com 1084, 722 e 478 GP, respectivamente.

Sobre as Regiões onde estão localizados os Grupos de Pesquisa (gráfico 1), observa-se que as Regiões Sudeste, Nordeste e Sul concentram o maior número de Grupos e que não há nenhum GP da Região Norte. A pesquisa de Nickel et al. (2016), realizada com GP que estudam cuidados paliativos, também detectou uma prevalência de Grupos com essa temática nas Regiões Sudeste (44%) e Nordeste (37%), de forma semelhante ao que foi observado no presente trabalho, no qual essas duas Regiões também foram as mais encontradas como locais de origem dos Grupos. Já Vilarino et al. (2017) encontraram prevalência de GP em psicologia do esporte e do exercício na Região Sul do Brasil (41,3%), seguida da Região Sudeste (31%). Rodrigues et al. (2017), que estudaram a grande área de Engenharias e Computação, observaram nas Regiões Sudeste, Sul e Nordeste as prevalências de 45%, 20% e 20% de Grupos de Pesquisa, respectivamente.

Ainda sobre as localidades de origem dos GP (gráfico 2), quando se observam os estados de origem dos Grupos de Pesquisa há maior predominância de GP oriundos de São Paulo e Rio de Janeiro, cada um com 15,25% do total de Grupos, seguidos pelo estado de Santa Catarina com 11,85%. Verificou-se ainda que os Grupos de Pesquisa da Região Centro-Oeste são oriundos apenas de Brasília – Distrito Federal.

Sobre a classificação da Instituição vinculada aos Grupos de Pesquisa enquanto pública ou privada, no levantamento de Vilarino et al. (op. cit) verificou-se que dentre os GP brasileiros em psicologia do esporte e do exercício cadastrados na base de dados do CNPq 82,2% eram provenientes de instituições públicas, resultado semelhante àquele detectado no presente trabalho para o percentual de GP certificados, ou seja, há um maior número de Grupos de Pesquisa em Gastronomia sediados em instituições públicas. Embora em menor percentual, as instituições privadas com GP na área estudada também se fazem presentes, o pode ser justificado pelo amplo número de escolas particulares no segmento de Gastronomia, contando, inclusive, com algumas instituições pioneiras como a Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo (SP) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC SP), ambos com o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia, conforme mencionado no trabalho de Rubim e Rejowski (2013).

No cenário observado no gráfico 3 (que apresenta as áreas de cadastro dos Grupos de Pesquisa na Plataforma Lattes) verificou-se que a área com maior destaque é a de Turismo, que representa 49% dos grupos cadastrados, um resultado compatível com a inter-relação

existente entre a referida área e a Gastronomia em pesquisas acadêmicas, conforme já foi destacado por Ferro e Rejowski (2020), quando abordaram as diferentes metodologias da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. Já na base de dados Science Direct® (2022) uma busca realizada com os termos “gastronomy and tourism” apontou 1679 resultados, ou seja, artigos publicados em periódicos de alto impacto envolvendo esses dois temas disponíveis no referido portal.

Quanto à liderança dos Grupos de Pesquisa é possível incluir um ou dois pesquisadores como responsáveis pelo GP de acordo com a regra preconizada no Diretório dos Grupos de Pesquisa da Plataforma Lattes. Na área de Gastronomia os GP presentes no Diretório supracitado são majoritariamente liderados por dois profissionais. Esse resultado é semelhante àquele observado no trabalho de Lopes e Lobo (2016) com grupos de pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande (FURG), dos quais 67% possuíam duas lideranças.

Além de levantar o quantitativo de líderes por entidade, foram investigadas quais são as formações acadêmicas mais envolvidas com as pesquisas na Gastronomia de acordo com os perfis desses Grupos, a partir de uma avaliação da formação acadêmica de cada líder (graduação, mestrado e doutorado), através das informações disponíveis no curriculum Lattes desses pesquisadores. Quanto à formação dos líderes dos GP em nível de graduação (envolvendo principalmente as áreas de Turismo e Hotelaria, Nutrição, Gastronomia, Administração e Engenharia de Alimentos), tal multiplicidade era um resultado esperado, já que a Gastronomia é uma área vasta no tocante à riqueza de saberes. Esses conteúdos perpassam por muitos conhecimentos que podem parecer distantes, entretanto, representam narrativas que congregam certos conteúdos das Ciências Sociais Aplicadas, Ciências Humanas e Ciência dos Alimentos, todas convergindo para a vastidão dos saberes gastronômicos.

Observa-se no gráfico 4 a participação de áreas que a princípio não possuem correlação direta com a área de alimentação, como a Engenharia Mecânica, por exemplo. É importante salientar que a aplicação dos parâmetros de busca na Plataforma Lattes retorna como resultados os Grupos que se encaixam nos quesitos solicitados, entretanto, não obrigatoriamente todos os Grupos citados têm de fato correlação com a Gastronomia e por isso seus líderes podem possuir outras formações mais correlacionadas à área que de fato atuam de maneira mais expressiva.

Além desse fator, a graduação originária desses líderes em áreas diversas não impede que esses profissionais estejam, na atualidade, pesquisando a Gastronomia em diferentes contextos de atuação; principalmente quando consideram-se os profissionais que estão graduados há muitos anos e vem buscando novas especializações acadêmicas em função de demandas diversas como, por exemplo, a motivação pessoal, novas perspectivas de sua área de formação original ou simplesmente a necessidade de buscar novos conhecimentos.

Com relação às áreas dos cursos de mestrado dos líderes dos GP, o gráfico 5 destacou os segmentos de Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos, Turismo e Hotelaria, Nutrição e Administração. Novamente cita-se a presença de formações sem correlação direta com a alimentação humana, como é o caso dos cursos de áreas como, por exemplo, Letras, Filosofia, Engenharia Elétrica e Informática; conforme fora observado (e discutido) anteriormente sobre os conteúdos apresentados no gráfico 4.

Apesar de existir no Brasil um curso de mestrado na área de Gastronomia, ainda não se observa esse tipo de formação nos currículos dos líderes dos Grupos de Pesquisa, o que pode ser justificado pela recente criação desse tipo de curso de pós-graduação no território nacional (UFC, 2021).

Em relação à titulação dos líderes dos Grupos de Pesquisa em nível de doutorado (gráfico 6), foi possível observar um expressivo número de doutores e doutoras liderando os GP em Gastronomia brasileiros. Resultados semelhantes foram encontrados na pesquisa de Nickel et al. (2016), realizada com GP que estudam cuidados paliativos, na qual os autores observaram que mais de 70% dos pesquisadores possuíam o título de doutor; e também no trabalho de Erdmann, Peiter e Lanzoni (2017), quando foi observado um total de 67% de pesquisadores doutores em GP da área de Enfermagem. Ressalta-se que não foi encontrado nenhum líder com título de doutor na área de Gastronomia, possivelmente porque o curso de mestrado (acadêmico) é oferecido apenas pela Universidade Federal do Ceará (UFC) desde março de 2021 (UFC, 2021).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos Grupos de Pesquisa cadastrados junto ao CNPq demonstra que ainda há uma certa concentração dessas entidades nas Regiões Sul, Sudeste e Nordeste do país. As áreas de Turismo, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição são as que possuem um maior número de GP envolvendo a Gastronomia cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa. Em termos de formação acadêmica, há uma grande diversificação nas formações dos líderes, refletindo, por conseguinte, a interdisciplinaridade nas entidades estudadas.

Um outro ponto que merece destaque nos achados do presente estudo: não foram encontrados trabalhos com perfil semelhante ao da presente pesquisa, ou seja, especificamente voltados aos conhecimentos sobre as características dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia no Brasil, fortalecendo o argumento de que há um longo caminho a ser percorrido em termos de evolução da área enquanto campo científico em nível nacional.

Como limitações relativas ao presente estudo citam-se aspectos como: a) ausência de informações detalhadas sobre os recursos humanos que compõem os Grupos de Pesquisa além de seus líderes; b) inacessibilidade aos dados completos de GP que estão na Plataforma com status de certificação negada; c) perspectiva de rápida defasagem dos resultados, visto que o Diretório de Grupos de Pesquisa é uma plataforma dinâmica, que permite atualizações constantes de dados, bem como a potencial inserção de novos GP.

Acredita-se que caso seja reproduzida daqui há alguns anos uma pesquisa semelhante à presente poderão ser observados resultados apontando indicadores quantitativos ainda mais expressivos do que aqueles apresentados neste artigo, considerando a perspectiva de promissor crescimento da Gastronomia enquanto área de pesquisa. São inúmeras as possibilidades de saberes nesse campo do conhecimento no que tange aos conteúdos de cunho operacional, técnico, histórico e cultural, fato que também serve como propulsor na busca por novas percepções e, portanto, novas pesquisas. Ademais, uma outra possibilidade é o futuro aumento no número de líderes de Grupos de Pesquisa com formação *strictu sensu* em Gastronomia, como reflexo do maior número de pós-graduados nesse segmento.

## REFERÊNCIAS

CEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. **Deliberação nº 191 de 23 de outubro de 2020**. Aprova o Regimento Geral de Grupos de Pesquisa da UFRRJ. Disponível em: <https://institucional.ufrj.br/soc/files/2020/07/Delib-191-CEPE-2020-regimento-grupos-de-pesquisas.pdf>. Acesso em: 20 de setembro 2021.

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO (CNPq). **Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil**. Disponível em: <http://lattes.cnpq.br/web/dgp>. Acesso em: 10 de setembro 2021.

CRUZ, M. M.; OLIVEIRA, S. R. A.; ONOCKO, R. O. Grupos de pesquisa de avaliação em saúde no Brasil: um panorama das redes colaborativas. **Saúde em Debate**, v. 43, n.122, p.657 – 667, 2022.

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

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 120 p.

LOPES, E. M.; LOBO, D.A. Características dos grupos de pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande (FURG) cadastrados no Diretório De Grupos de Pesquisa do Brasil (DGP/CNPQ). **Biblos: Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação**, v. 30, n.1, 2016.

NICKEL, L.; OLIARI, L. P.; DAL VESCO, S. N. P.; PADILHA, M. I. Grupos de pesquisa em cuidados paliativos: a realidade brasileira de 1994 a 2014. **Escola Anna Nery**, v. 20, n. p.70 – 76, 2016.

OLIVEIRA, I. A.; MOTA NETO, J. C.; HAGE, S.A. M. A presença de Paulo Freire nos Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos do CNPq. **Revista e-curriculum**, v.7 n.3. p.1 – 23, 2011.

PLATAFORMA LATTES. **Sobre a plataforma Lattes**. Disponível em: <https://lattes.cnpq.br/>. Acesso em 10 de março de 2022.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. **Lumina**, v.11, n.3, p.75 – 94, 2017.

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v.04, n.02, p.11 – 27, 2016.

RODRIGUES, S. M. S. et al. Mapeamento dos grupos de pesquisa do CNPq na área de Engenharias e Computação. **Revista UNIABEU**, v.10, n.24, p.246 – 255, 2017.

RUBIM, R. R.; REJOWSKI, M. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, v.15, n.2, p. 166 – 184, 2013.

SCIENCE DIRECT. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/search?q=gastronomy>. Acesso em 07 de março de 2022.

TAYLOR & FRANCIS ONLINE. Disponível em:

<https://www.tandfonline.com/action/doSearch?AfterDay=01&AllField=gastronomy&BeforeDay=31&content=standard&target=default&pageSize=10&startPage=0> Acesso em 10 de março de 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Programa de Pós-Graduação em Gastronomia divulga edital de sua primeira turma de mestrado.** Disponível em:

<https://www.ufc.br/noticias/noticias-e-editais-de-concursos-e-selecoes/15502-programa-de-pos-graduacao-em-gastronomia-divulga-edital-de-sua-primeira-turma-de-mestrado#:~:text=O%20Programa%20de%20P%C3%B3s%2DGradua%C3%A7%C3%A3o,e%20Tecnologia%20e%20Inova%C3%A7%C3%A3o%20Gastron%C3%B4mica> Acesso em 07 de março de 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE). **Bacharelado em Gastronomia.** (s/a). Disponível em: <http://www.ufrpe.br/br/content/bacharelado-em-gastronomia> Acesso em: 10 de março de 2022.

VILARINO, G. T. et al. Análise dos grupos de pesquisa em psicologia do esporte e do exercício no Brasil. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**, v.39, n.4, p.371 – 379, 2017.

## APÊNDICE

Material complementar: Tópicos considerados para realizar a coleta de dados da pesquisa “Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização”.

1. Total de Grupos de Pesquisa com as características desejadas que possuem perfis no Diretório dos Grupos de Pesquisa da Plataforma Lattes;
2. Presença de certificação do Grupo pela respectiva instituição;
3. Status do Grupo (o Grupo encontra-se ativo ou encerrou suas atividades?);
4. Região geográfica da Instituição que abriga o Grupo de Pesquisa (Centro-Oeste, Norte, Nordeste, Sudeste ou Sul);
5. Tipo de iniciativa a qual o Grupo pertence (sediado em instituição pública ou privada?);
6. Grande área de cadastro junto ao CNPq (Nutrição, Ciência e Tecnologia e Alimentos ou Turismo?);
7. Correlação entre as lideranças desses grupos e suas respectivas formações acadêmicas.

Fonte: As autoras (2022).

## O uso de técnicas de esferificação inversa e uso de isomalte da gastronomia contemporânea aplicadas a tradição doceira de pelotas

*The use of reverse spherification techniques and isomalt of contemporary gastronomy applied to the Pelotas confectionery tradition*

*El uso de técnicas de esferificación inversa y el uso de isomalt de la gastronomía contemporánea aplicada a la tradición dulce de Pelotas*

Vitoria Pivatto | [pivatto.vi@gmail.com](mailto:pivatto.vi@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-6185-8620>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Vanessa Garcia Monteiro | [vanessagarciamonteiro@hotmail.com](mailto:vanessagarciamonteiro@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-4425-9164>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Kuka Valente Gandra | [tkvgandra@ufpel.edu.br](mailto:tkvgandra@ufpel.edu.br)

<https://orcid.org/0000-0002-2248-0725>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.



Recebimento do artigo: 21-março-2022

Aceite: 16-julho-2022

PIVATTO, V.; MONTEIRO, V. C. e GANDRA, T. K. V. O uso de técnicas de esferificação inversa e uso de isomalte da gastronomia contemporânea aplicadas a tradição doceira de pelotas. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 50-63, jun. 2022.

## RESUMO

A tradição doceira de Pelotas teve início durante o século XIX. Através da venda de charque produzido na região para o Norte do país, as embarcações retornavam com o açúcar o que deu início ao costume doceiro da cidade. Tal costume foi introduzido principalmente pelos filhos dos portugueses que colonizaram as redondezas da atual cidade de Pelotas e que retornavam depois de estudar no continente europeu, trazendo o costume dos chamados doces finos. Os ingredientes bases utilizados nos doces de origem portuguesas são o açúcar, as amêndoas e as gemas de ovos. Neste trabalho, foi desenvolvido uma sobremesa com base em ingredientes tradicionais utilizando as técnicas contemporâneas da gastronomia, mesclando saberes modernos com ingredientes históricos. Como resultado obteve-se uma sobremesa inspirada em diferentes doces tradicionais, com o uso principal da esferificação inversa e do isomalte. Essa sobremesa remete aos ingredientes tradicionais visualizados de uma nova maneira, o que demonstrou uma possibilidade de conciliar a gastronomia molecular com a culinária tradicional pelotense, sem perder a característica doceira da cidade.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; doces pelotenses; gastronomia molecular; isomalte; esferificação.

## ABSTRACT

The sweet tradition of Pelotas has begun in the middle of the XIX. Through the sale of jerked beef produced in the region to the North of the country, the vessels returned with the sugar, which gave origin to the city's sweet-making custom. This custom was mainly introduced by the children of the Portuguese who colonized the surroundings of the current city of Pelotas and who returned after studying on the European continent, bringing the so-called custom of the fine sweets. The basic ingredients used in Portuguese sweets are sugar, almonds and egg yolks. In this study, a dessert was developed based on traditional ingredients using contemporary gastronomy techniques, mixing modern knowledge and historical ingredients. As a result, a dessert inspired by different traditional sweets was obtained, with the main use of inverse spherification and isomalt. This dessert refers to the traditional ingredients viewed in a new way, which demonstrated a possibility of reconciling molecular gastronomy with the traditional cuisine of Pelotas, without losing the city's confectioner characteristic.

**Keywords:** Gastronomy; pelotenses sweets; molecular gastronomy; isomalt; spherification.

## RESUMEN

La tradición dulcera de Pelotas comenzó durante el siglo XIX. A través de la venta de cecina producida en la región del norte del país, los barcos volvían con el azúcar, lo que dio origen a la costumbre de hacer dulces en la ciudad. Esta costumbre fue introducida principalmente por los hijos de los portugueses que colonizaron los alrededores de la actual ciudad de Pelotas y que regresaron después de estudiar en el continente europeo, trayendo la costumbre de los llamados dulces finos. Los ingredientes básicos utilizados en los dulces portugueses son azúcar, almendras y yemas de huevo. En este trabajo se desarrolló un postre a base de ingredientes tradicionales utilizando técnicas contemporáneas de la gastronomía, mezclando

conocimientos modernos con ingredientes históricos. Como resultado se obtuvo un postre inspirado en diferentes dulces tradicionales, con el uso principal de la esferificación inversa y la isomalte. Este postre hace referencia a los ingredientes tradicionales vistos de una manera nueva, lo que demostró la posibilidad de conciliar la gastronomía molecular con la cocina tradicional de Pelotas, sin perder los dulces característicos de la ciudad.

**Palabras claves:** Gastronomía; dulces pelotenses; gastronomía molecular; isomalte; esferificación.

## INTRODUÇÃO

A tradição doceira de Pelotas, cidade do Sul do estado do Rio Grande do Sul, teve início com as charqueadas do século XIX. Ao exportar o charque para o Norte do país, as embarcações retornavam com grandes cargas de açúcar. A riqueza que se obtinha da venda do charque permitia aos colonos portugueses enviar seus filhos para estudar em instituições de ensino europeias, e eles, ao retornarem para a cidade de Pelotas, traziam em suas bagagens diversas receitas de que se originaram nos conventos e mosteiros portugueses (PATTO, 2020; UFPEL, 2018).

Entretanto, com o decorrer dos anos foram incluídos na culinária tradicional dos doces pelotenses alguns ingredientes locais e técnicas de preparo adaptadas devido a influência exercida por outros imigrantes que viviam na região. Nos dias atuais, a tradição doceira de Pelotas e região foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, onde fazem parte dezenas de doces que apresentam em sua composição ingredientes que diferem dos tradicionais, como as nozes, o coco e o morango, por exemplo (PATTO, 2020; IPHAN, 2018).

Dessa maneira, percebe-se que a inclusão de novas técnicas de preparo e a adição de novos sabores aos doces tradicionais de Pelotas são bem-aceitos na história gastronômica e na cultura alimentar da população local. Além disso, o uso de técnicas modernas da gastronomia, bem como a adaptação de equipamentos, ou novos utensílios, durante o preparo da sobremesa a ser apresentada, contribui de forma positiva para a aceitação do doce, já que o comensal faz da aparência do alimento a sua primeira avaliação sensorial (FREITAS, 2019).

Atualmente, o saber-fazer envolto na realização dos doces está ligado não apenas aos laços familiares, com ou sem vínculo sanguíneo, como também com os cursos profissionalizantes locais, a fim de garantir o acesso a receitas e a fabricação dos doces em empresas tradicionais, mantendo vivo o legado dos doces pelotenses (MIGUENS, 2015).

Sendo assim, o presente trabalho buscou apresentar uma sobremesa com base de ingredientes dos doces tradicionais utilizando técnicas contemporâneas da gastronomia, desenvolvida com base na disciplina de Doçaria ofertada no 4º semestre letivo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPEL, no ano de 2019. Além disso, o trabalho em questão foi um dos assuntos abordados em um dos encontros síncronos do Projeto de Ensino da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL, denominado "Tópicos em Gastronomia: Grupos de Estudos Interdisciplinar", onde o tema principal apresentado foram as tradições doceiras de Pelotas. Tal projeto também faz parte do grupo de pesquisa intitulado "Gastronomia: Cozinha é Ciência".

## REFERENCIAL TEÓRICO

### História dos doces de Pelotas

A tradição doceira de Pelotas, cidade do Sul do estado do Rio Grande do Sul, teve início com as charqueadas do século XIX, sendo estes estabelecimentos instalados na localidade a fim de produzir a carne para consumo e exportação. Como era escassa a produção de açúcar no Rio Grande do Sul, fazia-se necessário a importação vinda dos estados do Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Santa Catarina e São Paulo. Assim, ao exportar o charque para o Norte do país, as embarcações retornavam com grandes cargas de açúcar. Concomitante a esse fato, a riqueza que se obtinha da venda da carne seca permitia aos colonos portugueses enviar seus filhos para instituições de ensino europeias, e eles ao retornarem para a cidade de Pelotas traziam em suas bagagens diversas receitas, como a elaboração dos doces finos. Dessa forma, era possível reproduzir no município as receitas de doces que se originaram nos conventos e mosteiros portugueses, criados por freiras que viviam nestes lugares (MOURA, 2015; PATTO, 2020; UFPEL, 2018).

A princípio, a confeitaria tradicional de Portugal usa ingredientes base, sendo eles o açúcar, as gemas de ovos e a amêndoa. Entretanto, com o decorrer dos anos foram incluídos na culinária tradicional dos doces pelotenses alguns ingredientes locais e técnicas de preparo adaptadas. Isso ocorreu devido a influência exercida por outros imigrantes que viviam na região, como os africanos, os alemães e os espanhóis e nos dias atuais, a tradição doceira de Pelotas e região foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, onde fazem parte dezenas de doces que apresentam em sua composição ingredientes que diferem dos tradicionais, como as nozes e o coco. No século XIX já havia grande produção de frutas como a laranja, o pêsego, o marmelo e a bergamota, passando as compotas a fazer parte das mesas das famílias portuguesas residentes na região Sul do Rio Grande do Sul. E desta forma, aos poucos, foram introduzidos os doces cristalizados, as passas e os doces em massa, feitos em tachos. Por volta de 1870, com o crescimento econômico, as festas em Pelotas ganharam o requinte dos doces típicos portugueses, como camafeus, bem-casados, fios de ovos, fatias de braga, ninhos e pasteis de Santa Clara (PATTO, 2020; IPHAN, 2018; MOURA, 2015).

Nos dias atuais, a tradição doceira de Pelotas e região foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, onde fazem parte dezenas de doces que apresentam em sua composição ingredientes que diferem dos tradicionais, como as nozes e o coco (Figura 1). Ademais, alguns doces atuais contêm em seu preparo o chocolate, o leite condensado e o morango, por exemplo, demonstrando o avanço destes ingredientes no costume doceiro de Pelotas. Hoje em dia inclusive, há relatos da inclusão do bombom de morango entre os doces tradicionais (PATTO, 2020; IPHAN, 2018).

Atualmente, devido a grande quantidade de micro e pequenas empresas doceiras presentes na cidade de Pelotas, bem como a presença marcantes de cursos profissionalizantes locais, que envolvem esse tema relevante para a cidade, tem-se que o saber-fazer da elaboração dos doces pelotenses não está mais ligado apenas aos laços familiares. Está sim, inserido em um contexto social e econômico, que garante o acesso a receitas e a fabricação dos doces em empresas tradicionais, a fim de manter-se vivo o legado dos doces pelotenses e o giro da economia local (MIGUENS, 2015).

**Figura 1.** Doces finos pelotenses

Fonte: IPHAN, 2018.

Além disso, outro ponto importante que cabe ressaltar, é que a tradição doceira de Pelotas engloba não somente os chamados doces finos, com o uso ingredientes base dos doces portugueses, como também abrange os doces coloniais (Figura 2), através de uma cultura trazida para o município e região pelos imigrantes alemães e poloneses com o plantio de árvores frutíferas, a fim de produzir as conservas e os doces em caldas (GULARTE, 2020).

Nesse sentido, em termos socio-geográficos, as tradições doceiras iniciaram em duas distintas paisagens naturais da região da Pelotas: a planície ou zona urbana e a serrana ou zona rural da antiga Pelotas. Nas terras planas, que eram ocupadas por portugueses, africanos e descendentes de africanos escravizados, com atividades pastoris e da indústria do charque, em grandes propriedades, surgiu a tradição de doces finos. Nas terras altas, chamada Serra dos Tapes, que eram ocupadas por imigrantes europeus, com atividade agrícola, de horticultura e fruticultura, em pequenas propriedades, surgiu a tradição de doces coloniais, que eram produzidos na safra das frutas e, inicialmente, serviam ao consumo familiar. Porém, atualmente esta divisão geográfica rígida não existe para a economia local, sendo definido como doces finos, ou de bandeja, aqueles produzidos individualmente a base de ovos, e açúcar com ou sem adição de outros ingredientes e os doces coloniais a base de frutas em compotas, doces de massa, passas e cristalizados (IPHAN, 2022).

**Figura 2.** Doces coloniais pelotenses

Fonte: IPHAN, 2018.

A cultura doceira da cidade de Pelotas é de tamanha força que ganhou até um evento próprio, a chamada Feira Nacional do Doce – FENADOCE (Figura 3) que ocorre desde o ano de 1986 e já possui mais de 25 edições, onde são expostos para venda e consumo os doces certificados reconhecidos pela cidade (FENADOCE, 2020).

Figura 3. Banner da campanha de 1986 da FENADOCE



Fonte: FENADOCE, 2020.

### Gastronomia molecular

A gastronomia molecular é a transformação feita por meio de técnicas inovadoras, acessórios de confeitaria e produtos moleculares desenvolvidos com o propósito de modificar os alimentos. Assim sendo, ela é o resultado de estudos sobre a ciência dos alimentos, cujas pesquisas unem os princípios da física e da química. Desse modo, ao entender as modificações que podem ocorrer nos alimentos, é possível apresentá-los de maneiras diferentes, assim como deixá-los mais saborosos e criativos. Ou seja, a gastronomia molecular trabalha os ingredientes de modo pouco convencional com o intuito de aguçar os cinco sentidos de quem vai degustar o prato. Os objetivos compreendem a percepção dos mecanismos das transformações e processos culinários, vistos da perspectiva da química e da física em três setores ligados ao segmento gastronômico: fenômeno social; elemento artístico; componente técnico (CHEF CENTER 2019).

Segundo Gil (2010) a ciência envolvida na preparação dos alimentos é um bom exemplo dessa ligação. É importante que os indivíduos descubram como pequenos gestos da vida cotidiana se explicam por conhecimentos científicos. Em contraponto, na atualidade de maneira geral, assiste-se a um crescente desinteresse para com a ciência e a investigação (THIS,

2006), pois quando se fala de ciências tudo parece demasiado abstrato; entretanto, a gastronomia molecular permite a educação dos indivíduos acerca dos princípios básicos da ciência, tornando-a mais apelativa. Deste modo, a química pode, para os cozinheiros, tornar-se numa ciência atrativa.

Entre as técnicas presentes na gastronomia molecular, segundo Gil (2010) uma técnica muito utilizada é a esterificação, tanto direta como inversa. Para Coser (2022) a esferificação consiste basicamente em colocar um líquido dentro de uma esfera perfeita, através de dois métodos:

- Clássico ou básico: dissolve-se o alginato no produto e o cloreto de cálcio na água e goteja o produto nessa água. Dessa forma, as bolinhas vão se formando;
- Inverso: dissolve-se o alginato na água e o gluconato de cálcio ou lactato de cálcio (ou os dois) no produto e ser esferificado e em seguida goteja-se na água contendo o alginato.

A esferificação básica consiste em selecionar um líquido, com o sabor pretendido, transformá-lo, exteriormente, numa esfera "sólida" com o líquido base no seu interior. Para isso adiciona-se alginato de sódio ao líquido escolhido. A mistura é submersa, normalmente por gotejamento, numa solução rica em cálcio formando-se uma película gelificada. A solução de alginato endurece na presença dos íons de cálcio, começando a gelificar na camada superficial (GIL, 2010; VITALI, 2021).

Na esferificação inversa, é o líquido que é rico em cálcio que vai ser imerso numa solução contendo alginato de sódio. No líquido a esferificar dissolve-se gluconolactato de cálcio. Essa técnica é muito versátil, pois veio possibilitar a produção de esferas em líquidos ricos em cálcio, como os produtos lácteos, em produtos com elevado teor alcoólico e com elevada acidez. A gelificação é controlada devido ao fato do alginato, que é formado por cadeias muito longas, não migrar, apenas possibilita que a gelificação ocorra à superfície da esfera. Nessa técnica pode utilizar também xantana para espessar, e ácido cítrico como regulador de acidez (GIL, 2010; VITALI 2021).

O método inverso tem algumas vantagens. A primeira é que ele não transfere sabor, portanto, no caso dos doces é melhor, porque o cloreto de sódio vai deixar seu doce mais salgado. O outro fator vantajoso é que o segundo método tem mais estabilidade para formar as esferas de um produto com alto teor alcoólico (COSER, 2022).

## Isomalte

Gil (2010) relata que o isomalte é um açúcar modificado produzido a partir de beterraba e obtido através de processos químicos e enzimáticos, é um açúcar especial que é utilizado em pratos inovadores, que, misturado com glucose, forma cascas vidradas em alimentos cuja elevada umidade não permite a utilização de sacarose amorfa (VEGA e UBBINK, 2008). O Isomalte é um substituto do açúcar para decorações vítreas. É usado para receitas de pirulito de cristal, decorações, esculturas de açúcar, doces caramelados, ninhos de açúcar e muitas outras receitas. Tem a vantagem de poder ser trabalhado facilmente, produzindo caramelos mais estáveis e duros (YUKIO, 2019; VITALI, 2021).

## Disciplina de doçaria

O curso Superior de Tecnologia em de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) apresenta em sua grade curricular a disciplina de Doçaria, ofertada aos alunos matriculados no 4º semestre. As aulas práticas baseadas no plano de ensino visam explicar a origem e tradição dos doces de Pelotas e os diversos tipos de doce finos especialmente associados à tradição da doçaria conventual portuguesa.

Soma-se a isso o fato da Universidade se situar em uma região cujo município envolve uma tradição doceira extremamente rica em qualidade e diversidade, sendo esta região considerada, inclusive, Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro na tradição doceira.

Para um dos trabalhos finais da disciplina no ano de 2019, foi desenvolvido uma sobremesa de caráter criativo envolvendo técnicas e ingredientes de base dos doces tradicionais de Pelotas, mesclados com técnicas avançadas da Gastronomia contemporânea molecular.

## O projeto de ensino

O projeto de ensino "Tópicos em Gastronomia: Grupos de Estudos Interdisciplinar", que faz parte do grupo de pesquisa intitulado "Gastronomia: Cozinha é Ciência", busca promover discussões e práticas sobre assuntos pouco explorados em sala de aula, possibilitar o intercâmbio entre diversas áreas do conhecimento a fim de complementar a ementa curricular do curso abordada no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel.

Os encontros promovidos pelo projeto são espaço para realização de trocas de saberes entre discentes e docentes em busca de um aprendizado maior durante a trajetória durante o curso. Tal projeto permite a livre escolha dos temas pelos participantes, possibilitando que os encontros sejam dinâmicos e garantindo um bom desenvolvimento e participação dos acadêmicos participantes. Até dezembro de 2021 os encontros síncronos foram realizados de forma remota juntamente com as atividades práticas. E um dos assuntos abordados, foi as tradições doceiras de Pelotas, onde o trabalho desenvolvido na disciplina de Doçaria foi apresentado aos demais participantes.

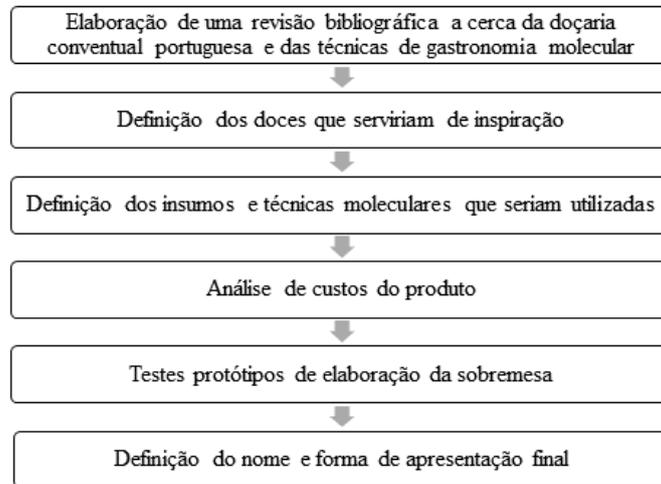
## MÉTODOS

Para a criação do doce, buscou-se utilizar um método científico de desenvolvimento de novos produtos, tendo em vista que a sobremesa se trata não apenas de um prato de elaboração gastronômica, mas de um produto que pode ser comercializado. Assim, como forma de sistematizar o método e materiais utilizados os passos seguidos podem ser visualizados resumidamente no diagrama da Figura 4 a seguir.

Primeiramente realizou-se uma revisão bibliográfica simples em sites, livros, vídeos e artigos publicados regionalmente sobre os temas. Não houve restrição de tempo de publicação e os descritores utilizados foram: doces de pelotas, doces finos, tradição doceira, esferificação, gastronomia molecular, isomalte. Em seguida, a partir da revisão considerando 11 sites, 1 livro, 3 dissertações, 2 artigos, 1 vídeo e 1 dossiê oficial, definiu-se os doces clássicos de Pelotas que serviriam de inspiração como sendo o doce ninho fios de ovos (Figura 5), doce de ovos moles (Figura 6). E além destes, levando em consideração as matérias-primas mais utilizadas na

doçaria tradicional do município, considerou-se o manjar de coco (Figura 7) como outro ponto de inspiração.

**Figura 4.** Passos de criação do doce



Fonte: Autoras, 2019

**Figura 5.** Doce ninho de ovos



Fonte: Autoras, 2021

**Figura 6.** Doce de ovos moles



Fonte: Delicitas, 2021

A Figura 5 representa um doce feito à base de gemas e açúcar, dois dos ingredientes principais utilizados na tradição doceira de Pelotas. O corpo do doce é feito de fios de ovos, servindo de estrutura para armazenar o recheio feito tradicionalmente de doce de ovos moles (FENADOCE, 2020).

O Doce de ovos moles é uma receita clássica e totalmente portuguesa, onde os ingredientes são a gema de ovo, açúcar e água (DELICITAS, 2021).

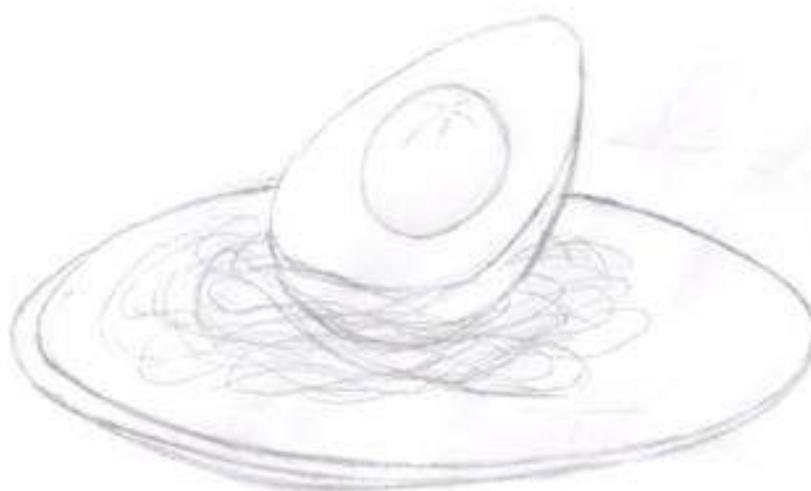
Além dos doces cujos ingredientes são considerados da doçaria conventual portuguesa optou-se por usar o manjar de coco também como inspiração, pois no município muitos doces finos tradicionais utilização o coco em sua composição, assim o manjar produzido com açúcar,

**Figura 7.** Manjar de coco com ameixa

Fonte: Faquiano, 2022

leite de coco e coco ralado (FAQUIANO, 2022) também foi utilizado na criação da sobremesa em questão.

Em seguida foi definido que a técnicas de esferificação inversa seria utilizada como base de criação da sobremesa, ainda que o isomalte também seria inserido para a montagem. Neste sentido, levou-se em consideração que o doce poderia fazer uma referência ao ovo, tendo em vista que este, seria o principal ingrediente em sua composição. Assim optou-se por ter o doce apresentado em forma de ovo, como projetado na ilustração da Figura 8. E os insumos principais utilizados ficaram definidos como sendo: gema de ovos, isomalte e coco.

**Figura 8.** Perspectiva do doce que seria elaborado

Fonte: Autoras, 2019

Depois uma análise de custos, que era critério de apresentação na disciplina de Doçaria e importante para o entendimento dos custos de um produto desenvolvido, baseado nos insumos e fatores de correção, foi elaborada uma ficha técnica (Tabela 1 mostrada nos resultados). Em seguida foi realizado testes protótipos para acertar as concentrações. Por fim a sobremesa recebeu o nome e a forma de apresentação final foi definida.

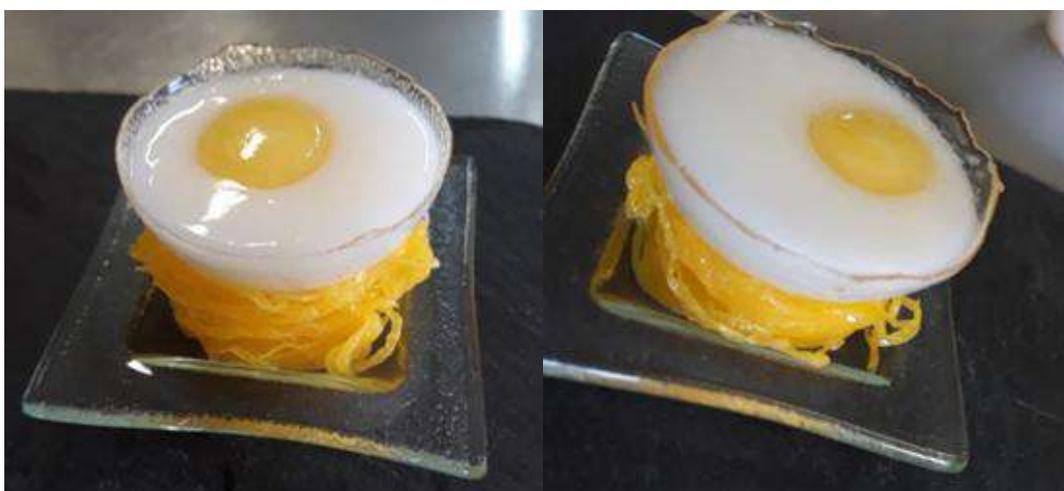
## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A sobremesa desenvolvida recebeu o nome de “Doce Ovo Português” Figura 9. Fundamentou-se em doces tradicionais portugueses e pelotenses e seus principais ingredientes, neste caso a gema, o açúcar e o coco. O diferencial inovador neste trabalho foi a apresentação do doce, em que foram utilizadas as técnicas contemporâneas da gastronomia, especificamente da gastronomia molecular, como a esferificação inversa e o açúcar modificado, isomalte, para a elaboração do pelotine comestível que também apresenta papel estrutural da sobremesa. Dessa forma, fez-se possível o encontro entre a gastronomia contemporânea, com técnicas modernas e novos ingredientes com a culinária local e histórica da tradição doceira de Pelotas (GASTRO BRASIL, 2019; YUKIO, 2019; VITALI, 2021).

O “Doce Ovo Português” trata-se de um ovo aberto, como se fora cozido, cortado ao meio e com a casca em seu ninho. Na parte inferior externa se encontra o ninho feito a partir de fios de ovos, baseado na técnica executada para realização do doce ninho de ovos, com as gemas em calda de açúcar. É uma camada é mais baixa e de maior largura, quando comparada ao doce que serviu de inspiração.

Dentro do ninho de ovos tem uma estrutura transparente elaborada com o açúcar modificado, o isomalte. Seu formato é o mesmo de uma casca de ovo, porém, de aparência mais fina para facilitar a degustação do comensal. A camada interna do doce consta com um manjar de coco de espessura fluida, que representa a clara presente no ovo. Para finalizar o doce, acima da clara vai a gema de forma mole, obtida pela técnica de esterificação inversa a partir do doce de ovos moles.

Figura 9. Doce Ovo Português



Fonte: Autoras, 2019

Em relação aos custos, considerando o fator de correção e os insumos, destaca-se que o fator de correção seria o mesmo indiferente ao tempo, mas que os insumos foram cotados em 2019, então, o custo atualmente seria mais elevado possivelmente. Mesmo assim, considerando o levantamento na época de desenvolvimento da sobremesa teve-se um custo do doce de R\$17,87 para a elaboração de 5 unidades conforme pode ser visualizado na Tabela 1. Além disso, é importante destacar que os produtos tradicionais que serviram de inspiração, e que possuem menor tamanho, custam em média R\$ 6,00. Porém, esta comparação deve ser realizada com cautela, uma vez que não é possível comparar o valor com produtos tradicionais com um produto inovador, tendo em vista que a técnica demanda mais mão-de-obra especializada.

Tabela 1. Custo do Doce Ovo Português

<b>FICHA TÉCNICA</b>							
Nome do prato	<i>Doce Ovo Português</i>						
Culinária de Origem	Portuguesa						
Nº de Porções: 5	Preparo: 1 hora. Pré-preparo: 24 h. Resfriamento: 30 min						
Ingredientes	Quant.	Unid.	FC	Quant.	Unid.	Preço unitário (R\$)	Custo (R\$)
<b>Fios de ovos</b>							
gemas	80	g	2,9	27,58	g	R\$ 10,38/30 unidades	1,63
açúcar	110	g	1	110	g	R\$2,09/1 kg	0,23
baunilha	QB			QB		R\$6,59/30 mL	0,01
<b>Casca de açúcar</b>							
isomalt	50	g	1	50	g	R\$ 39,90/500 g	3,99
<b>Manjar de coco fluido</b>							
leite	100	mL	1	100	mL	R\$2,63/1 L	0,26
leite de coco	20	mL	1	20	mL	R\$4,59/200 mL	0,46
coco ralado	10	g	1	10	g	R\$2,54/100 g	0,25
amido de milho	5	g	1	5	g	R\$4,12/200 g	0,10
açúcar	10	g	1	10	g	R\$2,09/1 kg	0,02
<b>Ovos moles esterificado</b>							
gemas	290	g	2,9	100	g	R\$ 10,38/30 unidades	5,90
manteiga	12	g	1	12	g	R\$ 9,90/200 g	0,59
baunilha	QB			QB		R\$6,59/30 mL	0,01
açúcar	100	g	1	100	g	R\$2,09/1 kg	0,21
água	400	g	1	400	g	R\$ 0,01/1000 mL	0,01
algin	2,5	g	1	2,5	g	R\$ 30/25 g	3,00
gluco	1	g	1	1	g	R\$ 30/25 g	1,20
Total (R\$)							17,87

Fonte: Autoras, 2019

Assim, foi-se obtido um doce baseado na típica doçaria portuguesa, apresentado de forma inovadora e criativa. O resultado deste trabalho demonstrou a possibilidade de conciliar a gastronomia contemporânea na culinária da tradição doceira pelotense, fazendo com que o encontro entre saberes modernos e diferentes resultassem em sabores novos, sem perder a característica doceira da cidade. Ademais, o "Doce Ovo Português" pode ser utilizado como inspiração criativa para futuros acadêmicos da disciplina de Doçaria e de demais cursos de Gastronomia.

**Agradecimentos e apoios:** Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Federal de Pelotas pela concessão da Bolsa de Iniciação ao Ensino.

## REFERÊNCIAS

- CHEF CENTER. **Curiosidades. Afinal, o que é gastronomia molecular? Entenda em detalhes.** 2019. Disponível em: <https://blogchefcenter.com.br/2019/07/15/gastronomia-molecular/>. Acesso em: 20 de março de 2022.
- COSER, M. **Química na cozinha. As Principais Técnicas da Gastronomia Molecular.** Disponível em: <https://www.daninoce.com.br/gastronomia/quimica-na-cozinha-ickfd/principais-tecnicas-da-gastronomia-molecular/>. Acesso em: 20 de março de 2022.
- DELICITAS. **Receita de ovos moles.** Disponível em: <https://delicitas.com.br/receita-de-ovos-moles/>. Acesso em: 20 de março de 2022.
- FAQUIANO, D. **Manjar de coco no copinho, faça assim para festas e eventos.** Disponível em: <https://tudoreceitas.com.br/manjar-de-coco-no-copinho-faca-assim-para-festas-e-eventos/>. Acesso em: 20 de março de 2022.
- FENADOCE. **A feira mais doce.** Disponível em <https://fenadoce.com.br/a-feira/>. Acesso em: 18 de março de 2020.
- FREITAS, D. G. C. **Sensorial.** Disponível em: [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia\\_de\\_alimentos/arvore/CONT0oofid46tcho2wyiv8oz4s473kkywngf.html](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT0oofid46tcho2wyiv8oz4s473kkywngf.html). Acesso em: 22 de setembro de 2021.
- GASTRO BRASIL. **Gastronomia moderna com assinatura da Chef Angélica Vitali.** Disponível em: <https://www.gastrobrasil.com.br/blog/>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.
- GIL, M. J. Q. N., **Ciências Gastronomia Molecular: uma abordagem de investigação para alunos do Básico e Secundário.** Dissertação MSc. UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR. Covilhã: Portugal, 2010.
- GULARTE, J. P. A. **Os Doces Coloniais de Pelotas – Um Patrimônio de Origens Europeias.** Dissertação de Msc. Universidade de Coimbra. Coimbra: Portugal, 2020.
- IPHAN. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS.** Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_%20tradicoes doceiras de pelotas antiga pelotas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes doceiras de pelotas antiga pelotas.pdf). Acesso em: 17 de junho de 2022.
- IPHAN. **Tradições Doceiras de Pelotas (RS) são reconhecidas como Patrimônio Imaterial do Brasil. 2018.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

MIGUENS, C. G. **Valorização dos produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal: estudo de caso do pastel de Tentúgal e dos doces de Pelotas**. Dissertação de Msc. Universidade de Coimbra. Coimbra: Portugal, 2015.

MOURA, J. **Tradição doceira em Pelotas**. 2015. Disponível em:< <https://wp.ufpel.edu.br/empauta/tradicao-doceira-em-pelotas/>> Acesso em: 17 de junho de 2022.

PATTO, V. D. **A origem de uma deliciosa tradição: doces portugueses**. Disponível em: <https://www.viladonpatto.com.br/blog/a-origem-de-uma-deliciosa-tradicao-doces-portugueses-8rh0u> . Acesso em 22 de setembro de 2020.

THIS, H., "Food for tomorrow?". **EMBO reports**, v. 7, p. 1062-1066, 2006.

UFPEL. **O sal e o açúcar: as tradições doceiras em Pelotas e antiga Pelotas**. Pelotas: Ray Produtora, 2018. Disponível em:< <https://youtu.be/kVDwSv52ZkY>> . Acesso em 22 de setembro de 2021.

VEGA, C., UBBINK, J., Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine? **Trends in Food Science & Technology**, v. 19, p. 372-382, 2008.

VITALI, A. **Gastronomia, ciência e arte: técnicas, ingredientes, equipamentos e receitas de gastronomia molecular**. 1ed. São Paulo: Gastrô Brasil, 2021. 212p.

YUKIO, C. **Como utilizar o Isomalt**. Disponível em:< <https://www.blog.lojasantoantonio.com.br/2012/07/isomalt-o-caramelo-sem-acucar-e-que-nao.html>> . Acesso em: 22 de setembro de 2021.

## O que é alimentação sustentável no Brasil? Acesso, saúde e reconhecimento como aspectos relevantes para atores institucionais do sistema alimentar. Uma pesquisa de campo

*What is sustainable food in Brazil? Access, health and recognition as relevant aspects for institutional actors in the food system. A field research*

*¿Qué es la alimentación sostenible en Brasil? Acceso, salud y reconocimiento como aspectos relevantes para los actores institucionales del sistema alimentario. Una encuesta de campo*

Rita de Cassia Monteiro Afonso | [afonso.m.rita@gmail.com](mailto:afonso.m.rita@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-3885-6237>

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

Luiza Farnese Lana Sarayed-Din | [luiza.sarayed@gmail.com](mailto:luiza.sarayed@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-3564-2209>

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

Cristine Clemente de Carvalho | [cristine.c.carvalho@gmail.com](mailto:cristine.c.carvalho@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-1201-1797>

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

Roberto Bartholo | [bartholo.roberto@gmail.com](mailto:bartholo.roberto@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-2258-2198>

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

Recebimento do artigo: 31-maio-2022

Aceite: 16-julho-2022

AFONSO, R. C. M. *et al.* O que é alimentação sustentável no Brasil? Acesso, saúde e reconhecimento como aspectos relevantes para atores institucionais do sistema alimentar. Uma pesquisa de campo. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 64-79, jun. 2022.



## RESUMO

O artigo apresenta resultados de pesquisa qualitativa sobre consumo sustentável de alimentos, compreendendo levantamento bibliográfico e análise de 30 entrevistas com atores representantes de setores-chave do sistema alimentar do país, buscando identificar a forma como entendem o consumo sustentável de alimentos. Os resultados demonstram que a concepção de sustentabilidade na alimentação se apoia principalmente em três discursos, não excludentes: acesso, saúde e re-conhecimento. O consumo sustentável na alimentação ocorre na medida em que todos os brasileiros tenham acesso a alimentos saudáveis diariamente, em termos de distribuição, qualidade e preço e está associada tanto à valorização da cultura alimentar tradicional quanto a desafios de acesso à informação sobre os alimentos. As descobertas da pesquisa fornecem elementos para o debate sobre políticas públicas e estratégias de produção e distribuição de alimentos e aprimoram nossa compreensão sobre o conceito de consumo sustentável de alimentos em meio às práticas cotidianas, discursos e contextos institucionais no Brasil.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Consumo sustentável de alimentos, Alimentação sustentável, Sistema alimentar brasileiro, Consumo ético.

## ABSTRACT

The paper presents qualitative research results on sustainable food consumption, comprising a bibliographic research and analysis of 30 interviews with actors representing key sectors of the country's food system, seeking to identify how they understand sustainable food consumption. The results show that the concept of sustainability in food is mainly based on three non-exclusive discourses: access, health and recognition. Sustainable consumption in food occurs to the extent that all Brazilians have access to healthy food daily, in terms of distribution, quality and price, and is associated with both the appreciation of traditional food culture and challenges in accessing food information. The research findings provide elements for the debate on public policies and food production and distribution strategies and improve our understanding of the concept of sustainable food consumption in the midst of everyday practices, discourses and institutional contexts in Brazil.

**Keywords:** Gastronomy; Sustainable food consumption, Sustainable food, Brazilian food system, Ethical consumption.

## RESUMEN

El artículo presenta los resultados de una investigación cualitativa sobre el consumo sostenible de alimentos, que comprenden un levantamiento bibliográfico y el análisis de 30 entrevistas con actores que representan sectores claves del sistema alimentario del país, buscando identificar como entienden el consumo sostenible de alimentos. Los resultados muestran que el concepto de sostenibilidad en la alimentación se basa principalmente en tres discursos no excluyentes: acceso, salud y reconocimiento. El consumo sostenible en alimentos ocurre en la medida en que todos los brasileños tengan acceso a alimentos saludables en el día a día, en términos de distribución, calidad y precio, y está asociado tanto a la valorización de la cultura

alimentaria tradicional como a los desafíos en el acceso a la información alimentaria. Los hallazgos de la investigación brindan elementos para el debate sobre políticas públicas y estrategias de producción y distribución de alimentos, y mejoran nuestra comprensión del concepto de consumo sostenible de alimentos en medio de prácticas cotidianas, discursos y contextos institucionales en Brasil.

**Palabras claves:** Gastronomía; Consumo sostenible de alimentos, Alimentación sostenible, Sistema alimentario brasileño, Consumo ético.

## INTRODUÇÃO

Este artigo é parte do resultado de um projeto de pesquisa internacional, cujo objetivo foi investigar como é entendido o consumo sustentável de alimentos em 3 países do Sul Global - Brasil, China e África do Sul. Estes países, no momento da pesquisa, tinham um significativo crescimento econômico, com consequente aumento no consumo das classes médias, aumentando a pressão sobre o sistema ambiental.

O artigo apresenta resultados brasileiros do estudo, conduzido pela pergunta: Como é definido e colocado em prática o consumo sustentável de alimentos? Se dedica à compreensão desta questão pelo que chamamos de informantes-chave do sistema alimentar - atores representantes do governo federal, organizações da sociedade civil, empresas varejistas e/ou atacadistas, restaurantes e/ou hotéis e mídia (digital/impressa e celebridades).

O projeto de pesquisa também investigou os discursos das classes médias no Brasil para a mesma pergunta, inclusive da “nova” classe média, sendo este objetivo de outro artigo.

A pesquisa de campo foi realizada entre setembro de 2018 a abril de 2019, portanto, antes da pandemia que provocou problemas agudos na segurança alimentar e colocou o Brasil novamente no mapa da fome da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação da Agricultura), mapa do qual o país havia saído em 2014.

Para os resultados apresentados aqui, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 30 dos principais informantes-chave do sistema alimentar do país, evidenciando como estes atores compreendem o consumo sustentável de alimentos, resultados que podem colaborar com o preenchimento de uma lacuna na construção de conceito de consumo sustentável de alimentos definido por uma perspectiva enraizada no contexto nacional, ampliando a definição de consumo sustentável sobre o tema.

Diversos estudos na temática do consumo sustentável de alimentos o associam ou tem como pressuposto a possibilidade de escolha por parte dos consumidores. Há, comumente, associações às ideias de origem – escolhas relacionadas aos impactos sociais e ambientais da produção dos alimentos -; de distribuição justa; de redução de desperdícios na produção, distribuição e consumo; assim como dos impactos da qualidade nutricional dos alimentos sobre a saúde dos consumidores.

No estudo de campo do Brasil, o consumo sustentável de alimentos foi definido pelos entrevistados de diferentes maneiras agrupadas nas análises sob três discursos subjacentes

principais, não excludentes, a saber: acesso; saúde e re-conhecimento, que serão desenvolvidos na seção de resultados.

As descobertas brasileiras revelam, mesmo quando não o citam, o alinhamento das percepções dos entrevistados com o Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) que amplia a visão sobre consumo sustentável de alimentos, considerando o contexto institucional, social e todo o conhecimento acumulado na evolução das discussões no país.

Assim, além desta introdução, a seção consumo sustentável apresenta um levantamento bibliográfico do tema, em seguida a metodologia da pesquisa, logo após os resultados e análises e, por fim, as considerações finais.

## CONSUMO ÉTICO E SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

O debate sobre sustentabilidade e consumo esteve associado, ao longo dos anos, ao crescimento populacional e desenvolvimento econômico que desencadearam impactos nocivos ao meio ambiente e às pessoas nos diversos países do mundo. Principalmente após as discussões na Rio-92 e a criação de instâncias globais de monitoramento e fomento como a UNCTAD/ONU - Conferência das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento -, somado a governos, organizações da sociedade civil, cientistas e acadêmicos do mundo todo, vem investigando o chamado desenvolvimento sustentável, a dizer, aquele que é capaz de produzir a partir de recursos naturais e sociais sem que os esgote em razão das suas condições de exploração, diante das demandas das gerações futuras.

Especificamente em relação aos padrões de consumo das sociedades, o objetivo de desenvolvimento sustentável número 12 (PNUD, 2016) adiciona à reflexão da produção, a dimensão do consumo responsável, propondo metas que tratam desde a redução do desperdício e incentivo de compras públicas até a garantia de informações qualificadas sobre estilos de vida sustentáveis. Os objetivos são parâmetros de atuação que, ao serem adotados nos países como referências às suas políticas públicas, devem ser contextualizados, ou seja, devem considerar as particularidades históricas, socialmente construídas no território, em torno da produção e consumo, como os alimentos.

Partindo de diferentes áreas do saber, nota-se um crescente número de pesquisas relacionadas ao consumo dito 'sustentável', 'ético', 'responsável' ou 'consciente' (BARNETT, CLOKE, CLARKE, & MALPASS, 2010; BARNETT, CLARKE, & CLOKE, 2017; JACKSON, 2010; NEWHOLM & SHAW, 2017). Tais estudos, internacionalmente reconhecidos como de referência no campo temático, tem como denominador comum a compreensão de que tanto as formas habituais quanto as intencionalmente éticas e políticas de consumo sustentável são moldadas pelos contextos político-econômico e sociocultural no qual estão imersas.

Alguns destes estudos têm revelado a importância de se analisar a chamada 'paisagem ético alimentar' – *ethical foodscape* – (GOODMAN, MAYE, & HOLLOWAY, 2010). Explorando uma complexa rede de influências que impacta o que se entende por comida 'boa/ética', esta literatura enfatiza que tal paisagem ético alimentar é contingencial, ou seja, responde a um determinado espaço tempo, compreensão centrada nos territórios que aponta para uma série de elementos que vão desde as grandes instituições tais como o mercado varejista de alimentos (FRIEDBERG, 2004; HUGHES, 2005) até preocupações mais amplas sobre qualidade e

propriedade dos produtos (EDEN, BEAR, & WALKER, 2008) ou diferentes motivações pessoais que perpassam preocupações ambientais e de saúde (JACKSON, 2010). De forma geral, explorar a paisagem ético alimentar é reconhecer o consumidor ético enquanto indivíduo imerso em um contexto social e material que exerce forte influência sobre suas escolhas e o que entende por 'alimento sustentável'. Como afirmam Barnett et al. (2010), para pensarmos consumo ético, é necessário compreendê-lo em meio às práticas cotidianas, discursos e contextos institucionais.

No Brasil, estudiosos do campo do consumo sustentável tem se debruçado sobre a politização do consumo (BARBOSA & VELOSO, 2014; CASTAÑEDA, 2012; PORTILHO, 2005, 2009) e o contexto institucional (ARIZTIA ET AL., 2016, 2014). No primeiro caso, os autores relacionam as noções de consumo, ação política e sustentabilidade. Barbosa & Veloso. (2014), por exemplo, investigam as negociações em torno de práticas enraizadas no dia a dia dos brasileiros tais como consumo de energia, noção de limpeza e abundância por trás do desperdício. Na segunda abordagem, Ariztia et al. (2014) revisam a trajetória institucional do consumo sustentável no Brasil trazendo os primeiros resultados de uma pesquisa que investigava o papel das políticas públicas e responsabilidade social corporativa no consumo ético. Dois anos depois, Ariztia et al. (2016) acrescentam à análise do contexto institucional as dimensões críticas da compreensão do consumo sustentável 'do Norte Global' mapeadas a partir da análise de discurso sobre práticas cotidianas de consumo. Os autores revelam nuances na compreensão do que se entende por consumo sustentável no Brasil apontando a associação da sustentabilidade com noções de 'comida que atende a necessidades básicas' e que esteja ligada à nutrição e saúde do corpo.

No Brasil, a definição de consumo ético de alimentos enfatiza aspectos que vão desde assegurar direitos básicos a alimentação, perpassando noções de saúde e educação do consumidor até práticas socioculturais negociadas no dia a dia da população brasileira. Demandando uma compreensão complexa e enraizada, tal qual a proposta dos estudos sobre paisagem ético alimentar, o entendimento do consumo sustentável de alimentos a partir do contexto institucional brasileiro atravessa questões sociais, econômicas e ambientais. A compreensão do cenário institucional que ancora a noção brasileira de consumo sustentável de alimentos requer a contextualização das políticas e iniciativas brasileiras de produção e acesso ao alimento associando noções de consumo sustentável com segurança alimentar. Cabe ressaltar o conceito de segurança alimentar e nutricional proposto por Maluf, Menezes, & Marques (2010) e definido durante a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em 2004, que consiste na:

realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2013).

O Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) pode ser considerado o símbolo de todo o processo de definição da segurança alimentar enquanto um dos eixos de desenvolvimento nacional. Produzido pelo Ministério da Saúde em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS) e Organização Pan-Americana de Saúde/ Organização Mundial de Saúde (OPAS/OMS), o Guia é

um manifesto em defesa do direito ao “acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada e saudável ou aos meios para obter essa alimentação, sem comprometer os recursos para assegurar outros direitos fundamentais, como saúde e educação” (BRASIL, 2014, P.8). Ao descrever cada um destes aspectos, o Guia remete direta ou indiretamente à trajetória percorrida por diferentes iniciativas que entre os anos de 2003 e 2014 encontraram acolhida institucional no governo federal. Tal acolhida pode ser observada no desenvolvimento de políticas voltadas para universalização do acesso à educação e serviços de saúde, fomento à agricultura familiar, incremento da renda dos mais pobres, criação de equipamentos de comercialização de alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e à oferta de refeições saudáveis nas escolas (BRASIL, 2014).

Como exemplo, a temática de acesso físico e econômico ou meios para obter essa alimentação foi trabalhada pela extinta Secretaria Nacional de Economia Solidária na consolidação de redes de produção, comercialização e consumo de alimentos. Ao referir-se à alimentação adequada e saudável como aquela que deriva de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável, por exemplo, o Guia enuncia as bases pelas quais tanto as políticas de fomento à agricultura familiar de base agroecológica, quanto de ações para o consumo sustentável foram pensadas até aquele momento. Neste âmbito, é importante citar a criação do Plano de Ação para a Produção e Consumo Sustentáveis (BRASIL, 2011) e do Programa de Aquisição de Alimentos (BRASIL, 2003) - parte do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) – que além de promover o acesso a alimentos, priorizou a agricultura familiar nas compras públicas destes itens.

Explorando o referencial teórico que trata da sustentabilidade do sistema alimentar brasileiro, é possível notar a influência das discussões propostas por pesquisadores da área de ciências sociais (MALUF, 2006; MALUF *ET AL.*, 2010) e saúde coletiva (JAIME *ET AL.*, 2018; MONTEIRO *ET AL.*, 2015; MONTEIRO & CANNON, 2012; MONTEIRO, 2000). Maluf *et al.* (2010), por exemplo, associam já no começo dos anos 2000 as noções de consumo sustentável com segurança alimentar e propõem que a segurança alimentar seja um eixo de desenvolvimento que permeie as políticas públicas nos mais diversos setores e dimensões governamentais, sejam em saúde, agricultura, meio ambiente ou economia (MALUF *ET AL.*, 2010). Monteiro *et al.* (2015) e Jaime *et al.* (2018), por sua vez, enfatizam a importância de políticas públicas integradas, centradas na informação e acesso à alimentação adequada e saudável, tendo como premissa a noção de sistema alimentar sustentável. Sobre os desafios que a mudança corrente dos hábitos alimentares representa no crescimento exponencial de obesidade e doenças relacionadas, este grupo de autores defende a construção de um sistema público de proteção social comprometido com o direito humano à saúde e à alimentação adequada.

Maluf *et al.* (2010) propõem uma reflexão crítica sobre a produção de alimentos e equidade social para além da oferta ou disponibilidade de alimentos, considerando os aspectos sociais, econômicos, espaciais e ambientais da produção e do abastecimento alimentar. Monteiro & Cannon (2012) trazem foco nos impactos na saúde da população brasileira causados pelo controle cada vez maior da grande indústria alimentícia em toda a cadeia produtiva, que engloba produção, distribuição e consumo dos alimentos. Neste sentido, os dois trabalhos reforçam as limitações impostas pelos padrões de consumo direcionados pela grande indústria e apontam para a importância de ações de educação alimentar e nutricional associadas a

políticas públicas que assegurem o suprimento seguro e sustentável de alimentos em quantidade e qualidade adequadas para todos – principal abordagem realizada na segunda edição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012).

## METODOLOGIA

Foram aplicados métodos qualitativos de coleta e análise de resultados, realizado um levantamento bibliográfico sobre os temas sustentabilidade, consumo sustentável e sistema alimentar no Brasil e o mapeamento dos setores de maior influência. A partir disto, foram selecionados informantes-chave (*key-informants*) baseados em consultas a relatórios de políticas públicas, campanhas e estratégias de negócios de empresas, iniciativas populares, campanhas da sociedade civil e publicações *online* de mídias digitais e impressas, assim como de celebridades e influenciadores digitais na área de alimentação. Assim, elencou-se pessoas/instituições representativas de 5 setores chave no consumo alimentar sustentável brasileiro: governo, organizações da sociedade civil, empresas varejistas e/ou atacadistas, restaurantes e/ou hotéis, e mídia digital e/ou impressa. Foi elaborado um roteiro de entrevista e um questionário semiestruturado. Entre os meses de setembro de 2018 a abril de 2019, foram entrevistados 30 informantes-chave: 8 ativistas e/ou representantes de organizações da sociedade civil, 8 representantes do governo, 5 proprietários de restaurantes, 5 representantes de mercados varejistas e/ou atacadistas, e 4 personalidades da mídia e/ou celebridades.

Quanto ao cronograma da pesquisa, devido às eleições presidenciais no final de 2018 e previsão de mudanças ministeriais, as entrevistas com representantes do governo federal foram adiadas e realizadas entre março e abril de 2019 a fim de ter uma melhor visão da nova estrutura de programas e políticas governamentais.

Todas as entrevistas foram gravadas sob consentimento livre e esclarecido assinado pelos entrevistados. Em média, as entrevistas tiveram entre 1h e 2h de duração e ocorreram nos locais de trabalho dos entrevistados, entre as cidades do Rio de Janeiro, Brasília, Belo Horizonte e São Paulo. A partir da gravação de áudio foi realizada a transcrição das respostas.

O tratamento dos dados coletados foi facilitado pelo *software* de análise qualitativa NVivo PLUS, que possibilitou a reunião e a codificação de dados das entrevistas transcritas e das notas do caderno de campo. Foram utilizadas categorias de análise em torno de temas como discursos e práticas, cadeia de suprimentos e gestão do sistema alimentar, entre outros. Posteriormente, a equipe brasileira passou a utilizar outros três códigos associados aos três discursos principais identificados no caso brasileiro: acesso, saúde e re-conhecimento.

## RESULTADOS E ANÁLISES

No caso desta pesquisa, os resultados já são fruto de análises, uma vez que houve uma categorização *à priori* e novamente uma análise com categorização *à posteriori*, fruto dos principais discursos que emergiram das análises na primeira rodada. Tendo como base a afirmação de Barnett et al. (2010) sobre a necessidade de se pensar o consumo ético em meio às práticas cotidianas, discursos e contextos institucionais, os discursos apresentados pelos 30 entrevistados associados a diferentes setores do campo da alimentação brasileira, foram

analisados e agrupados nos três discursos principais: acesso; saúde; re-conhecimento. As ideias agrupadas sob a primeira categoria (acesso) têm em comum a abordagem de questões de distribuição de alimentos, renda e acessibilidade. As ideias agrupadas sob o segundo discurso (saúde) foram mencionadas descrevendo a qualidade dos alimentos relacionados às ações preventivas de saúde e às intenções das pessoas de se adequarem a estas ideias. Já o terceiro discurso tem como pressupostos a valorização da cultura alimentar tradicional e os desafios de acesso à informação alimentar.

Antes de explorar as nuances dos principais elementos do entendimento da sustentabilidade alimentar é importante destacar que elas foram observadas como diferentes pressupostos subjacentes usados indistintamente pelos entrevistados, ou seja, os informantes-chave não devem ser classificados entre esses três discursos, já que um mesmo entrevistado geralmente permeia as três percepções ao discutir comportamentos, políticas e programas, motivações e prioridades de sustentabilidade alimentar. Foi o caso, por exemplo, da discussão dos alimentos orgânicos, que ora teve como pressuposto a segurança alimentar e ora foi abordado sob a perspectiva da saúde.

Nesta sessão serão apresentadas as principais ideias, conhecimentos e práticas agrupadas em cada discurso.

### **Acesso**

A escolha pela utilização do termo acesso para nomear esta categoria faz referência à reflexão crítica de Maluf *et al.* (2010) quando discutem o conceito de segurança alimentar como algo a ser compreendido para além da oferta ou disponibilidade de alimentos. Isto porque, apesar de muitas vezes os entrevistados utilizarem termos como segurança alimentar ou sustentabilidade, o pano de fundo da discussão era, em sua maioria, a garantia do acesso físico e econômico a alimentos saudáveis.

As ideias agrupadas sob o discurso denominado acesso, demonstram uma preocupação comum em abordar a questão da distribuição de alimentos diante da renda da população e da acessibilidade nos mercados locais. Embora as lentes utilizadas pelos entrevistados para olhar a mesma questão sejam diversas e muitas vezes influenciadas pela visão das instituições a que pertencem, eles explicam o que entendem por sustentabilidade fazendo uso das três variáveis: social, ambiental e econômica. Porém, ao explicarem as prioridades e direcionadores de suas instituições focam (prioritariamente) no aspecto econômico da sustentabilidade revelando, primeiramente, preocupação com acessibilidade, mas não deixando de tratar de aspectos tais como bem-estar dos agricultores, circuitos-curtos e desperdício de alimentos. Desta forma, as ideias agrupadas neste discurso apontam para o fato de oferta e disponibilidade de alimentos ainda seguirem como uma das principais preocupações quando se trata de alimentação sustentável. É importante destacar que as demais variáveis do tripé da sustentabilidade, em especial o meio ambiente, foram mencionadas também sob o prisma econômico, reforçando a ideia de sustentabilidade em resposta à acordos de comércio internacional e como forma de garantir a produtividade da terra. Isso pode ser visto em declarações como citada abaixo:

[o governo] teve a ideia de trazer a questão ambiental para cá, mas é um tanto incompatível, poderia ser vista de fora como uma 'raposa tomando conta do galinheiro'. Em função disso, foi decidido deixar o Ministério do Meio Ambiente [sobre

a dissolução do Ministério do Meio Ambiente], por uma razão mais política (ENTREVISTADO 3).

Não se trata de sustentabilidade porque quero produzir um produto sustentável, mas sim pela sua [produtor] sobrevivência. É uma questão econômica porque vai faltar produtividade em cinco, dez anos, se matar o terreno (ENTREVISTADO 14).

Outras ideias também foram associadas à sustentabilidade alimentar, como por exemplo, a referência ao sistema brasileiro de distribuição de alimentos, seja elogiando o fato de a distribuição de alimentos ser privada (ENTREVISTADO 4) como apontando para este mesmo fato como uma das principais razões para a falta de oferta de comida segura e saudável no Brasil (ENTREVISTADOS 5, 6, 27). Os entrevistados apontam as grandes redes atacadistas e varejistas como as responsáveis por fazer chegar comida nas prateleiras dos supermercados demonstrando sua importância (HUGHES, 2005; FRIEDBERG, 2004) na composição da paisagem ético alimentar brasileira (GOODMAN, MAYE, & HOLLOWAY, 2010), definindo o tipo de alimento ofertado para consumo do brasileiro médio.

Neste discurso foram também citados os alimentos orgânicos e agroecológicos como sendo sustentáveis, saudáveis e seguros, mas criticados como produtos caros e de difícil acesso. Na Entrevista 14, por exemplo, é apontado que: "Alimentos sustentáveis são alimentos mais caros, longe da realidade de muitas pessoas", e na Entrevista 10 é afirmado que "a classe média ou as pessoas com menor poder aquisitivo têm essa percepção de que alimentos orgânicos e agroecológicos são exclusivos para quem tem mais dinheiro". Tais afirmações reforçam e corroboram com os resultados da pesquisa apresentada por Ariztia *et al.* (2016) que indicam a utilização do termo orgânico como sinônimo de alimento ético, saudável e sustentável, e crítico quanto ao custo e disponibilidade desse tipo de oferta.

Quando se trata de alimento orgânico, a qualidade dos alimentos devido à ausência do uso de agrotóxicos, é o que sobressai. As duas citações abaixo ilustram os significados atribuídos às palavras:

Orgânico é um alimento que precisa ser cultivado sem prejudicar os recursos naturais. O homem que trabalha no campo tem seus direitos trabalhistas assegurados, ele valoriza a colheita dos alimentos, a comida é menos embalada, então isso se enquadraria no que seria o conceito de sustentável, ético e saudável (ENTREVISTADO 23).

Um produto agroecológico, para mim, resume a síntese de um alimento seguro e sustentável. ... Significa um produto livre de venenos, um produto cultivado de forma responsável em relação ao meio ambiente e também comercializado de forma justa, em relação ao produtor. Acho que a base de uma alimentação segura e saudável deve ser vegetais, frutas, feijão. São alimentos bons para a saúde, mas quando são cultivados de forma agroecológica ficam ainda melhores (ENTREVISTADO 16).

Quanto a oferta de alimentos de qualidade, os entrevistados indicam que entre as camadas de menor renda, mesmo em áreas urbanas, o acesso reduzido não se dá apenas ao orgânico, mas ao alimento mais saudável e menos industrializado. Alguns entrevistados apontam que interesses econômicos e localização geográfica (de produção e consumo) influenciam no preço e na disponibilidade de determinados produtos em mercados próximos ao consumidor, como na Entrevista 5, ressaltando que em determinadas localidades do país - especialmente nos espaços da cidade -, não só o acesso ao alimento saudável é escasso, como

a oferta e propaganda de ultraprocessados é abundante, o que caracteriza os “pântanos alimentares”<sup>1</sup>:

Apesar dos recursos financeiros, os desertos alimentares são o espaço onde você não tem uma opção saudável, mesmo que queira escolher mais saudável. Vemos isso claramente nos centros urbanos ... O problema aumenta na medida em que a renda diminui devido ao pântano alimentar: baixa oferta de alimentos saudáveis, minimamente processada, alta oferta de propaganda de alimentos não saudáveis a preços mais baixos; é uma competição desigual do ambiente (ENTREVISTADO 5).

## Saúde

Assim como discutido por Ariztia *et al.* (2016) sobre a associação de sustentabilidade com noções de nutrição e saúde do corpo, a segunda categoria agrupa as ideias relacionadas a questões de saúde e de condicionamento físico associadas ao alimento seguro e nutritivo. Quando associado à saúde, o entendimento dos entrevistados sobre a sustentabilidade dos alimentos aponta para a qualidade dos mesmos no sentido da prevenção de doenças e de características associadas ao frescor e a maneira de preparar a comida, privilegiando a comida caseira e menos processada, geralmente citando vegetais e frutas como exemplos de alimentos sustentáveis. Vale lembrar as afirmações sobre alimentos orgânicos e agroecológicos que são vistos como “ideais” do ponto de vista ambiental e social, enfatizando sua estreita associação com a saúde (ver citação da Entrevista 16, acima). A prática do vegetarianismo foi mencionada com frequência pelos entrevistados, entendida por eles como um comportamento preventivo à saúde.

Outra referência à saúde esteve ligada à aptidão física e à estética corporal (*fitness*<sup>2</sup>). Geralmente associada às intenções das pessoas de estarem em forma, é nesse campo que são mencionados alimentos sem glúten e sem lactose, entre outros. Dentre as tendências atuais de alimentos sustentáveis que impulsionam os alimentos vendidos em suas lojas, um dos entrevistados, cita:

(...) produtos sem glúten, principalmente para lanches, para produtos convenientes e fáceis de consumir, mas o que podemos dizer que é uma tendência hoje e que está se fortalecendo aqui é a dieta paleolítica, a dieta cetogênica, onde há restrição de consumo de carboidratos, priorização no consumo de proteínas (ENTREVISTADO 23).

Percebe-se que termos associados à praticidade e comodidade foram usados durante as entrevistas como forma de descrever a qualidade do alimento. Complementos alimentares e produtos processados foram citados por alguns como saudáveis, mas os aspectos que emergiam dos discursos estavam relacionados, por exemplo, à praticidade ou ao fato de serem fontes de proteína.

Em relação aos influenciadores de hábitos de consumo de alimentos saudáveis, tal como apontado por Ariztia *et al.* (2014) e detalhado por Monteiro *et al.* (2015) e Jaime *et al.* (2018), algumas políticas públicas, principalmente as integradas e centradas na informação e

<sup>1</sup> Ecossistemas alimentares marcados pela escassez de comércio de comida saudável e que, em contrapartida, possuem abundância de produtos altamente calóricos com poucos nutrientes (Aparecida Borges, Cabral-Miranda & Jaime, 2018).

<sup>2</sup> A palavra inglesa se refere à nutrição funcional, voltada à adequação ou aptidão do corpo a determinado propósito, como de emagrecimento, hipertrofia muscular ou performance esportiva.

acesso à alimentação adequada e saudável, foram indicadas por sua influência no consumo sustentável de alimentos. Como exemplo, os entrevistados compreendem a importância das políticas públicas como o Plano Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, o Guia Alimentar para a População Brasileira, o Sistema Único de Saúde – SUS e o Sistema Único de Assistência Social - SUAS. Além disso, citam a importância da regulação sobre a rotulagem da quantidade de açúcar e sal e sobre o uso de pesticidas na produção agrícola.

Ainda assim, a força da indústria alimentícia é percebida na mesa dos consumidores de maneira geral, segundo alguns entrevistados, devido ao lobby da indústria junto ao governo e ao poder de propaganda na mídia, seja ela tradicional ou digital, influenciando as escolhas dos consumidores. Na Entrevista 6, por exemplo, foram apontados os desafios relacionados as grandes diferenças de espaço na mídia entre campanhas de educação alimentar do governo e propaganda da indústria alimentícia, denunciando o poder do lobby da indústria na definição do que se entende por comida saudável e, conseqüentemente, na decisão de consumo. Este entrevistado aponta que embora a televisão aberta tenha sido uma concessão do governo, o governo ainda precisa pagar preços altos pela veiculação de campanhas públicas de saúde e nutrição, o que o impede de compartilhar informações de qualidade sobre alimentos pelos mesmos canais:

Quem paga a mídia hoje em dia é a indústria de alimentos. Considerando que o consumidor de classe média, com todas as suas limitações de vida, rotina e educação, ele pensa que está fazendo a melhor escolha de comida, não pode ver o outro lado para pensar sobre isso. O processo reflexivo se torna um pouco fraco; você se inclina apenas para um lado (indústria) (ENTREVISTADO 6).

Isto dialoga com as críticas apresentadas por Monteiro & Cannon (2012) sobre os impactos na saúde da população brasileira causados pelo controle cada vez maior da grande indústria alimentícia em toda a cadeia produtiva, que engloba produção, distribuição e consumo dos alimentos.

### **Re-conhecimento**

Para diversos entrevistados, o consumo sustentável dos alimentos no contexto brasileiro está associado à valorização da cultura alimentar tradicional e aos desafios e oportunidades de acesso à informação alimentar. Para abarcar este discurso, optou-se pela utilização da palavra re-conhecimento, que carrega um duplo significado, contemplando a importância dada pelos entrevistados ao processo de re-visitar e valorizar as formas tradicionais de se alimentar no Brasil, assim como a oportunidade de conhecer/ter acesso às informações qualificadas sobre alimentos.

Em consonância com os princípios do Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) e com as discussões trazidas por Maluf *et al.* (2010) e Monteiro *et al.* (2015), os resultados agrupados sob esta categoria revelam a importância de, para além da associação estreita de saúde com a contagem de nutrientes, incluir as dimensões social e ambiental na compreensão da sustentabilidade dos sistemas alimentares. Sobre isso, a Entrevista 5 reforça:

A comida é muito mais do que ingerir nutrientes e esta é a mensagem do Guia... As pessoas querem sabores, experiências, a sua própria história; é por isso que a tradição alimentar é muito abordada, a comida da vovó é muito falada. Refere-se à mensagem do Guia, ... a escolha de alimentos como uma escolha política (ENTREVISTADO 5).

Utilizando termos como 'comida de verdade' e 'comida da vovó', os entrevistados, sobretudo os representantes de governos e organizações da sociedade civil, fizeram referência a valorização da cultura alimentar tradicional em contraposição ao crescimento exponencial do consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil.

Segundo o Entrevistado 5, em comparação com outros países, "o Brasil ainda mantém grande parte da cultura alimentar, mas quando olhamos para dentro do país e para a velocidade do aumento do consumo de ultraprocessados, da perspectiva das tendências de consumo, isso nos preocupa". Enfatizando a importância de fazer frente ao fato dos padrões alimentares brasileiros serem cada vez mais direcionados pela indústria de alimentos, os entrevistados apontam para soluções que dialogam com as apresentadas por Maluf *et al.* (2000) e Monteiro & Cannon (2012), que defendem a importância de ações de educação alimentar e nutricional associadas a outras políticas que garantam o acesso a informações qualificadas sobre os alimentos, sejam eles nas embalagens ou na regulamentação de propagandas. Tais como apresentadas em saúde, o re-conhecimento está associado à informação sobre os alimentos influenciando as escolhas de consumo e chegando à mudanças na cultura alimentar.

Assim como defendido no princípio 5 do Guia Alimentar (BRASIL, 2014), foi possível identificar na fala de vários entrevistados o impacto que o acesso ao conhecimento alimentar tem nas escolhas de consumo. No entanto, extrapolando criticamente a ideia de acesso a informações confiáveis sobre características dos alimentos e autonomia para se fazer boas escolhas alimentares, alguns entrevistados apontam para a estreita relação entre conhecimento alimentar, desigualdades e "poder". Sob diferentes perspectivas, ao explicar como o acesso à informação de qualidade desempenha um papel fundamental na escolha de alimentos, grande parte dos informantes-chave associaram este acesso como um privilégio. Outros entrevistados enfatizaram como o discurso sustentável sobre alimentos também reforça a divisão social e as desigualdades brasileiras, uma vez que geralmente defende-se um tipo de alimento que nem todos podem pagar e ter acesso, como no item a) acesso. Criticamente abordando esse problema, o Entrevistado 27 afirma:

A sensação é que você está tendo um tipo de apartheid alimentar, no qual a comida que você defende é a que chega em sua casa, não a que chega na minha ... É por isso que digo: esse conhecimento, educação sobre a transformação que a comida traz vai estragar tudo. As periferias e as pessoas estão muito perto de entender o que está acontecendo. E quando elas entenderem, isso não vai passar mais despercebido (ENTREVISTADO 27).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O artigo teve foco sobre resultados brasileiros de uma pesquisa internacional realizada no Brasil, China e África do Sul sobre consumo sustentável de alimentos a partir de entrevistas em profundidade com 30 informantes-chave do sistema alimentar brasileiro. Estes atores buscaram representar 5 setores relacionados à produção e consumo alimentar: governo, sociedade civil, supermercados, restaurantes e mídia (digital/ impressa e celebridades). Este trabalho explicitou como estes atores entendem o consumo sustentável de alimentos, sua definição e sua prática no Brasil.

Discursos fortemente alinhados ao Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) emergiram nos resultados: os informantes-chave da pesquisa consideram o alimento sustentável como aquele saudável, ao qual todos os brasileiros tenham acesso diariamente. Especificamente 3 categorias de discursos subjacentes emergiram nas entrevistas desta fase, de maneira complementar: o acesso/ disponibilidade aos/dos alimentos, as decisões de consumo baseadas em saúde e o que chamamos de re-conhecimento, englobando a cultura alimentar tradicional e o acesso à informação alimentar.

Conforme visto, estes três discursos apontam para as principais preocupações institucionais brasileiras para alavancar mudanças para a democratização ou a possibilidade de consumo ético e sustentável no país. A principal preocupação aponta para as dificuldades de acesso e disponibilidade de alimentos saudáveis para toda a população, limitada por renda, mas também, e fortemente, influenciada por aspectos de mercado. A grande indústria de alimentos, segundo a pesquisa, fábrica, distribui e faz lobby a favor de produtos ultraprocessados – às vezes, contraditoriamente, identificados como saudáveis - e as grandes redes de supermercados detêm o controle de etapas fundamentais do abastecimento e consequentemente do acesso ao alimento em todo o país. Estes setores são responsáveis por altos investimentos em propaganda online e offline de seus produtos em contraposição (assimétrica) com as campanhas governamentais de educação alimentar e nutricional.

Os aspectos acima influenciam fortemente os dois outros discursos que emergiram da pesquisa: as decisões de consumo são limitadas pela renda e também pelo acesso à informação (re-conhecimento) emulados pela distribuição e comunicação de alimentos industriais e, mesmo intencionando adquirir produtos alimentícios adequados à sua saúde, o consumidor, de uma maneira geral, necessita ser (muito) proativo para reconhecer as diferenças entre as diversas categorias de produtos oferecidos no mercado de uma maneira geral. Somam-se a estes, os aspectos de acesso e preço (tido como caro) dos produtos de boa qualidade: pouco processados, orgânicos e/ou agroecológicos.

Estes aspectos somados podem tornar turvas as razões de decisão de consumo sustentável de alimentos no país. Não se trata apenas de reivindicar o poder de escolha do consumidor, uma vez que ele está submetido à diversos limites de acesso/ renda, do próprio mercado e sua lógica e de informação.

A principal contribuição deste trabalho, na categorização dos discursos subjacentes que emergiram dos informantes-chave, foi agrupar aspectos já colocados em diversos estudos separadamente - e também em políticas públicas -, dando-lhes um caráter mais orgânico. Esta contribuição enriquece o debate acadêmico na contextualização de uma formulação de conceito de consumo sustentável de alimentos considerando o ambiente institucional do país e seu rico acúmulo da temática, ou seja, considerando suas especificidades históricas, culturais, econômicas e políticas.

Os resultados desta fase sinalizam ainda que investigações no contexto de países do Sul Global podem ampliar as possibilidades de reflexão sobre a alimentação sustentável para além da produção acadêmica do Norte Global, por suas evidentes especificidades contextuais. Explorar estes aspectos no Sul Global permite ampliar o diálogo e enriquecer a compreensão teórica forjada no Norte, cuja trajetória, cultura e história são distintas, permitindo libertar

narrativas advindas de países do Sul – tais como Brasil – para definições e conceitos mais apropriados ao cotidiano e realidade dos mesmos.

Como já afirmado por Ariztia *et al.* (2016), o consumo sustentável que se refere ao Sul pode ser entendido como a comida que atende às necessidades básicas – aspecto que não pode ser negligenciado numa abordagem conceitual mais ampla pois traduz a realidade do Brasil e de muitos outros países ditos do Sul Global, muitos dos quais voltam a lidar com a fome – antes superada - em tempos de pandemia, como é o caso do Brasil.

Esta pesquisa desvelou os discursos de representantes do sistema alimentar brasileiro. Acreditamos que o resultado deste estudo, além de colaborar com a discussão da compreensão do consumo ético alimentar no país de forma contextualizada, também permita realizar futuras comparações entre países, especificamente entre Brasil, África do Sul e China - o que será realizado pelo projeto – contribuindo para o enriquecimento das discussões globais no tema. O projeto também se debruçou, sobre as mesmas questões em entrevistas e acompanhamento etnográfico com famílias e consumidores individuais de classe média na cidade do Rio de Janeiro, buscando compreender o que promove e o que limita o consumo, assim como quais as alavancas para mudanças transformativas desde a perspectiva da ética e da sustentabilidade, cujo resultado será transformado em artigo em breve.

Compreendendo que as políticas públicas e as estruturas de produção e distribuição de alimentos são moldadas nos contextos político-econômicos e sociocultural no qual estão imersas (BARNETT, CLOKE, CLARKE, & MALPASS, 2011; BARNETT, CLARKE, & CLOKE, 2017; JACKSON, 2010; NEWHOLM & SHAW, 2017), e que a pesquisa cujos resultados foram apresentados neste artigo foi realizada à época de mudança da presidência da república para um governo de oposição às políticas conduzidas nos últimos 15 anos, incentiva-se que outras pesquisas complementares sejam realizadas com o objetivo de compreender as mudanças ocorridas em torno das percepções sobre o consumo sustentável de alimentos.

Por fim, as categorias acesso, saúde e re-conhecimento oferecem potencial para serem trabalhadas pela gastronomia. Desta forma, restaurantes e ambientes de alimentação podem transformar-se, como já é possível observar em algumas capitais, em ambientes pedagógicos sobre alimentação sustentável, oferecendo, em sua operação e marketing, informações sobre saúde, valorização da cultura alimentar tradicional, origem e benefícios dos alimentos e dos cardápios, colaborando para a democratização da informação sobre a cadeia alimentar e/ou como vetores e estímulo da possibilidade de consumo ético e sustentável de alimentos para uma parcela maior da população.

## REFERÊNCIAS

- ARIZTIA, T., KLEINE, D., MARIA DAS GRAÇAS, S. L., AGLONI, N., AFONSO, R. & BARTHOLO, R. Ethical consumption in Brazil and Chile: Institutional contexts and development trajectories. **Journal of Cleaner Production**, 63, 84-92, 2014.
- ARIZTIA, T., KLEINE, D., BARTHOLO, R., BRIGHTWELL, G., AGLONI, N. & AFONSO, R. Beyond the “deficit discourse”: Mapping ethical consumption discourses in Chile and Brazil. **Environment and Planning A**, 48(5), 891-909, 2016.
- BARBOSA, L. & VELOSO, L. Consumption, domestic life and sustainability in Brazil. **Journal of Cleaner Production**, 63, 166-172, 2014.
- BARNETT, C., CLOKE, P., CLARKE, N. & MALPASS, A. **Globalizing Responsibility: The Political Rationalities of Ethical Consumption**. John Wiley & Sons, 2010.
- BARNETT, C., CLARKE, N. & CLOKE, P. Whatever happened to ethical consumption? **Journal of Consumer Ethics**, 1(1), 5-11, 2017.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF, 2013. Disponível em [https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 5 Mai 2022
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF, 2014. Disponível em [https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 05 Mai 2022
- BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental – SAIC. Departamento de Produção e Consumo Sustentáveis. **Plano de Ação para Produção e Consumo Sustentáveis (PPCS)**. Brasília, DF, 2011. Disponível em <https://antigo.mma.gov.br/publicacoes/responsabilidade-socioambiental/category/go-producao-e-consumo-sustentaveis.html?download=936:plano-de-acao-para-producao-e-consumo-sustentaveis-no-brasilvolume-1> Acesso em: 05 Mai 2022
- CASTAÑEDA, M. Ambientalização e politização do consumo nas práticas de compra de orgânicos. **Caderno CRH**, 25(64), 147-160, 2012.
- EDEN, S., BEAR, C. & WALKER, G. Mucky carrots and other proxies: problematising the knowledge-fix for sustainable and ethical consumption. **Geoforum** (39) 1044-1057, 2008.
- FREIDBERG, S. The Ethical Complex of Corporate Food Power. **Environment and Planning D: Society and Space**, 22(4), 513-531, 2004.
- GOODMAN, M.K., MAYE, D. & HOLLOWAY, L. Ethical foodscapes? Premises, promises, and possibilities. **Environment and Planning A**. 42 1782-1796, 2010.
- HUGHES, A. Geographies of exchange and circulation: alternative trading spaces. **Progress in Human Geography**, 29(4), 496-504, 2005.
- JACKSON, P. Food stories: consumption in an age of anxiety. **Cultural Geographies**. (17) 147-165, 2010.

JAIME, P. C., DELMUÊ, D. C. C., CAMPELLO, T., SILVA, D. O. & SANTOS, L. M. P. Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, 23, 1829-1836, 2018.

MALUF, R. S. Segurança alimentar e fome no Brasil—10 anos da Cúpula Mundial de Alimentação. **Ceresan**, Relatórios Técnicos, (2), 2006.

MALUF, R. S., MENEZES, F. & MARQUES, S. B. **Caderno "Segurança alimentar"**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Repositório, 2010. Disponível em [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar\\_oogvxlxeoqozwx7haog934vgwlj72d2.pdf](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_oogvxlxeoqozwx7haog934vgwlj72d2.pdf) . Acesso em: 10 Mai 2022

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. In **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças** (pp. 435-435), 2000.

MONTEIRO, C. A. & CANNON, G. The impact of transnational "big food" companies on the South: a view from Brazil. **PLoS Med**, 9(7), 2012.

MONTEIRO, C. A., CANNON, G., MOUBARAC, J., MARTINS, A.P.B., MARTINS, C.A., GARZILLO, J., CANELLA, D.S., BARALDI, L.G., BARCIOTTE, M., LOUZADA, M.L., LEVY, R.B., CLARO, R.M & JAIME, P.C. Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. **Public Health Nutrition**, 18(13), 2311-2322, 2015.

NEWHOLM, T. & SHAW, D. Re-reading Voluntary Simplicity and the Ethics of Consumption. **Journal of Consumer Ethics**. 1(1), pp. 37-42, 2017.

PORTILHO, F. Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo. **Cadernos Ebape**, 3(3), 01-12, 2005.

PORTILHO, F. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Política & Sociedade**, 8(15), 199-224, 2009.

PNUD - PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO. O que são os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 2015-2030**, 2016. Disponível em <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/sustainable-development-goals.html> . Acesso em: 10 Mai 2022

## A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico em Pernambuco, Brasil

*The perception of moral harassment by workers in the food sector in Pernambuco, Brazil*

*La percepción de acoso moral por parte de las trabajadoras del sector alimentario en Pernambuco, Brasil*

Emily Cristina Silva | [emilycristtina17@gmail.com](mailto:emilycristtina17@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-5548-9902>

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

Ana Carolina Dos Santos Costas | [luiza.sarayed@gmail.com](mailto:luiza.sarayed@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5466-6463>

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

Maria Iraê De Souza Corrêa | [cristine.c.carvalho@gmail.com](mailto:cristine.c.carvalho@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-8958-6583>

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



Recebimento do artigo: 21-março-2022

Aceite: 06-junho-2022

SILVA, E. C.; COSTA, A. C. S. e CORRÊA, M. I. S. A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico em Pernambuco, Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 80-97, jun. 2022.

**RESUMO**

As experiências de violência contra a mulher perpassam os diversos âmbitos da vida pessoal e profissional. Na Gastronomia, percebemos dificuldades de inserção e reconhecimento na área, situações essas que podem ser agravadas pelas práticas discriminatórias no ambiente laboral, caracterizadas muitas vezes como assédio moral. Neste contexto, observa-se uma lacuna de pesquisa sobre o assédio no referido setor. Assim, o presente estudo, de caráter exploratório descritivo, tem como objetivo analisar as práticas de assédio moral percebidas por trabalhadoras que atuam em estabelecimentos gastronômicos em Pernambuco, Brasil. O estudo foi realizado por meio de formulário online e contou com 76 respondentes. Foi identificado que estas mulheres percebem as práticas de assédio moral, principalmente advindas em forma de deboche e zombamento, reproduzidas em sua maioria por homens em nível hierárquico superior.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Assédio moral; Mulher; Nordeste.

**ABSTRACT**

The experiences of violence against women permeate the various spheres of personal and professional life. In Gastronomy, we perceive difficulties of insertion and recognition in the area, situations that can be aggravated by discriminatory practices in the work environment, often characterized as moral harassment. In this context, there is a gap in research on harassment in that sector. Thus, the present study, of an exploratory and descriptive character, aims to analyze the practices of moral harassment perceived by workers who work in gastronomic establishments in Pernambuco, Brazil. The study was carried out through an online survey and had 76 respondents. It was identified that these women perceive the practices of moral harassment, mainly arising in the form of debauchery and mockery, reproduced mostly by men at a higher hierarchical level.

**Keywords:** Gastronomy; Moral harassment; Woman; Northeast.

**RESUMEN**

Las experiencias de violencia contra las mujeres permean las diversas esferas de la vida personal y profesional. En Gastronomía, percibimos dificultades de inserción y reconocimiento en el área, situaciones que pueden ser agravadas por prácticas discriminatorias en el ambiente de trabajo, muchas veces caracterizadas como acoso moral. En este contexto, existe un vacío en la investigación sobre el acoso en ese sector. Así, el presente estudio, de carácter exploratorio y descriptivo, tiene como objetivo analizar las prácticas de acoso moral percibidas por los trabajadores que actúan en establecimientos gastronómicos de Pernambuco. El estudio se realizó a través de un formulario en línea y tuvo 76 encuestados. Se identificó que estas mujeres perciben las prácticas de acoso moral, surgidas principalmente en forma de libertinaje y burla, reproducidas mayoritariamente por los hombres en un nivel jerárquico superior.

**Palabras claves:** Gastronomía; Acoso moral; Mujer; Noreste.

## INTRODUÇÃO

A violência contra a mulher não se restringe às agressões sofridas no âmbito doméstico, na maioria das vezes praticadas pelos atuais ou ex-companheiros, como atestam os dados da Central de Atendimento à Mulher (SENADO FEDERAL, 2019). Pesquisadores têm destacado que a violência atinge o público feminino também em suas relações laborais, de forma direta ou velada. Em muitos casos essas práticas de violência se constituem em assédio moral no trabalho (DIAS, 2008; HELOANI, 2003; HIRIGOYEN, 2006), com prejuízos para a saúde física e/ou mental das trabalhadoras e para o ambiente das organizações.

De maneira geral, existe uma concordância de que o assédio moral no trabalho envolve práticas continuadas de humilhação, abuso de poder, agressão verbal, e discriminações (ANDRADE e ASSIS, 2017). Essas práticas, contudo, tendem a assumir contornos sutis, até como forma do assediador evitar sofrer sanções, como analisa Heloani (2004), o que contribui para que, muitas vezes, o assédio moral não seja percebido como tal por suas vítimas.

Outro aspecto a se considerar na percepção das práticas de assédio moral é que estas ocorrem em contextos de assimetria de poder, tais como as relações entre os gêneros (ANDRADE e ASSIS, 2017). Nesse sentido, diversos autores reconhecem que as mulheres são as que mais sofrem com o assédio (BOBROFF e MARTINS, 2013; GONÇALVES, 2006; JIMÉNEZ *et al.*, 2005). A educação sexista pode contribuir para que agressões, embora frequentes, estejam naturalizadas na sociedade a ponto de não serem percebidas como assédio moral ou sexual. Segundo pesquisa da rede social de negócios LinkedIn e da consultoria de inovação social Think Eva, realizada com 414 profissionais do gênero feminino em todo o país, metade das respondentes afirmam já ter sofrido assédio sexual no trabalho, com atitudes como solicitação de favores sexuais, contato físico não solicitado e abuso sexual (CAVALLINI, 2020).

Práticas de assédio estão presentes nos ambientes de trabalho gastronômicos, como apontam diversos autores (MACHADO *et al.*, 2021; BRIGUGLIO, 2020; SCHLINDWEIN, 2013). Tradicionalmente permeados por relações hierárquicas e autoritárias, nas quais as mulheres são submetidas a situações humilhantes (SCHLINDWEIN, 2013), esses ambientes acabam por favorecer a ocorrência das diversas formas de assédio. Nos últimos anos foram realizados estudos sobre práticas de assédio moral com trabalhadoras da educação e da saúde (ANDRADE, 2018; SCHLINDWEIN, 2013; CAMPOS, 2004). Contudo, no setor de Gastronomia, existe ainda uma lacuna desses estudos, o que nos levou a questionar se as trabalhadoras do setor gastronômico percebem as práticas de assédio moral como tal.

Assim, o presente estudo teve como objetivo geral, analisar as práticas de assédio moral percebidas por trabalhadoras que atuam em estabelecimentos gastronômicos. Para isso, a pesquisa, de abordagem quantitativa, buscou identificar quais são as práticas de assédio moral percebidas por trabalhadoras do setor gastronômico, quem são as vítimas dessas práticas e quais são seus respectivos agressores. Este estudo se faz necessário uma vez que seus resultados poderão contribuir para a compreensão da atual situação laboral da mulher dentro do setor gastronômico no estado de Pernambuco.

## REFERENCIAL TEÓRICO

### Assédio moral no trabalho: alguns conceitos

Os debates relacionados ao assédio moral nas organizações ganharam destaque nas últimas décadas. As pesquisas no âmbito da administração de empresas apontam que as transformações do modelo de produção econômica, que tornaram as estruturas achatadas e enxutas, com vistas a flexibilização dos processos, redução de custos, entre outros, precarizaram o emprego, com pressões, acúmulo de atribuições e disputas por cargos (CARRIERI, AGUIAR, DINIZ, 2013; MARTININGO FILHO e SIQUEIRA, 2008). Nesse contexto, os autores apontam o recrudescimento de formas de violência, em prejuízo das relações de trabalho, situação que adocece indivíduos, além de reduzir sua produtividade, aumentar o absenteísmo, a rotatividade e até mesmo a demissão por doenças físicas e psicológicas (MENDONÇA, SANTOS, PAULA, 2018).

Neste quesito, Nilo (2012) chama a atenção para o assédio moral como forma de violência sutil, que não carrega uma “etiqueta de identificação”, podendo apresentar-se como um ato natural, rotineiro, inscrito na ordem das coisas. Este tipo de violência apresenta dificuldades de delimitação e tipificação, uma vez que as atitudes podem ser definidas como violência ou não de acordo com as diferentes percepções sobre a situação, diferenças culturais e delimitação dos comportamentos inapropriados (CHAPPEL e DI MARTINO, 2006). O assédio moral, contudo, possui alguns aspectos centrais, ele caracteriza-se por atos negativos (diretos ou indiretos), praticados por um ou mais indivíduos, de maneira contínua e de longo prazo, a uma ou mais vítimas, envolvendo desequilíbrio percebido de poder e resultando em graves danos nos níveis individual, grupal e social (HIRIGOYEN, 2000).

Andrade e Assis (2017) destacam as relações entre assimetrias de poder e as práticas de assédio. Assim, o assédio moral vertical, decorre de abusos de um superior hierárquico em relação aos funcionários em posição subalterna. O assédio horizontal, ocorre quando os funcionários do mesmo nível praticam formas de humilhação e exclusão de um colega vulnerável. Há também o assédio moral ascendente, quando um ou mais funcionários praticam agressões psicológicas contra seu chefe.

Um outro aspecto que aponta para as relações entre assimetrias de poder e assédio moral é o reconhecimento de que os mais vulneráveis são aqueles que representam alguma minoria ou estão distantes dos padrões normativos. Raça, deficiência física, etnia, orientação sexual e gênero são algumas das condições que podem tornar os funcionários alvo de assédio moral (BARRETO, 2002; HIRIGOYEN, 2000). Entretanto, quando se trata de organizações compostas por homens e mulheres, elas partem na frente como maiores vítimas do assédio moral dentro das empresas (BOBROFF e MARTINS, 2013).

### As mulheres e o assédio moral no trabalho

Na sociedade patriarcal, a divisão sexual do trabalho, que é a divisão social do trabalho baseada nos sexos, se manifesta através de relação hierárquica e de poder entre homens e mulheres. Isso ocorre com base em dois princípios organizadores: o de separação, uma vez que existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres; e o de hierarquização, já que, nessa sociedade o trabalho de homem tem mais valor do que o trabalho de mulher, por exemplo (KERGOAT, 2003). Essa posição estruturalmente subalterna da mulher a deixa vulnerável a

outro tipo de assédio, o assédio sexual, compreendido como comportamentos indesejados, de conotação sexual, que se manifestam sob a forma de contato físico, verbal ou não verbal, com o objetivo de violar a dignidade da pessoa e de criar um ambiente intimidativo, hostil, humilhante ou ofensivo (DIAS, 2008).

No que se refere às imbricações entre assédio sexual e moral, as mulheres são as que mais sofrem, podendo ser vítimas de ameaças sexistas e machistas. Quando recusam as investidas de conotação sexual passam a ser agredidas e, em muitos casos, a sofrer assédio moral (OLIVEIRA, 2004). No campo da administração, por sua vez, o assédio sexual é considerado um tipo de assédio moral, pois as relações de poder abusivas tendem a ser mantidas e/ou alimentadas por meio do constrangimento ao favorecimento sexual, mediante a ameaça à permanência do vínculo (OLETO et al., 2018). Embora esta situação se torne recorrente em distintas atividades profissionais e níveis hierárquicos, a educação sexista contribui para que o abuso de poder nas relações de gênero seja percebido como natural.

### **Assédio moral na Gastronomia**

A cozinha profissional possui características de um trabalho estressante, a alta demanda por pratos rápidos e perfeitos cria um clima em que tudo deve ser feito com perfeição e destreza (ROCHADEL, 2019) e sob uma hierarquia que remonta às bases do militarismo, conforme Escoffier<sup>1</sup>. Além disso, imagens reproduzidas em programas de rede nacional, reforçam a ideia de um chef louco, gritalhão e por vezes desrespeitoso com sua equipe, o que parece ser de aceitação comum para quem assiste e vive este ambiente (ROCHADEL, 2019), naturalizando um tipo de ambiente na cozinha profissional e, conseqüentemente, de relações de trabalho na Gastronomia. Nessa direção, Borba (2015, p. 107) define a posição de homens e mulheres no ambiente laboral:

A cozinha profissional é um ambiente muito masculino. A cozinha de elite ou alta cozinha construiu-se estrategicamente em torno de chefs homens. Quando esse tipo de manifestação gastronômica deixou o espaço do privado para ocupar a esfera pública, o ambiente doméstico e os postos na cozinha doméstica foram designados às mulheres, que já eram desde há muito as responsáveis pelo cuidado com a alimentação de suas famílias.

A cozinha, para além dos limites da casa, isto é, aquela cozinha dos grandes chefs, chega à mulher muito lenta e tardiamente (CARVALHO; SORLINO, 2017). Nela, segundo Fraga (2012), a discriminação vem de longa data, desde discursos hegemônicos do século XIX, como o de Auguste Escoffier, por exemplo, ao afirmar que o homem possui mais cuidado no seu trabalho, que a mulher não acerta medidas e não dá atenção aos detalhes, concluindo assim que a mulher não pertencia ao mundo da alta gastronomia.

No meio gastronômico destaca-se o alto índice de assédio moral e violência psicológica, porém, há uma baixa percepção do que é assédio moral e a aceitação de tal, como forma de trabalho normal do ambiente. Práticas abusivas e gestão autoritária, que em outros contextos seriam consideradas inadequadas, quando transmitidas ao ambiente gastronômico são aceitos e até compreendidos pela equipe (MACHADO et al., 2021). Briguglio (2020) coloca que o assédio é tolerado nas cozinhas e considerado um comportamento aceitável na medida

---

<sup>1</sup> Chef francês e escritor culinário (1845-1936).

em que se relaciona ao *ethos*<sup>2</sup> dos cozinheiros e corrobora a ideia de que apenas os fortes sobrevivem a esse trabalho. Desta forma, admitir ter sofrido o assédio moral e lidar com esta situação no ambiente profissional pode ser um desafio para estes trabalhadores.

Com a falta de entendimento sobre o que é assédio moral e a lacuna existente nos trabalhos sobre o tema, dificulta-se o estudo sobre tal, principalmente quando inserimos a perspectiva das mulheres, que são as principais vítimas de assédio no trabalho. Neste contexto, estudar a percepção deste tipo de violência pode contribuir para a compreensão de quem são essas mulheres e quais são as características desse assédio no dia a dia laboral.

## METODOLOGIA

A presente pesquisa, de caráter exploratório e descritivo, foi realizada por meio de uma abordagem quantitativa, que se caracteriza, entre outros, por buscar por regularidades nos eventos estudados e pela quantificação e tratamento de dados por meio de técnicas estatísticas (RICHARDSON, 2012). Os dados foram coletados junto a trabalhadoras no setor de Gastronomia, uma vez que este setor ganhou notoriedade por ser conhecido como um ambiente estressante, machista e rodeado de práticas abusivas (MACHADO *et al.*, 2021; BRIGUGLIO, 2020; ROCHADEL, 2019). A coleta ocorreu no período de 15 a 28 de junho de 2021 e obteve um total de 76 respondentes.

Foi utilizada a amostragem por conveniência, não probabilística, que consiste em obter uma amostra da população acessível, com disponibilidade para resposta. De modo a aumentar o número de respondentes foi utilizada a técnica *snowball*, que consiste em encaminhar o questionário aos participantes e solicitar que estes, após preencherem o formulário, o redistribua para sua rede de contatos e assim sucessivamente (VELASCO e DÍAZ DE RADA, 1997).

O instrumento para coleta de dados foi um questionário online, com perguntas fechadas e abertas, construído e processado com o auxílio da plataforma virtual *Google Forms*<sup>3</sup>. Mesmo reconhecendo alguns limites, tais como as dificuldades no controle amostral, falta de interação com o respondente, baixa taxa de resposta, o questionário online apresenta diversas vantagens relacionadas ao potencial de alcance de respondentes, baixo custo, economia de tempo, agilidade na tabulação, entre outras (COELHO, 2016).

Optou-se por trabalhadoras do setor de Gastronomia em Pernambuco uma vez que se trata de um estado que se destaca na Gastronomia e no turismo brasileiro, sendo sede de festivais gastronômicos e de fomento à cultura, como por exemplo o Festival Delícias de Pernambuco, Festival Gastrô e Festival Gastronômico de Mercado de Pernambuco. Segundo a ABRASEL (PE), a capital pernambucana (Recife), dispõe de mais de 10 mil estabelecimentos gastronômicos. Isto coloca Recife na primeira posição nas regiões Norte e Nordeste do *ranking* nacional de destinos gastronômicos (CONCEIÇÃO, 2011).

---

<sup>2</sup> Conjunto dos costumes e hábitos fundamentais, no âmbito do comportamento (instituições, afazeres etc.) e da cultura (valores, ideias ou crenças), característicos de uma determinada coletividade, época ou região.

<sup>3</sup> Aplicativo de gerenciamento de pesquisa.

No que se refere a assédio moral, o estado recebeu, em 2018, 855 registros de ações ligadas ao assédio moral, média de 2,3 processos por dia (CÉZAR, 2019), somando-se aos 52% dos brasileiros que afirmam já ter sofrido assédio moral e/ou sexual no trabalho (BARIFOUSE, 2015). Percebe-se que o tema é frequente no espaço laboral, porém ainda pouco discutido e desenvolvido cientificamente, uma vez que não foram encontrados estudos que tratem do tema dentro da área gastronômica.

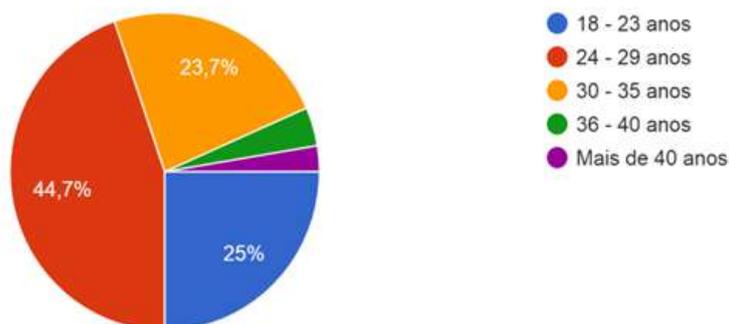
Desse modo, é importante investigar de que forma se caracteriza o trabalho feminino no setor gastronômico em Pernambuco, se a realidade do assédio moral está presente nestes espaços e de que forma ela chega às mulheres atuantes neste setor.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção serão apresentados os resultados da análise dos dados obtidos junto às 76 respondentes. Inicialmente, foram coletados dados referentes ao perfil da amostra com informações sobre a idade, orientação sexual, localização do trabalho, cargo ocupado e formação profissional. Posteriormente, foram coletados dados relacionados à percepção do assédio moral por trabalhadoras que atuam em estabelecimentos gastronômicos de Pernambuco.

Os resultados relacionados à faixa etária das respondentes estão dispostos no Gráfico 1, nele podemos observar que a faixa etária de 24 a 29 anos possui o maior percentual, com 44,7%, seguida pelas faixas de 18 a 23 anos, com 25% e de 30 a 35 com 23,37% de respondentes. Desse modo, a amostra desta pesquisa se refere às mulheres jovens adultas.

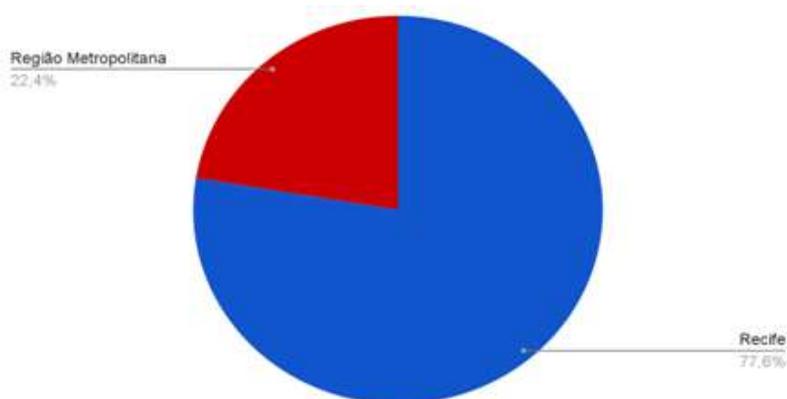
Gráfico 1. Faixa etária das respondentes.



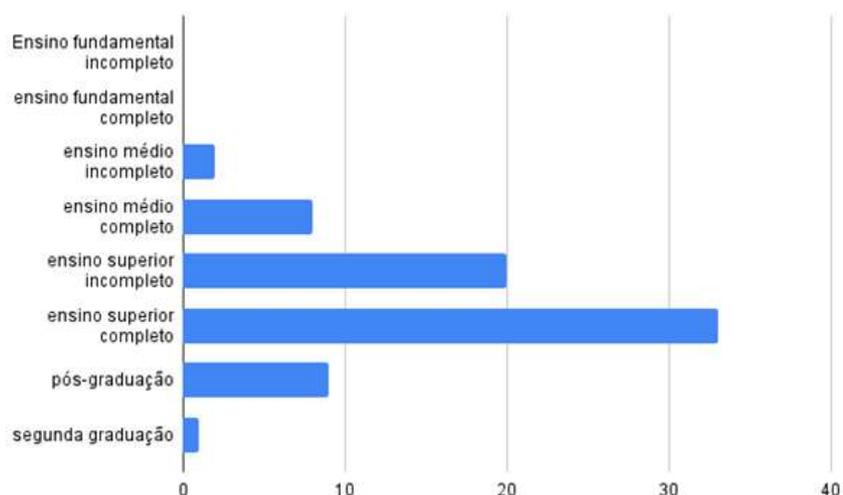
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Quanto ao local de trabalho, 77,6% das respondentes trabalham na cidade do Recife e 22,4% em cidades da Região Metropolitana do Recife (RMR), Agreste e Sertão, conforme Gráfico 2.

Questionadas sobre sua orientação sexual, 51,3% das respondentes declararam-se heterossexuais, 32,9% bissexuais e 15,8% lésbicas. No que se refere a raça, 47,4% autodeclararam-se brancas, 30,3% pardas e 22,4% pretas, não havendo respondentes amarelas ou indígenas. Em termos de renda mensal, as respondentes se dividem entre as que recebem mensalmente até 1 salário-mínimo com 48,7% e aquelas que ganham de 1,5 a 3 salários-

**Gráfico 2. Local de trabalho.**

Fonte: Elaborado pelas autoras.

**Gráfico 3. Grau de escolaridade (%).**

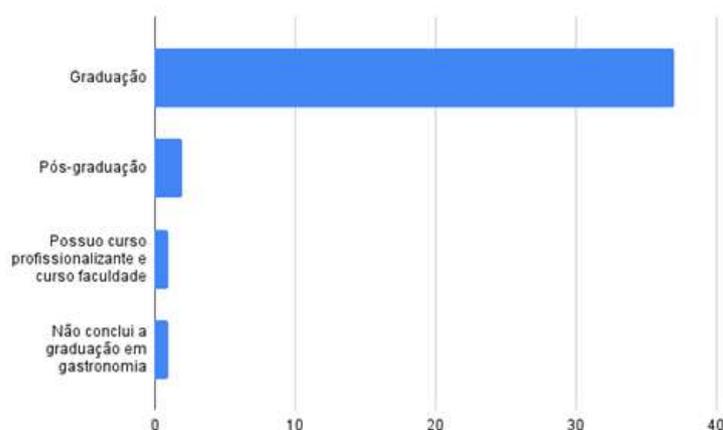
Fonte: Elaborado pelas autoras.

mínimos com 47,4%. Do total da amostra, apenas 3,9% (3 mulheres) declararam possuir renda acima de 3,5 salários-mínimos.

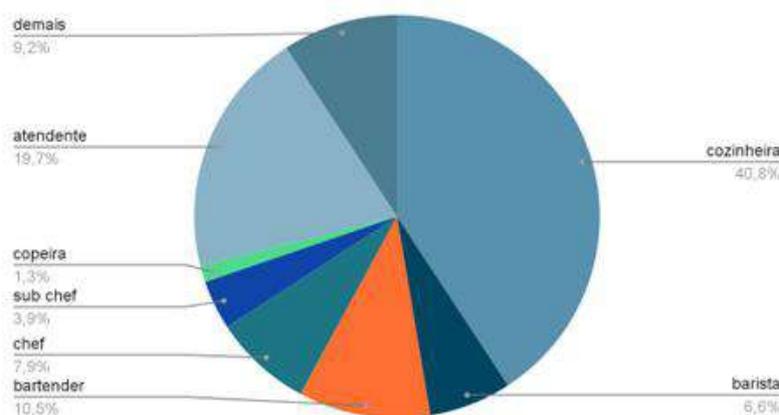
Quanto ao grau de escolaridade, representado no Gráfico 3, 43,4% possui ensino superior completo e 26,3% não completaram este nível. Do total, 11,8% possuem pós-graduação e 10,5% têm ensino médio completo.

Em relação à formação na área de Gastronomia (Gráfico 4), 52,6% afirmaram possuir alguma formação e 47,4% afirmaram não possuir nenhuma formação na área. Dos 52,6% que possuem formação, 94,8% possuem graduação e 5,1% cursos profissionalizantes.

Ao analisar os resultados referentes aos cargos ocupados pelas respondentes (Gráfico 5), observou-se que 40,8% eram cozinheiras, 19,7% atendentes, 10,5% bartenders, 7,9% chefs de cozinha, 6,6% baristas, 3,9% subchefes de cozinha, 1,3% copeiras e as demais (9,2%) cargos que competem a área - professora, gerente e supervisora.

**Gráfico 4.** Formação na área de gastronomia.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

**Gráfico 5.** Cargos ocupados.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em síntese, o perfil das respondentes é de mulheres jovens adultas, trabalhadoras do setor de Gastronomia da cidade do Recife, principalmente em cargos na cozinha, com ensino superior e recebendo até 3 salários-mínimos. Divididas quase igualmente entre heterossexuais e LGBTQIA+ e entre brancas e negras.

Os resultados a seguir referem-se à percepção das respondentes em relação às práticas de assédio moral. Do total da amostra, 92,1% afirmam ter sofrido tais práticas no ambiente laboral, enquanto 7,9% afirmam não ter passado por essa experiência. O alto índice de mulheres que declaram ter sofrido assédio moral, vai ao encontro do estudo de Hirigoyen (2006), no qual a autora afirma que as mulheres estão suscetíveis a sofrer assédio moral. Klein e Parente (2017), consideram o que o espaço laboral tem sido construído em cima do machismo, cultura patriarcal e conservadora, que mantém a mulher em um papel secundário, mais "frágil" que os demais e conseqüentemente mais suscetível a atos violentos. Relatos como

o de Micheli<sup>4</sup> nos ajudam a entender o contexto e a forma que o assédio moral se dá no ambiente de trabalho:

Micheli: "Já estagiei em cafeteria, estagiei em restaurante de renome e hoje trabalho nele. Na cafeteria, já sofri assédio moral do dono proprietário, diversas vezes. No restaurante, quando era estagiária, sofri muito assédio moral por parte do chef e da sous chef. Chorava todos os dias quando chegava em casa. Reportei a direção da empresa, que me ouviu, assim como outros funcionários. Com o passar do tempo, o chef melhorou muito. A sous chef só foi ladeira abaixo. Comigo nenhum dos dois fez nada mais, como retornei a empresa como consultora. Mas a subchef humilhava os demais funcionários (creio que ela expressava apenas aquilo que sofreu, advindo do chef, e acabou absorvendo como "isto é chefiar bem"). Sempre quando presenciava, a rebatia e procurava defender quem estava em situação de opressão. Já como contratada, sofri assédio moral 2x advindo da auxiliar do administrativo, como gritos, xingamentos etc. E era uma pessoa que sabia de todas as minhas fragilidades (assim como era a "porta de segurança" de muitos funcionários, e utilizou disso para me constranger e humilhar)".

Essa situação se confirma quando analisamos as respostas relacionadas aos principais reprodutores das práticas de assédio moral no trabalho, sendo os homens em cargo de liderança, com 69,7%. As mulheres em cargo de liderança somam 36,8% como principais reprodutoras de assédio moral no trabalho, de acordo com a pesquisa, os homens no mesmo nível hierárquico por 26,3% e as mulheres no mesmo nível hierárquico 7,9%.

Dentre as práticas de assédio moral elencadas nesta pesquisa, as mais comuns foram o deboche e o zombamento, com 63,2%; seguido de humilhação na frente de outros colegas de trabalho com 46,1%; xingamentos e insultos/gritos, com 40,8%; impedimento de realização da função 25%; ameaça de agressão física ou psicológica 13,2%; e agressão física com 1,3%.

Hirigoyen (2006) analisa as especificidades como o assédio chega às mulheres. Uma delas é a recusa por parte da colaboradora, de uma proposta feita pelo seu superior - geralmente com conotação sexual - e isso a leva ao isolamento, humilhação e maus tratos. Para ilustrar, o relato de Flora e Carla<sup>5</sup> dizem o seguinte<sup>6</sup>:

Flora: "Contratante, pagou pelo meu serviço apenas para no fim dar em cima de mim. Indo atrás de mim em alguns lugares e ou dizendo que ia fazer isso. Tive que esperar a última parcela do pagamento para bloquear em redes sociais e telefone."

Carla: "Já pedi demissão de um restaurante pq o chef disse que eu me parecia muito com a filha dele e pediu que eu sentasse em seu colo. Nesse dia corri pro jardim do lugar e vomitei, tinha certeza de que tava diante de um pedófilo. Voltei pra cozinha e comuniquei que iria me desligar. Ele me trancou por quase 1h na cozinha me ameaçando de várias coisas inclusive de ligar pra onde eu estudava na época, alegando que iria gerar minha expulsão. Neste horário só estávamos eu e ele no restaurante batendo estoque. Pra mim foi um pesadelo."

<sup>4</sup> Nomes fictícios e relatos das respondentes extraídos das perguntas abertas desta pesquisa.

<sup>5</sup> Nomes fictícios.

<sup>6</sup> Relato das respondentes extraído das perguntas abertas desta pesquisa.

Nestes casos, Hirigoyen (2006) propõe que esta mistura de assédio moral e sexual existe em todos os tipos de organizações e é mais difícil provar, uma vez que o assediador costuma negar, pois para ele não passa de uma atitude “viril”.

Além disso, surgem também as ideias sexistas de que mulheres não conseguem subir hierarquicamente em uma empresa, simplesmente por serem mulheres. Odete e Carla<sup>7</sup> contam um pouco de suas experiências:

Odete: “Foram muitos tipos de assédio moral relacionando o que a mulher pode ou não pode na área. Os assédios eram: Você não pode usar essa faca, porque ela é a mais pesada, é só para homens e como sou homem posso usar; você não aguenta o peso desse tacho.”

Carla: “Já fui entregar currículo e o gerente se negou a receber alegando que não contratava mulheres, pois elas menstruam.”

Em relação às respondentes que sofreram assédio moral no trabalho, 50% não procuraram ajuda ou tomaram alguma atitude relacionada, 32,9% pediram demissão após o ocorrido e 18% afirmaram ter comunicado a direção da empresa.

As principais consequências percebidas em decorrência do assédio moral pelas entrevistadas foram sintomas ligados ao estresse e ansiedade com 56,6%; seguidos de sintomas ligados à depressão com 35,5% e distúrbios psicossomáticos com 19,7%. Do total de respondentes que afirmou ter sofrido assédio moral no trabalho, 25% considera não ter percebido consequências.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados expostos, podemos considerar que as mulheres que participaram da pesquisa, em sua maioria, percebem as práticas de assédio moral que sofrem no ambiente laboral gastronômico, ou seja, tais práticas não são vistas, por essas mulheres, como algo natural e rotineiro do trabalho que realizam. Isso pode sinalizar que alguns passos foram dados em direção à mudança das relações de poder e de gênero na cozinha profissional.

Por outro lado, os principais reprodutores das práticas de assédio moral percebidas - mais frequentemente xingamentos e zombarias - ainda são homens em posição hierárquica superior às mulheres. Deste modo, devemos reconhecer que os moldes patriarcais e machistas ainda estão presentes no assédio com conotações sexuais que beiram a criminalidade. Estes pontos cruciais deixam claro que o ambiente gastronômico, em que pese algumas mudanças, por vezes ameaça à segurança e à saúde das mulheres.

Exercer suas atividades profissionais neste ambiente hostil deixa sequelas, como estresse e ansiedade que, de acordo com o tempo e prevalência do assédio, podem evoluir para quadros de depressão e deficiência física, gerando sequelas que podem ser irreversíveis e gerar traumas por toda a vida.

É preciso reconstruir a trajetória da mulher em cima de seus próprios méritos e não apenas como uma história secundária na sombra dos homens. O espaço gastronômico

---

<sup>7</sup> Nomes fictícios.

profissional ainda é um desafio para mulheres que cresceram na cozinha, mas lhes é negado o direito de expandi-la para além de seus lares. Relatos como o de Carla, Odete e Flora são mais comuns do que costumamos ver e estão mais perto de nós do que pensamos.

Pesquisar as práticas de gestão empresarial e a ocorrência do assédio moral no ambiente de trabalho é vital para uma maior compreensão de como este surge e onde encontra terreno fértil para crescer. Debater as experiências das mulheres é vital para reconstruir os moldes da Gastronomia, em cima de uma gestão mais igualitária e com espaço para todos os grupos minoritários como o LGBTQIA+, pessoas pretas, indígenas e pessoas com deficiência física, de modo a combater as situações discriminatórias no ambiente de trabalho.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Cristiane Batista; ASSIS, Simone Gonçalves. Assédio moral no trabalho, gênero, raça e poder: revisão de literatura. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 43, 2018.
- BARIFOUSE, Rafael. Metade dos brasileiros já sofreu assédio no trabalho, aponta pesquisa. **BBC News**, [S. l.], p. -,15 jun. 2015. Disponível em <http://www.abrhce.com.br/metade-dos-brasileiros-ja-sofreu-assedio-no-trabalho-aponta-pesquisa>. Acesso em 15 jun 2021.
- BARRETO, Margarida. Assédio moral: o risco invisível no mundo do trabalho. **Jornal da Rede Feminista de Saúde**, São Paulo, n. 25, p. 12-16, junho. 2002.
- BOBROFF MCC, MARTINS JT. Assédio moral, ética e sofrimento no trabalho. **Rev Bioét.** v. 21, n. 2, p. 251-8, 2013.
- BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: Reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. 236 f. **Tese (Pós-graduação em sociologia) - Universidade Federal de Pernambuco**, [S. l.], 2015.
- BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. 2020. 252 p. **Tese (Pós-graduação em ciências sociais) - Universidade Estadual de Campinas.**, [S. l.], 2020.
- CAMPOS, Augusto de Souza. A violência como objeto para a saúde do trabalhador: Agressões contra trabalhadores das unidades básicas de saúde do distrito sanitário norte de Belo Horizonte. 2004. 136 p. **Dissertação (Pós-graduação em saúde pública) - Universidade Federal de Minas Gerais**, [S. l.], 2004. Disponível em [https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/42446/2/Augusto\\_Campos.pdf](https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/42446/2/Augusto_Campos.pdf). Acesso em 15 jun 2021.
- CARRIERI, Alexandre de Pádua; AGUIAR, Ana Rosa Camillo; DINIZ, Ana Paula Rodrigues. Reflexões sobre o indivíduo desejante e o sofrimento no trabalho: o assédio moral, a violência simbólica e o movimento homossexual. **Cadernos Ebape.** br, v. 11, p. 165-180, 2013.
- CARVALHO, Ana Clara; SORLINO, Fabiola Beatriz. "Lugar de mulher é na cozinha": Confissões femininas sobre o universo gastronômico. **Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, [S. l.], v. 3, n. 6, p. 191-200, jun. 2017.

CAVALLINI, Marta. Quase metade das mulheres já sofreu assédio sexual no trabalho; 15% delas pediram demissão, diz pesquisa. **G1 - Economia**, [S. l.], p. -, 8 out. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/concursos-e-emprego/noticia/2020/10/08/quase-metade-das-mulheres-ja-sofreu-assedio-sexual-no-trabalho-15percent-delas-pediram-demissao-diz-pesquisa.ghtml> Acesso em: 29 jun. 2021.

CÉZAR, Danilo. Assédio moral no trabalho: TRT-PE recebeu 855 denúncias em 2018; entenda o que é. **Tv Globo**, [S. l.], p. -, 2 de maio de 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/pe/paranaguara/noticia/2019/05/02/trt-pe-registra-media-de-dois-processos-de-assedio-moral-no-trabalho-por-dia-em-2018.ghtml> Acesso em 29 jun. 2021

CHAPPELL, D.; DI MARTINO, V. **Violence At Work**. 3. ed. [S. l.: s. n.], 2006. 360 p. Disponível em: [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/---publ/documents/publication/wcms\\_publ\\_9221108406\\_en.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/---publ/documents/publication/wcms_publ_9221108406_en.pdf). Acesso em: 31 maio 2021.

COELHO, V. S. R. P. Abordagens qualitativas e quantitativas na avaliação de políticas públicas. CEBRAP. **Métodos de pesquisa em Ciências Sociais: Bloco Quantitativo**, p. 76-99, 2016. Disponível em [http://bibliotecavirtual.cebrap.org.br/arquivos/2017\\_E-BOOK%20Sesc-Cebrap\\_%20Metodos%20e%20tecnicas%20em%20CS%20-%20Bloco%20Quantitativo.pdf](http://bibliotecavirtual.cebrap.org.br/arquivos/2017_E-BOOK%20Sesc-Cebrap_%20Metodos%20e%20tecnicas%20em%20CS%20-%20Bloco%20Quantitativo.pdf) Acesso em 29 mai 2021.

CONCEIÇÃO, Michelly Elaine. Eventos Gastronômicos como agentes de fomento do turismo de Recife - PE. **V Encontro de ensino pesquisa e extensão do SENAC**, [S. l.], p. -, 27 out. 2011.

DIAS, Isabel. Violência contra as mulheres no trabalho: O caso do assédio sexual. **Sociologia, Problemas e Práticas**, Brasil, p. 11-23, 2008.

FRAGA, Olívia. Conta outra, Escoffier. **Paladar, Estadão**, [S. l.], p. -, 7 mar. 2012. Disponível em <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,conta-outra-escoffier-imp-,4879> Acesso em 20 jun 2021.

GONÇALVES, Rosemary Cavalcante. O Assédio moral no Ceará: Naturalização dos atos injustos no trabalho. 2006. 123 p. **Dissertação (Mestrado em Psicologia) - Universidade de Fortaleza - UNIFOR**, [S. l.], 2006.

HELOANI, Roberto. Violência invisível. **Fator Humano**, [S. l.], v. 2, n. 3, p. 57-61, 1 out. 2003. Disponível em <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/gvexecutivo/article/view/34968/33750> Acesso em 19 jun 2021.

HIRIGOYEN, Marie-France. **Assédio moral: A violência perversa no cotidiano**. 19. ed. Brasil: Bertrand Brasil, 2000. 224 p. ISBN 8528607402.

HIRIGOYEN, Marie-France. Mal-estar no trabalho: Redefinindo o assédio moral. [S. l.]: Bertrand Brasil LTDA, 2006. 350 p. INTERNACIONAL LABOUR ORGANIZATION (OIT). Code of practice on workplace violence in services sectors and measures to combat this phenomenon. **Sectoral Activities Programme - International Labour Organization**, [S. l.], p. 1-20, 15 out. 2003.

JIMÉNEZ, Bernardo et al. Diferencias de Género en el acoso psicológico en el trabajo: Un estudio en población española. **Psicología em Estudo**, [S. l.], p. 3-10, 1 abr. 2005.

- KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. **Trabalho e cidadania ativa para as mulheres: desafios para as Políticas Públicas**, p. 55-63, 2003.
- KLEIN, Karla; PARENTE, Temis. DO BEM-ESTAR AO ADOECIMENTO: O impacto do assédio moral para as mulheres no Brasil. **Revista Observatório**, [S. l.], v. 3, n. 5, p. 582-605, 1 ago. 2017.
- MACHADO, Isabel et al. Assédio moral na cozinha: Prevalência em trabalhadores da gastronomia em restaurantes comerciais. **SPAGESP - Sociedade de Psicoterapias Analíticas Grupais do Estado de São Paulo**, [S. l.], p. 160-174, 2021. Disponível em [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1677-29702021000100012](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1677-29702021000100012) Acesso em 03 jun 2021.
- MARTININGO FILHO, Antonio; SIQUEIRA, Marcus Vinicius Soares. Assédio moral e gestão de pessoas: uma análise do assédio moral nas organizações e o papel da área de gestão de pessoas. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 9, p. 11-34, 2008.
- MENDONÇA, Juliana Moro Bueno; SANTOS, Marcelo Augusto Finazzi; DE PAULA, Kesley Morais. Assédio moral no trabalho: estado da arte e lacunas de estudos. **Gestão & Regionalidade**, v. 34, n. 100, 2018.
- NILO, Odália. **O que é violência**. 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 2012. 123 p. ISBN 978-85-11-01085-5.
- OLIVEIRA, Euler Sinoir de. **Assédio moral: sujeitos, danos à saúde e legislação**. Genes. 2004.
- OLETO, A.; PALHARES, J. V.; PAIVA, K. C. M.; GUIMARÃES, L. R. Percepções De Tutores Sobre O Assédio Sexual Sofrido Por Jovens Trabalhadores Nas Organizações. **Revista Gestão.Org**, v. 16, n. 1, p. 43-56, 2018
- RICHARDSON, Roberto J. Pesquisa Social: Métodos e Técnicas. 3. ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas S.A., 2012. 334 p.
- ROCHADEL, André. Precisamos parar de romantizar o assédio nas cozinhas. **Metrópoles**, [S. l.], 11 ago. 2019. Disponível em: <https://www.metrosoles.com/gastronomia/comer/artigo-precisamos-parar-de-romantizar-o-assedio-nas-cozinhas> Acesso em: 11 jun 2021.
- SCHLINDWEIN, Vanderléia de Lurdes. Histórias de vida marcadas por humilhação, assédio moral e adoecimento no trabalho. **Psicologia e Sociedade**, [S. l.], p. 430-439, 2013. Disponível em <https://www.scielo.br/j/psoc/a/T8P65R3y679gXhDbYhKxjds/abstract/?lang=pt#> Acesso em 11 jun 2021.
- SENADO FEDERAL (Brasil). Violência e doméstica familiar contra a mulher em 2019. In: **Violência doméstica e familiar contra a mulher em 2019**. [S. l.], 27 dez. 2019. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/institucional/procuradoria/comum/violencia-domestica-e-familiar-contra-a-mulher-2019#:~:text=Percentual%20de%20mulheres%20agredidas%20por,aumento%20de%20284%25%20desses%20casos> Acesso em: 26 mai 2021.
- VELASCO, H.; DÍAZ DE RADA, A. **La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela**. Madrid: Trotta. 1997 Disponível em <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/lauv/Velasco-Diaz-de-Rada-La-logica-de-la>

[investigacion-etnografica-pp-17-134-Conflicto-con-la-codificacion-Unicode.pdf](#) Acesso em 15 mai 2021.

## APÊNDICE

### QUESTIONÁRIO; ASSÉDIO MORAL NO TRABALHO EM GASTRONOMIA.

Assédio moral sofrido por MULHERES (cis / trans) na área da GASTRONOMIA em PERNAMBUCO.

Pesquisa direcionada a mulheres (cis/trans), que atuam na área gastronômica no Estado de Pernambuco.

\*Obrigatório

1. E-mail \*

2. Prezada, esta é uma pesquisa sobre a percepção do assédio moral sofrido no ambiente de trabalho por mulheres, no setor gastronômico, que está sendo desenvolvida como projeto de conclusão do Curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE, sob a orientação das professoras Maria Iraê Corrêa e Ana Carolina Costa. A realização desta pesquisa é justificada pela necessidade de avaliar as condições de trabalho das mulheres que atuam na área de Gastronomia. Tendo como objetivo central analisar quais são as práticas de assédio moral e/ou sexual percebidas por profissionais mulheres que atuam no ramo gastronômico. Para tanto, caso você esteja de acordo, responderá ao presente questionário com questões socioeconômicas e laborais. Informamos que essa pesquisa preservará seu anonimato. Solicitamos a sua colaboração na pesquisa de campo, como também sua autorização para apresentar os resultados deste estudo em eventos acadêmicos e publicar em revista científica. Por ocasião da publicação dos resultados, seu nome será mantido em sigilo. Só deve participar desta pesquisa quem se identificar como mulher cis/ trans, atuar na área de Gastronomia e trabalhar no Estado de Pernambuco. Esclarecemos que sua participação no estudo é voluntária e, portanto, não é obrigatório fornecer as informações e/ou colaborar com as atividades solicitadas pela pesquisadora.

Caso decida não participar do estudo, ou resolver a qualquer momento desistir do mesmo, não sofrerá nenhum dano. As pesquisadoras estarão a sua disposição para qualquer esclarecimento que considere necessário em qualquer etapa da pesquisa.

Marcar apenas uma oval.

Estou de acordo em participar da pesquisa. NÃO estou de acordo em participar da pesquisa.

3. Idade:

Marcar apenas uma oval.

18 - 23 anos       24 - 29 anos       30 - 35 anos       36 - 40 anos

Mais de 40 anos Outro:

4. Cidade em que você trabalha?

5. Orientação sexual:

Marcar apenas uma oval.

Heterossexual     Bissexual     Lésbica     Outro:

6. Raça / Etnia:

Marcar apenas uma oval.

Preta     Indígena     Branca     Parda Amarela     Outro:

7. Renda Mensal: \*

Marcar apenas uma oval.

Até 1 salário mínimo     De 1,5 a 3 salários mínimos     De 3,5 a 5 salários mínimos

Mais de 5 salários mínimos

8. Escolaridade:

Marcar apenas uma oval.

Ensino fundamental incompleto     Ensino fundamental completo     Ensino médio incompleto     Ensino médio completo     Ensino superior incompleto     Ensino superior completo     Pós-graduação     Outro:

9. Você possui formação em Gastronomia?

Marcar apenas uma oval.

Sim Pular para a pergunta 11     Não Pular para a pergunta 12

10. Qual cargo você ocupa? \*

Marcar apenas uma oval.

Chef de cozinha     Sub chef de cozinha     Cozinheira     Barista     Bartender  
 Copeira     Atendente     Outro:

Formação

11. Qual formação você possui na área de Gastronomia?

Marque todas que se aplicam.

Curso profissionalizante     Graduação     Pós-graduação     Outro:

12. Você já sofreu ASSÉDIO MORAL no trabalho? \*

Exposição dos trabalhadores a situações constrangedoras, duradouras e repetitivas durante o exercício de um trabalho. Podendo refletir em atos de agressão física ou psicológica.

Marcar apenas uma oval.

Sim     Não

13. Você tomou alguma atitude a respeito? \*

Marque todas que se aplicam.

Sim, pedi afastamento/demissão.  Sim, fiz uma denúncia (delegacia / órgãos competentes).  Sim, comuniquei a direção da empresa.  Não.

Outro:

14. Quais destas práticas foram recorrentes no seu ambiente de trabalho? \*

Marque todas que se aplicam.

Xingamentos, insultos e/ou gritos.

Humilhação na frente de outros colegas de trabalho. Deboche e zombamento.

Isolamento no ambiente de trabalho.  Ameaças de agressão física ou psicológica.

Agressão física.  Impedimento de realização da função.  Outro:

15. O que você considera ter sofrido em resultado do ASSÉDIO MORAL?

Marque todas que se aplicam.

Desenvolvi sintomas ligados ao estresse e à ansiedade. Ex: cansaço, nervosismo, enxaquecas, dores corporais.

Desenvolvi sintomas ligados à depressão. Ex: Autodepreciação, perda da autoestima, desinteresse no trabalho.

Desenvolvi sintomas ligados à distúrbios psicossomáticos. Ex: distúrbios digestivos, perda ou ganho de peso expressivo, vertigens.

Não percebi conseqüências.

Outro:

16. Quais os principais responsáveis pelas práticas de ASSÉDIO MORAL no seu ambiente de trabalho? \*

Marque todas que se aplicam.

Homens no mesmo nível hierárquico.  Mulheres no mesmo nível hierárquico.  Homens em cargo de liderança.  Mulheres em cargo de liderança.  Outro:

ASSÉDIO SEXUAL na Gastronomia

17. Você já sofreu ASSÉDIO SEXUAL no trabalho?

Comportamento indesejado de caráter sexual, sob forma verbal, não verbal ou física.

Marcar apenas uma oval.

Sim  Não Pular para a pergunta 21

## ASSÉDIO SEXUAL na Gastronomia

18. Você tomou alguma atitude a respeito? \*

Marque todas que se aplicam.

- Sim, pedi afastamento/ demissão.
- Sim, fiz uma denúncia (delegacia / órgãos competentes).
- Sim, comuniquei a direção da empresa.
- Não.

19. Quais os principais responsáveis pelas práticas de ASSÉDIO SEXUAL no seu \* ambiente de trabalho?

Marque todas que se aplicam.

Homens no mesmo nível hierárquico.  Mulheres no mesmo nível hierárquico.  Homens em cargo de liderança.  Mulheres em cargo de liderança.  Outro:

20. O que você considera ter sofrido em resultado do ASSÉDIO SEXUAL? \*

Marque todas que se aplicam.

- Desenvolvi sintomas ligados ao estresse e à ansiedade. Ex: cansaço, nervosismo, enxaquecas, dores corporais.
- Desenvolvi sintomas ligados à depressão. Ex: Autodepreciação, perda da autoestima, desinteresse no trabalho.
- Desenvolvi sintomas ligados à distúrbios psicossomáticos. Ex: distúrbios digestivos, perda ou ganho de peso expressivo, vertigens.
- Não percebi consequências.
- Outro:

Relatos

21. Se você se sentir à vontade, compartilhe sua história com a gente:

## Notas sobre cultura e cerveja

*Notes on culture and beer*

*Notas sobre cultura y cerveza*

Tatiana Rotolo | [tatirotolo@gmail.com](mailto:tatirotolo@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5173-3392>

Instituto Federal de Brasília (IFB), Brasília, DF, Brasil



Recebimento do artigo: 06-abril-2021

Aceite: 03-junho-2022



ROTOLO, T. Notas sobre cultura e cerveja. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 1, p. 98-112, jun. 2022.

## RESUMO

O trabalho busca relacionar as ideias de cultura e cerveja em dois grandes planos: um primeiro explorando uma conceituação teórica geral, trazendo interpretações da literatura acerca do conceito de cultura, e um segundo buscando compreender como a conceituação de estilos e escolas cervejeiras podem ser interpretadas também como expressão de hábitos e costumes de povos e nações que tem na fabricação e consumo de cervejas um elemento vital da expressão de identidade. A metodologia usada parte da interpretação de fontes primárias, isto é, de uma revisão bibliográfica mais ampla sobre o conceito de cultura e, em seguida, analisa como esta conceituação geral se aplica à interpretação das escolas e estilos cervejeiros. Ou seja, o objetivo da pesquisa é compreender as escolas e estilos cervejeiros não apenas como expressão meramente técnica, mas sim como expressão de cultura. Trata-se de um ensaio teórico que visa apresentar um olhar para as escolas e estilos cervejeiros a partir de conceitos clássicos das ciências humanas sobre a cultura.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Cerveja; Cultura; Estilos e Escolas Cervejeiras;

## ABSTRACT

This work seeks to relate the idea of culture and beer in two great planes: a first exploring a general theoretical conceptualization, bringing interpretations on the literature about the concept of culture, and a second seeking to understand how the conceptualization of brewing styles and schools can be interpreted. Also, as an expression of habits and customs of peoples and nations which have in the manufacture and consumption of beers a vital element of identity's expression. The methodology used starts from the interpretation of primary sources, that is, from a broader bibliographic review on the concept of culture, and then analyzes how this general conceptualization applies to the interpretation of brewing schools and styles. In other words, the objective of the research is to understand brewing schools and styles not only as a merely technical expression, but as an expression of culture. It is a theoretical essay that aims to present a look at brewing schools and styles from classical concepts of the human sciences on culture.

**Keywords:** Gastronomy; Beer; Culture; Beer Styles and Schools;

## RESUMEN

El trabajo busca relacionar la idea de cultura y cerveza en dos grandes planos: un primero explorando una conceptualización teórica general, trayendo interpretaciones de la literatura sobre el concepto de cultura y un segundo buscando comprender cómo la conceptualización de estilos cerveceros y las escuelas pueden interpretarse también como expresión de usos y costumbres de los pueblos y naciones que tienen en la fabricación y consumo de cervezas un elemento vital de la expresión de la identidad. La metodología utilizada parte de la interpretación de fuentes primarias, es decir, de una revisión bibliográfica más amplia sobre el concepto de cultura, para luego analizar cómo esta conceptualización general se aplica a la interpretación de escuelas y estilos cerveceros. En otras palabras, el objetivo de la investigación es comprender las escuelas y estilos cerveceros no solo como una expresión meramente técnica, sino como una expresión de cultura. Es un ensayo teórico cuyo objetivo es presentar

una mirada a las escuelas y estilos cerveceros a partir de conceptos clásicos de las ciencias humanas sobre la cultura.

**Palabras claves:** Gastronomía; Cerveza; Cultura; Estilos y Escuelas Cerveceras;

## INTRODUÇÃO

O texto pretende abordar o tema da classificação de estilos e escolas cervejeiras a partir da noção de cultura. A ideia geral é abordar os estudos sobre a cerveja e seus mais variados estilos não apenas pelos seus aspectos técnicos, que definem parâmetros de análise sensorial, métodos de produção e, em alguns casos, técnicas de serviço. Como tema de estudo das ciências humanas, procura explorar os aspectos culturais em torno das escolas e estilos de cerveja, como tais aspectos são tratados nos guias clássicos de estilos de cerveja (BJCP e BA)<sup>1</sup> e trazer exemplos de locais icônicos em que é possível verificar um elo forte entre a cerveja e a cultura local, como por exemplo a Alemanha e a Bélgica.

A proposta do artigo, que é um ensaio teórico, é abordar a bebida mais sobre os aspectos culturais, procurando compreender as escolas e estilos de cerveja como resultados de arranjos culturais específicos locais. Isso, porque as definições tanto das escolas, como dos estilos de cerveja, estão fundamentalmente relacionadas com seus lugares de origem e sua relação com a cultura local.

Como metodologia de estudo partimos de uma análise centrada em dois grandes blocos. O primeiro procura perfazer uma conceituação geral do termo cultura. Nessa parte, buscamos conceituar o termo desde o seu significado original, quando aparece na tradição teórica ocidental durante a Antiguidade Clássica, passando pela apropriação moderna<sup>2</sup> do tema, que assume uma versão antropológica e, por fim, culminando com as interpretações sobre cultura e identidade nacional. A segunda parte aborda como esta noção de cultura pode ser direcionada para se estudar os aspectos sociais da cerveja. Ou seja, um dos centros da argumentação proposta é que a cerveja, tanto seus estilos, escolas ou serviço específicos são também elementos de cultura. A partir desta perspectiva que compreendemos a classificação dos estilos e escolas. Também tomamos como exemplo da relação entre cultura e identidade local a experiência de visitar lugares como a Alemanha, especialmente as cidades vizinhas de Colônia e de Düsseldorf e a Bélgica, país em que a relação entre identidade nacional e cerveja é

---

<sup>1</sup> O BJCP (*Beer Judge Certification Program*) é uma organização sem fins lucrativos, formada em 1985 nos Estados Unidos da América (EUA). Dentre seus objetivos, está promover uma educação cervejeira visando habilidades de degustação e avaliação de cervejas. O programa conta com um processo da formação de juizes em diversos graus, que são submetidos a uma prova de admissão e uma avaliação e pontuação periódicas. Com o passar dos anos o programa passou a ser referência para cursos de sommelieria e orientação para a produção de cervejas. Já o guia BA (guia da *Brewers Association*) é, como o BJCP, um guia de estilos promovido pela associação de cervejeiros estado-unidenses, uma associação sem fins lucrativos que congrega produtores de cerveja artesanal dos EUA. O guia orienta concursos importantes no mundo, como o Great American Beer Festival ou o Festival Brasileiro de Cerveja.

<sup>2</sup> Buscamos perfazer o caminho tradicional abordado por autores como Norbert Elias (1994), Terry Eagleton (2005) e Erick Hobsbawn (1991).

tão forte que a cultura em torno da cerveja foi declarada patrimônio cultural imaterial pela UNESCO<sup>3</sup>.

## SOBRE A NOÇÃO DE CULTURA

O termo cultura carrega significações diversas. Antropólogos, sociólogos, filósofos e historiadores se debatem com ele constantemente. Cultura é, de alguma maneira, um conceito polifônico, cuja definição não é fácil e nem pode estar restrita apenas a um significado particular. Isso, porque cultura pode ser um conjunto de coisas: um conjunto de hábitos, valores, atitudes, símbolos, ritos, instituições, modos de ser, modos de fazer ou padrões de comportamento. Cultura ainda está relacionada ao acesso e desenvolvimento educacional ou à noção de civilização. Também está relacionada à globalização e ao conflito tradição versus modernidade.

Terry Eagleton (2000) destaca que, embora o termo cultura nasça em contraposição à ideia de natureza, é justamente na natureza que esta palavra tem sua origem. A palavra cultura vem do grego clássico, deriva do verbo grego *colere* (CHAUI, 2002). *Colere* está relacionado ao cultivo e ao cuidado, especialmente o cultivo das plantas. Daí advém, por exemplo, palavras como “agricultura”. A noção de cultura na Antiguidade Clássica tinha um significado muito distante da noção moderna. Entre os gregos antigos, a cultura estava relacionada ao cuidado de algo ou alguém.

Na esfera individual, entretanto, o cuidado dos antigos se relacionava profundamente à ética. *Colere* significava cultivar a si mesmo como um cidadão melhor, um ser humano que atendesse às expectativas da época: participar da vida pública da cidade, debater coletivamente as questões comunitárias e ser um sujeito ponderado e temperante, que sabe ouvir, argumentar racionalmente e decidir coletivamente<sup>4</sup>. O equilíbrio, a harmonia, a prudência, o comedimento são elementos-chaves da ética dos antigos. Tais valores, podem ser percebidos, por exemplo, na Ética de Aristóteles, nos filósofos epicuristas ou nos fundamentos da medicina hipocrática. Ou seja, o cuidado de si, a valorização de um modo de ser e de agir baseados no meio termo e no equilíbrio, eram a chave para o entendimento da cultura para os antigos.

No campo do consumo de bebidas, por exemplo, Carneiro (2010) destaca uma contradição entre os cultos religiosos e a prática diária entre os gregos antigos ou mesmos os romanos: os mesmos povos que cultuavam Dionísio e Baco, deuses do vinho, identificados pelo exagero, pelo excesso e pela embriaguez, eram na realidade muito mais moderados no cotidiano<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Cf. por exemplo: Tradição belga da cerveja é declarada patrimônio imaterial. In: www.dw.com. Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/tradi%C3%A7%C3%A3o-belga-da-cerveja-declarada-patrim%C3%B4nio-imaterial-da-humanidade/a-36593857.da> (acesso em 18/09/2017)

<sup>4</sup> Entre os gregos, a finalidade da vida de um ser humano era ser um cidadão, participar da vida política da pólis, das assembleias democráticas e das decisões coletivas. A perspectiva ética de tal sujeito era relacionada aos ideais de temperança. Justa medida e moderação. Isto pode ser verificado em inúmeras passagens dos textos antigos, desde obras sobre a filosofia socrática, aos diálogos de Platão ou as obras sobre ética de Aristóteles.

<sup>5</sup> Ainda para Carneiro (2010), o elogio do excesso e, conseqüentemente da embriaguez, é algo enraizado nas sociedades ocidentais a partir da modernidade.

O termo cultura começa a deixar de ser relacionado ao campo individual, isto é, à noção de cuidar de si mesmo, somente a partir da Idade Moderna. Neste período este termo começa a assumir uma acepção semelhante ao nosso entendimento atual. Se entre os gregos e romanos a cultura estava ligada a uma ética pessoal, que prezava, principalmente, pela moderação e a prudência, na modernidade tal significado deixa de ter sentido. A cultura, para os modernos, está mais ligada ao conjunto de elementos característicos que dão sentido às mais distintas formações sociais (ELIAS, 1994). Do passado remoto até os dias atuais, a cultura vai se emancipando da esfera pessoal e se tornando elemento fundamental de coesão social, responsável pelos sentimentos de identidade e reconhecimento. Em outras palavras, a cultura vai deixando de ser individual e passa a ser coletiva, deixa de ser exclusiva do campo da ética e passa a ser entendida como um elemento fundamental que dá características a grupos sociais e sociedades determinadas (ANDERSON, 2008).

A cultura, segundo esta definição, não é apenas relacionada a um ou outro aspecto da vida coletiva. Ao contrário, é a própria cultura que fundamenta e dá significado à vida coletiva. Não há sociedade que não tenha uma cultura. Neste sentido, ressalta Santos (2006), não se pode falar de cultura no singular, mas sempre de culturas, uma vez que são muitas e são também diversas. Para Santos:

Cultura é uma dimensão do processo social, da vida de uma sociedade. Não diz respeito apenas a um conjunto de práticas e concepções, como por exemplo se poderia dizer da arte. Não é apenas uma parte da vida social como por exemplo se poderia falar da religião. Não se pode dizer que cultura seja algo independente da vida social, algo que nada tenha a ver com a realidade onde existe. Entendida dessa forma, cultura diz respeito a todos os aspectos da vida social, e não se pode dizer que ela exista em alguns contextos e não em outros (SANTOS, 2006, p. 44).

Segundo Marx (1989), a cultura é um marco elementar que diferencia a natureza da humanidade. Para ele, a capacidade de produzir cultura permitiu aos homens o domínio sobre a natureza. A cultura é, por um lado, a invenção da técnica e da tecnologia, mas também das instituições sociais e políticas e da divisão do trabalho. É graças a cultura que o ser humano se emancipou do seu estado de mero animal e pôde ir além das suas limitações impostas pela natureza. Isto é, é a cultura, e não a natureza, o elemento central da humanidade. Podemos inclusive afirmar que, para Marx, somos seres eminentemente culturais.

Por outro lado, Laraia (2010, p. 254) nos apresenta a gênese moderna do conceito de cultura. Para este autor, "o conceito de Cultura, pelo menos como utilizado atualmente, foi, portanto, definido pela primeira vez por Edward Tylor"<sup>6</sup>. Ele escreve sobre Tylor:

Tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade. Ou seja, a cultura não pode ser representada em um objeto definido. Ao contrário, ela pertence a uma ordem simbólica, imaginária, que institui significados fundamentais aos sujeitos. O conjunto de representações diversas constrói um sentido para os membros de uma determinada comunidade (LARAIA, 2010, p. 258).

Tylor, ao ser pioneiro na definição do termo, nos aponta que a cultura é um conceito ligado a um conjunto de estruturas sociais diversas, criadas por uma espécie de imaginário

---

<sup>6</sup> Edward Tylor foi um antropólogo inglês do século XIX. É considerado o pai do conceito moderno de cultura.

coletivo. É a cultura, segundo este autor, que dá forma a realidade coletiva. Neste sentido é que ele nos apresenta este termo como relacionado a uma “ordem simbólica”.

A ideia de cultura como sendo elemento fundamental de identidade nacional foi abordada nos trabalhos cruciais de Benedict Anderson (2008) e Norbert Elias (1994). Conforme nos mostra Elias, no século XVIII, os alemães<sup>7</sup> criaram o termo *Kultur*, como representação “a obras de arte, livros, sistemas religiosos ou filosóficos, nos quais se expressa a individualidade de um povo” (ELIAS, 1994, p. 24). Ainda segundo Elias, a noção de *Kultur* enfatiza, sobretudo, as diferenças nacionais e a identidade particular de determinados grupos (ELIAS, 1994, p. 25). A *Kultur* difere, para este autor, da noção de civilização. A noção de civilização, para o autor, relaciona-se a um conjunto de hábitos e costumes gerais próprios das sociedades ocidentais. A *Kultur*, por sua vez, está relacionada à identidade nacional. Assim, para Elias:

O conceito adquiriu em campos como a pesquisa etnológica e antropológica um significado muito além da área linguística alemã e da situação em que se originou o conceito. Mas esta situação e aquela de um povo que, de acordo com os padrões ocidentais, conseguiu apenas muito tarde a unificação política e a consolidação e de suas fronteiras, durante séculos ou mesmo até o presente, territórios repetidamente se desprenderam ou ameaçaram se separar. Enquanto o conceito de civilização inclui a função de dar expressão a uma tendência continuamente expansionista de grupos colonizadores, o conceito de *Kultur* reflete a consciência de si mesma de uma nação que teve de buscar e constituir incessante e novamente suas fronteiras, tanto no sentido político como espiritual, e repetidas vezes perguntar a si mesma: “Qual é, realmente, nossa identidade?” (ELIAS, 1994, p. 25).

Para Elias, a noção de *Kultur*, indica que cultura está relacionada aos pré-requisitos imateriais capazes de dar subsídios aos Estados Nacionais que estavam surgindo na época. Esses pré-requisitos incluíam um mito de origem, um conjunto de características comuns (língua, religião, alimentação) e uma série de aptidões espirituais (modos de ver o mundo, hábitos, costumes, incluindo-se os hábitos à mesa). Em outras palavras, a tese defendida por Elias é que a cultura não tem a ver com um conjunto de conhecimentos acumulados pela humanidade, ao grau de instrução ou a desenvoltura de determinados hábitos civilizados.

É justamente neste aspecto que o trabalho do historiador Benedict Anderson (2008) se insere. Para este autor, a identidade nacional e a cultura operam na criação de uma ordem simbólica. A nação, para ele, é uma “comunidade imaginada”. Imaginada porque os membros da mesma nação, por menor que seja, não se conhecem por completo e mesmo assim se compreendem numa espécie de fraternidade coletiva (ANDERSON, 2008). Anderson (2008) ressalta que os sujeitos imaginam que o pertencimento à esta nação confere um certo sentimento comum de camaradagem, um vínculo afetivo entre sujeitos diversos, mesmo quando os conflitos e exploração nesta comunidade são profundas e injustas. Há neste sentimento comum uma espécie de espírito que diferencia uma dada comunidade da humanidade em geral. Ele escreve:

Em um espírito antropológico, proponho a seguinte definição da nação: é uma comunidade política imaginada - e imaginada como intrinsecamente limitada e soberana. Imagina-se porque os membros da própria nação, desde as menores, jamais conhecerão a maioria dos seus companheiros. Não se pode conhecê-los, ou até mesmo

---

<sup>7</sup> Vale lembrar que este termo foi criado no contexto da unificação da Alemanha, momento em que era necessário cunhar um sentido ideológico para a nação recém-nascida.

ouvir sobre eles, ainda que na mente de cada um exista a imagem de uma comunhão (ANDERSON, 2008, p. 6).

E, mais a frente:

A nação é imaginada como limitada, porque mesmo a maior delas, que abrange talvez um bilhão de seres humanos vivos, tem limites finitos. Mesmo quando elásticos são outras nações. Nenhuma nação se imagina como a humanidade por completo. Os nacionalistas mais messiânicos não sonham com o dia em que todos os membros da raça humana se juntarão à sua nação, da maneira que seja possível em certas épocas, por exemplo, os cristãos poderem sonhar com um planeta completamente cristão (ANDERSON, 2008, p. 8).

A nação, para Anderson, é uma invenção baseada em laços fraternos e que forja uma determinada cultura. Isto é, para haver uma nação, é preciso um sentimento de coletividade. Este sentimento é construído de diversas maneiras: por um mito de fundação, pela língua nacional, pelos sistemas de crenças, mas também por símbolos de reconhecimento: roupas, arquitetura, adornos, alimentos e bebidas, por exemplo.

Disso decorre que: a noção de cultura, como vimos no início, é um conceito que abarca inúmeras definições. Cultura possui uma dimensão ética, uma social, uma psíquica, linguística, identitária além de uma ordem política e econômica. É pela cultura que tecemos uma ordem na realidade.

A cultura é também o modo como organizamos as nossas instituições sociais (família, igrejas, sistemas de ensino), as instituições políticas (o Estado e os sistemas de poder), a economia (divisão do trabalho e modo de produção). Além disso, a cultura cria e organiza nossos sistemas de crenças, nossa concepção de moral e as leis sociais. A cultura também é expressa nas línguas. É pela cultura que as nações são construídas e que se sustentam pelo sentimento de identidade nacional. Nesta ordem simbólica complexa que mobiliza diversos elementos, os alimentos e as bebidas também participam desta construção imaginária. Através deles, povos e nações tecem suas identidades e os instituem como emblemas de reconhecimento coletivo.

Por fim, vale ressaltar as contribuições do filósofo greco-francês Cornelius Castoriadis para este conceito. Em "A Instituição Imaginária da Sociedade" (CASTORIADIS, 1982), Castoriadis defende que a realidade da vida humana é nada mais nada menos que uma constituição imaginária. Ou seja, o que chamamos de real é apenas expressão do que imaginamos como tal. Em outras palavras, para Castoriadis, tudo aquilo que nos rodeia, seja nossas crenças, valores, hábitos e organização social advém não de alguma força externa que institui a vida tal qual ela se organiza, mas, sobretudo, da maneira como nós mesmos criamos a nossa realidade. A tal ato de criação, em todas as suas nuances mais diversas, podemos chamá-lo de cultura.

## A CULTURA E A CULTURA CERVEJEIRA

Em entrevista concedida em 2005 para o Jornal Folha de São Paulo, o cozinheiro catalão Santi Santamaria defendeu a seguinte questão:

Para mim, a questão da identidade se apoia na língua e, logo em seguida, na culinária. Cada país apoia aí a sua riqueza. Perder um idioma é perder uma riqueza muito grande.

O mesmo com a culinária. Perder pratos tradicionais, com histórias de elaboração que às vezes tem mais de 600 anos, perder uma forma de cozinhar é uma perda muito grande para um país e para uma nação (O Filósofo da Gastronomia, Folha de São Paulo, 06/02/2005).

A culinária de um país é expressão de cultura. Como vimos, uma ordem simbólica, constituída por uma série de instituições sociais, hábitos e costumes, que participa da construção do imaginário de um país. Isto é, o modo como se cozinha, os preparos, os pratos, ingredientes ou hábitos à mesa, são elementos que contribuem para a identificação nacional.

Podemos incluir nesta esfera também as bebidas em geral ou as alcóolicas, uma vez que elas também são elementos da culinária, da gastronomia e da comensalidade. Especialmente a cerveja, uma vez que sua história é extremamente ligada ao desenvolvimento de povos, à construção de nações e a afirmação da identidade nacional. Segundo o mestre cervejeiro e sommelier de cervejas Garret Oliver:

A cerveja tem sua própria forma de *terroir*, os ingredientes necessários para a fabricação de cerveja viajaram pelo mundo há centenas de anos. Nesse aspecto, a fabricação de cerveja é como cozinhar- os ingredientes e as influências culturais podem vir de muitas fontes (OLIVER, 2011, p. 8)

A cerveja é uma bebida muito antiga. Os historiadores remontam a história da cerveja à própria história da descoberta da agricultura, pois o fundamento da cerveja é nada menos que um fermentado a base de cereais (MORADO, 2010). Tendo sido provavelmente criada na Mesopotâmia, a cerveja era bebida popular entre os sumérios, babilônios e especialmente os egípcios. Era bebida vastamente consumida ao longo da Antiguidade<sup>8</sup>.

A partir da expansão do Império Romano, a fabricação de cerveja alcança o norte de Europa, França e Inglaterra, se tornando bebida popular entre os vikings, bretões e gauleses, por exemplo (HORNSEY, 2014). Quando a cerveja, tão popular entre as civilizações antigas da África Mediterrânea entra em declínio, na Europa continental ela se fixa e se torna parte da realidade de toda a miríade de povos que habitavam a região (MORADO, 2010).

O desenvolvimento da cerveja na Europa Ocidental frutificou especialmente em países do Norte. Hoje, das quatro grandes escolas cervejeiras, três delas estão nesta região: Bélgica, Alemanha e Grã-Bretanha<sup>9</sup>. São consideradas escolas cervejeiras as regiões do mundo que contribuíram para o desenvolvimento dos estilos através de um conjunto de técnicas específicas, da introdução de determinados ingredientes, bem como o manejo desses ingredientes.

Cada estilo cervejeiro é relacionado a uma escola de origem. Sobre os estilos de cerveja, podemos dizer que eles são determinados por um conjunto de parâmetros sensoriais que conferem cor, aroma, volume alcóolico, sensação de boca, espuma etc. Segundo Garret Oliver (2020), os estilos são formalizações, estruturas básicas, o ponto de partida do trabalho do cervejeiro. O autor define estilos de cerveja da seguinte maneira: "é, essencialmente, a

<sup>8</sup> A exceção dos gregos e dos romanos, em que muitos relatos históricos mostram que preferencialmente eles bebiam vinho. Ainda assim, estudos recentes mostram que na Grécia Antiga e em Roma, a cerveja era consumida pelas classes mais baixas, uma vez que era mais barata e de mais fácil fabricação que o vinho (FLANDRIN, 1998).

<sup>9</sup> A quarta Escola é a dos EUA. Usaremos o termo Grã-Bretanha por englobar também cervejas tradicionalmente desenvolvidas, além da Inglaterra, na Escócia, Irlanda e País de Gales.

codificação de todos os parâmetros que agrupam certas cervejas, de modo que possam ser reconhecidas, reproduzidas, discutidas e compreendidas” (OLIVER, 2020, p. 394).

Um estilo pode ser reproduzido em qualquer região do planeta, porém a criação de um estilo determinado sempre estará profundamente ligada a características históricas, sociais e culturais de uma região. Neste aspecto Oliver aponta outro elemento para a definição de um estilo para além dos parâmetros técnicos: a memória. Ele escreve: “o estilo de uma cerveja abrange sua coloração, seu grau de carbonatação, aroma, aspectos do seu sabor, técnica cervejeira utilizada para produzi-la, a geralmente rica história que lhe deu origem” (OLIVER, 2020, p. 394).

As escolas cervejeiras, por sua vez, estão intimamente relacionadas com processos de produção locais, com determinações climáticas e geográficas, com espaços sociais distintos de consumo (*brasserie*, *PUBs*, bares ou *biergardens*). Cada escola, de algum modo, incorpora em si um conjunto de representações sociais e históricas das suas regiões de origem. São, desta maneira, como vimos acima, expressões de cultura nacional. A cerveja, suas escolas e estilos, bem como seus modos de consumo, carregam consigo não apenas uma história longa, mas um conjunto de símbolos e ritos capazes de despertar a sensação de pertencimento ou de fraternidade.

O quadro 1 resume de maneira sucinta as principais Escolas Cervejeiras e suas principais características, buscando relacionar os seguintes aspectos: história e características sensoriais gerais relacionadas a cada escola.

A classificação do quadro resumo nos mostra que a definição de um estilo de cerveja é profundamente enraizada em sua escola de origem e que, portanto, um estilo possui uma história, um conjunto de técnicas que na sua origem estavam ligadas às condições geográficas, a contextos históricos determinados ou conjunturas específicas<sup>10</sup>. Em geral, um estilo de cerveja representa um símbolo social para a região. Neste aspecto, como ressalta Oliver, “o estilo de cerveja é um fenômeno cultural” (OLIVER, 2011, p. 8).

Um estilo de cerveja pode carregar consigo uma ordem simbólica expressando laços identitários. É o caso, por exemplo, da Alemanha, em que a cerveja é uma representação da identidade alemã. No caso alemão, a cerveja é a representação material de algo espiritual, que forja o reconhecimento entre os bebedores, dando subsídios para que eles se vejam como membros fraternos de uma mesma comunidade. Isto está no fundamento da ideia de nação (ANDERSON, 2008) e a produção e o consumo de cerveja, neste contexto, é um elemento essencial capaz de fortalecer esta identidade.

Tomemos como exemplo dois casos icônicos da ligação entre estilos de cerveja e cultura: as escolas alemãs e belgas. A escola alemã de cervejas é extremamente ligada às cidades e regiões. Cada cidade possui sua gama própria de cervejas e boa parte delas é abastecida por cervejarias locais. Assim como parte dos estilos desenvolvidos ali são relacionados a processos que levam em consideração fatos históricos, climáticos ou festividades locais. Um exemplo da ligação entre a cultura alemã e seus estilos de cerveja é o

---

<sup>10</sup> Por exemplo, não se pode imaginar a cultura da cerveja na Alemanha sem as festas típicas dos anos (a mais conhecida delas é a Oktoberfest), sem suas condições climáticas ou sem a Instituição da Lei da Pureza de 1516. Isso vale para as demais escolas. Não se pode pensar a escola belga sem as cervejas de monastério ou as cervejas acidificadas e envelhecidas em barril, ou a cerveja americana sem a cultura do “craft”, ou seja, o impulso para produzir cerveja “pelas próprias mãos”.

**Quadro 1.** Escolas Cervejeiras e suas principais características históricas e sensoriais

	<b>História</b>	<b>Características sensoriais</b>
<b>Escola da Grã-Bretanha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito antiga (remonta aos povos celtas, por exemplo).</li> <li>• Ligada a cultura das tavernas e mais recentemente às <i>Public Houses</i> (PUBs)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (ale)</li> <li>• Matiz de cor variando do dourado ao negro profundo</li> <li>• Utilização de maltes <i>pale ale</i>, maltes torrados e variedade de lúpulos ingleses (resinosos e terrosos)</li> <li>• Balanço entre malte e lúpulo e presença moderada da levedura</li> </ul>
<b>Escola Alemã</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muita antiga (remonta aos povos habitantes do norte da Europa)</li> <li>• Ligada às raízes camponesas medievais</li> <li>• Ligada às práticas de fabricação desenvolvidas em determinadas cidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande maioria de cervejas de baixa fermentação (<i>lager</i>)</li> <li>• Matiz de cor do amarelo palha ao negro profundo</li> <li>• Utilização de malte <i>pilsen</i>, malte de trigo, malte caramelo e maltes torrados</li> <li>• Lúpulos continentais (florais e condimentados)</li> <li>• Ligada à Lei da Pureza</li> <li>• Presença marcante do malte e caráter limpo de levedura <i>lager</i></li> </ul>
<b>Escola Belga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito antiga (remonta tanto aos povos do norte da Europa como às influências trazidas pela expansão do Império Romano)</li> <li>• Ligada à cultura dos mosteiros (cervejas de abadia)</li> <li>• Ligadas a características climáticas regionais (cervejas da região da Valônia, de Flanders ou de Bruxelas. Neste último caso, se inserem as cervejas Lambic)</li> <li>• Ligada a ritos e ao consumo também ritualizado (cafés e Brasseries)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (ale)</li> <li>• Vasta utilização de barris de madeira para envelhecimento</li> <li>• Baixa presença de lúpulo</li> <li>• Utilização de adjuntos e especiarias</li> <li>• Exemplares de fermentação espontânea</li> <li>• Presença maciça da levedura em diferentes técnicas de fermentação</li> </ul>
<b>Escola Americana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito recente (remonta à imigração de holandeses, irlandeses e ingleses a partir do século XVII). Ela é dividida entre o antes e o depois da Lei Seca que durou entre 1920 e 1933.</li> <li>• Ligada a cultura do homebrew (ou cervejeiro caseiro) e às práticas de inovação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (com alguns exemplares híbridos)</li> <li>• Vasta utilização de variedades de lúpulos americanos (frutados e cítricos)</li> <li>• Criação e inovação em processos consolidados</li> <li>• Presença maciça de lúpulos, mediana da levedura, em especial leveduras ales</li> <li>• Recentemente desenvolve-se também técnicas de fermentação mista ou selvagem.</li> </ul>

Fonte: elaborado pela autora com base no Guia de Estilos do BJCP (2015).

da cidade de Düsseldorf<sup>11</sup>.

Conforme encontramos no *Beer Judge Certification Program* (BJCP), a história da *Kölsh* é recente, datada do final de 1800 “para combater a invasão de cervejas de baixa fermentação *lagers* claras” (GUIA BJCP, 2008, p. 11-12). Já a *Altbier* é um: “estilo tradicional de Düsseldorf. “Alt” refere-se à “velha” forma de fazer cerveja (ou seja, usando leveduras de fermentação alta), que era comum antes de as *lagers*, de baixa fermentação, ficarem populares. É anterior ao isolamento de linhagens e cepas de levedura de baixa fermentação, embora se aproximem em muitas de suas características. Muitos dos exemplos clássicos podem ser encontrados em cervejarias do setor de *Alistad* (“Cidade Velha”) de Düsseldorf” (GUIA BJCP, 2008, p. 12-13).

As cidades estão separadas por 40 km e ambas estão à margem do Rio Reno. Entretanto, os estilos desenvolvidos em cada uma são completamente distintos entre si tanto em características sensoriais ou parâmetros técnicos. O serviço também é completamente distinto. A *Kölsh* é servida em pequenos copos cilíndricos, chamados *Stange*, e em volumes bem pequenos. Já *Altbier* é servida em *Stanges* maiores, com volume diferenciado. O consumo de uma ou de outra é apenas local. O estilo *Kölsh* é vastamente encontrado em Colônia, enquanto a *Altbier* é encontrada maciçamente em Düsseldorf. Apesar da curta distância, não há oferta da cerveja de uma cidade na outra<sup>12</sup>. Ou seja, ainda que sejam de uma região próxima, ambos os estilos adquiriram um status cultural distinto.

A *Kölsh* é símbolo da cidade de Colônia e a *Altbier*, de Düsseldorf. A cerveja, em ambos os casos, não é apenas uma bebida alcoólica. Ela assume um status diferenciado uma vez que através dela se articula também todo um aparato de identificação cultural entre os habitantes de cada cidade. Em outras palavras, o exemplo da *Kölsh/Altbier* demonstra que o que está em jogo neste contexto não é apenas a cerveja, mas a identidade e afirmação cultural de duas cidades próximas, uma espécie de senso de reconhecimento distinto. Neste caso, a cerveja é um dos elementos da ordem simbólica que constitui a identidade cultural do lugar.

Figura 1. Cervejas Altbier e Kölsh



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017

<sup>11</sup> Tanto a *Kölsh* como a *Altbier* são cervejas que diferem da grande maioria dos estilos da escola alemã. São cervejas de alta fermentação, isto é, a temperatura ideal de fermentação é um pouco mais alta (em torno de 18° a 25°). A escola alemã tem como uma de suas características principais as cervejas de baixa fermentação (entre 9° a 15°), também chamadas de *lagers*.

<sup>12</sup> Há inclusive registro de que as cidades disputam entre si para saber qual dos dois estilos é o melhor.

Já a Bélgica, por sua vez, possui uma tradição profunda e distinta da alemã. Alguns estilos de cerveja são locais, como por exemplo as *Lambics* em Bruxelas, ou as *Flanders* na região Flamenca no norte de Bélgica. Entretanto, o que caracteriza a cerveja belga é, além a sua imensa variedade, a presença na vida cotidiana do país.

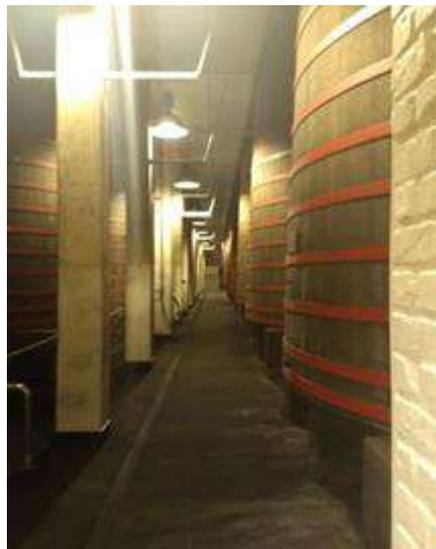
**Figura 2.** Cerveja Lambic da região de Bruxelas, servida em copo da própria cervejaria



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018

Recentemente foi concedido à cerveja belga o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO. A concessão de tal título se dá em função das tradições herdadas e preservadas por gerações e pela amplitude de uma tradição para os laços sociais de um povo. As cervejas belgas tradicionalmente produzidas em mosteiros (sejam mosteiros trapistas ou não), são cervejas condimentadas que, em muitos casos, levam especiarias ou frutas (como as *witbier* ou *fruitbiers*) ou passam por processos de fermentação mista ou espontânea e por envelhecimento na madeira (como as *lambics* de Bruxelas ou as *Flanders Red Ale*, da região Flamenca).

**Figura 3.** Barricas para envelhecimento de cerveja na cervejaria Rodenbach, na Bélgica



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018

A cerveja na Bélgica, além de questões acerca dos processos de produção, está ligada a vida dos habitantes do país. A tradição e hábito de se beber cerveja é incorporada à paisagem, sendo hábito desde habitantes mais jovens como os mais velhos. As cidades belgas, em geral, possuem uma gama de cafés e “brasseries”, ou seja, bares especializados em cervejas. Outro fato notável da identificação dos belgas com a cerveja é o serviço, sempre utilizando taças específicas para cada estilo, de preferência taças que são produzidas pelas próprias cervejarias. Há inclusive, Restobières, que são restaurantes especializados em pratos típicos belgas, muitos com preparos que levam cervejas em sua composição. A característica dos Restobières é servir a comida belga sempre acompanhada com cervejas do país.

Na cidade de Poperinge, que tem na produção de lúpulos sua principal atividade econômica, o festival de cervejas que acontece a cada três anos possui desfile escolar com crianças vestidas de lúpulos, elegem-se as rainhas do lúpulo, em um grande festival de cerveja que acontece em praça pública. Além disso, a catedral de Poperinge, cuja construção data do século XIX, possui vitrais com lúpulos desenhados em seu altar.

**Figura 4.** Cerveja Trapista servida em copo da própria cervejaria



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

Destarte, o que esses exemplos trazem à tona, é o caráter cultural da cerveja e dos seus mais diversos estilos. Como vimos, a cultura é um conceito generoso, capaz de abarcar inúmeras facetas. Está relacionada ao plano da imaginação e sua representação não está associada apenas um único objeto. Ao contrário, a cultura está em todos os locais da nossa vida, como o que vestimos, como falamos, nossos relacionamentos, como e o que comemos e bebemos. A cerveja, como uma entidade de representação cultural, define escolas, estilos e hábitos diversos dos diferentes bebedores, além de gerar sentidos e identidade cultural para povos, regiões ou nações.

Dessa maneira, pensar culturalmente a cerveja significa, sobretudo, não reduzir esta bebida apenas às determinações de grandes conglomerados industriais que, em geral, por sua produção massificada e em volumes grandiosos, reduz o universo da cerveja em praticamente um número limitado de estilos, subtraindo a sua diversidade e características regionais.

Ressaltar o universo cultural da cerveja, é também buscar a pluralidade desta bebida, compreendê-la em seu processo histórico, em seus lugares de origem, a partir de seus contextos sociais e culturais. Esta diversidade está atrelada à processos culturais bastante específicos.

Portanto, disso decorre que, há entre a cerveja e a cultura laços bastante profundos. Tanto na definição das escolas e dos estilos de cerveja, enraizados em contextos regionais bastante específicos, como na capacidade que a cerveja, bem como o seu universo em geral (festejos, bares e formas de consumo), tem em personificar os laços identitários mais diversos, que contribuem para a formação de um caldeirão cultural. A cerveja, e seus inúmeros estilos, ligados às escolas, é um dos fatores da ordem simbólica da cultura. Neste aspecto, seu estudo aprofundado, pode ser uma das facetas possíveis para se compreender uma organização cultural e histórica de um grupo social, de um povo ou de uma região. Neste contexto, mais do que bebida festiva e embriagante, a cerveja é também e sobretudo, cultura.

## REFERÊNCIAS

ANDERSON, Benedict. **Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism**. Verso. Edição do Kindle. 2008.

BELTRAMELLI, Maurício. **Cervejas, brejas e birras. Um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do Brasil**. Leya, São Paulo, 2014.

CARNEIRO, Henrique. **Bebida, Abstinência e Temperança na história antiga e moderna**. São Paulo, SENAC, 2010.

CASTORIADIS, C. **A Instituição Imaginária da Sociedade**. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 1982.

CHAUÍ, M. **Introdução à História da Filosofia. Dos Pré Socráticos a Aristóteles**. Cia das Letras. São Paulo, 2002.

DEUTSCHE WELLE. **Tradição belga da cerveja é declarada patrimônio imaterial**. In: www.dw.com. Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/tradi%C3%A7%C3%A3o-belga-da-cerveja-declarada-patrim%C3%B4nio-imaterial-da-humanidade/a-36593857.da> Acesso em: 18 de setembro de 2017.

EAGLETON, T. **A Ideia de Cultura**. São Paulo, Editora UNESP, 2005.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. Vol. I Rio de Janeiro. Zahar, 1994.

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

GIORGI, V. JÚNIOR, Jorge de Oliveira. A produção de cerveja como patrimônio intangível. **Cultura Histórica & Patrimônio**, Vol. 3, Número 2, 2016.

Guia do Beer Judge Certification Program (BJCP). Disponível em: [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org) Acesso em: 02 de novembro de 2017.

Guia do Brewers Association (BA). Disponível em [www.brewersassociation.org](http://www.brewersassociation.org) Acesso em: 02 de novembro de 2017.

HOBBSAWN, E. RANGER, T. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 1997.

- HORNSEY, I. **A History of Beer and Brewing**. Cambridge, Royal Society of Chemistry, 2003.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro, Zahar, 2001.
- MARX, Karl. **A Ideologia Alemã**. São Paulo, Hucitec, 1989.
- MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja**. São Paulo. Larrousse do Brasil, 2009.
- OLIVER, Garret (Ed.). **The Oxford Companion to Beer**. Oxford. Oxford University Press, 2011.
- OLIVER, Garret. **O guia Oxford da Cerveja**. São Paulo. Blucher, 2020.
- SANTI SANTAMARIA. O filósofo da gastronomia. **Entrevista Folha de São Paulo**, 06/02/2005.
- SANTOS, José Luiz. O que é Cultura. **Coleção Primeiros Passos**. São Paulo. Brasiliense, 2006.

## Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética

*Gastronomy and sociobiodiversity food: on analysis through eticização da aesthetic approach*

*Gastronomía y alimentos de la sociobiodiversidad: un análisis desde la ética de la estética*

Bruna Gewehr | [brunagew@gmail.com](mailto:brunagew@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-1020-3982>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil

Gabriela Peixoto Coelho-de-Souza | [gabrielacoelho.ufrgs@gmail.com](mailto:gabrielacoelho.ufrgs@gmail.com)

<http://orcid.org/0000-0002-7652-9475>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil



Recebimento do artigo: 08-junho-2021

Aceite: 16-julho-2022

GEWEHR, B. e COELHO-DE-SOUZA, G. P. Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 1, p. 113-130, jun. 2022.

## RESUMO

Alimentos da sociobiodiversidade são definidos como produtos e serviços que colaboram com a diversidade biológica, cultural e justiça social dos territórios. Têm sido cada vez mais inseridos em iniciativas gastronômicas, que, à luz da ética na alimentação, pode ser entendida como parceiras que promovem e valorizam esses alimentos. Por outro lado, o processo de estetização dos produtos da sociobiodiversidade que ocorre na gastronomia parece não corresponder a anseios éticos, tornando-os coadjuvantes frente aos atores da gastronomia que detêm o reconhecimento e prestígio. Nesse contexto, o presente ensaio tem como objetivo discutir a utilização de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. A partir dos casos problematizados, percebe-se que, de modo geral, a gastronomia pode ser parceira para estratégias de promoção desses alimentos, embora os processos de gastronomização, gastronomia e gourmetização aconteçam na gastronomia contemporânea. Parece possível inferir que a eticização da estética está presente nos processos de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. Sendo assim, iniciativas da gastronomia são permeadas tanto pela ética, quanto, pela estética.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Culinária, Espécies Nativas, Circuitos gastronômicos, Chefs;

## ABSTRACT

Sociobiodiversity foods are defined as products and services that collaborate with the biological, cultural, and social justice diversity of the territories. They have been increasingly included in gastronomic initiatives, which, in the light of food ethics, can be understood as partners that promote and value these foods. On the other hand, the process of aestheticization of sociobiodiversity products that occurs in gastronomy does not seem to correspond to ethical concerns, making them supporting actors in the face of gastronomy actors that possess recognition and prestige. In this context, this essay aims to discuss the use of socio-biodiversity foods in gastronomy. From the cases discussed, it is possible, in general, to affirm that gastronomy could be a partner in these food's strengthening strategies, although "gastronomization", "gastronomia" and gourmetization process have been present in contemporary gastronomy. It seems possible to infer that the ethicalization of esthetics is present in the process that places sociobiodiversity foods in gastronomy. Thus, gastronomy initiatives are permeated both by ethics and aesthetics.

**Keywords:** Gastronomy; Culinary, Native species, Gastronomic circuits, Chefs;

## RESUMEN

Alimentos de la sociobiodiversidad se definen como productos y servicios que colaboran con la diversidad biológica, cultural y de justicia social de los territorios. Se han incluido cada vez más en iniciativas gastronómicas que, a la luz de la ética alimentaria, son agentes de promoción y valorización de estos alimentos. Por otro lado, el proceso de estetización de los productos de la sociobiodiversidad que se da en la gastronomía no parece corresponder a preocupaciones éticas, convirtiéndolos en actores secundarios frente a los actores de la gastronomía que poseen reconocimiento y prestigio. En este contexto, este ensayo tiene como objetivo discutir el uso de los alimentos de la sociobiodiversidad en la gastronomía. A partir de los casos discutidos, es posible, afirmar que la gastronomía podría ser socia en las estrategias de

fortalecimiento, aunque la “gastronomização”, la “gastronomía” y el proceso de gourmetización han estado presentes. Parece posible inferir que la ética de la estética está presente en el proceso de ubicación de los alimentos de la sociobiodiversidad en la gastronomía. Así, las iniciativas gastronómicas están permeadas tanto por la ética como por la estética.

**Palabras claves:** Gastronomía; Especies autóctonas, Circuitos gastronómicos, Chefs;

## INTRODUÇÃO

Alimentos vêm ganhando centralidade nas discussões teóricas e empíricas (BARBOSA, 2016). Essa centralidade parece ter relação com a recente evidência da gastronomia em mídias diversas, como programas televisivos, redes sociais e livros sobre o tema (BUENO, 2014; JACOB, 2012). O *boom* gastronômico percebido nos últimos anos foi provocado, em grande medida, pela gastronomização, definida como uma ressignificação da alimentação na qual consumidores migram da ideia de se alimentar pela necessidade de macronutrientes, para um entendimento de que o ato de comer é uma experiência de prazer e de convívio social (BARBOSA, 2009; 2016). A partir disso, o interesse pela alimentação tem influenciado a crescente atenção à gastronomia e vice-versa.

Esses fenômenos combinados têm colocado em evidência *chefs*, restaurantes e circuitos gastronômicos específicos. A figura do *chef* tem ganhado cada vez mais destaque, se tornando um formador de opinião (ZANETI, 2017). A espetacularização da comida, principalmente em *reality shows*, vai além do ato de cozinhar, deixando, por vezes, a comida em si com o lugar de coadjuvante, movendo os *chefs* ao centro do espetáculo (LAVINAS, 2015). *Chefs* esses que se destacam por fazerem parte de um circuito gastronômico elitizado chamado “alta gastronomia”.

Também nomeada de “cozinha culta”, a alta gastronomia fez parte de um processo civilizador na França do século XVII no qual receitas e saberes orais foram registrados e codificados se tornando a gênese do arcabouço teórico do campo gastronômico. Por esse motivo, há um entendimento de separação entre as cozinhas regionais e “alta gastronomia”, entendendo esta última como uma técnica artística (BUENO, 2016). O alimento, então, sofre um processo de gourmetização (ZANETI, 2017), no qual, a partir do *chef*, passa a ter mais valor. O alimento, portanto, migra de uma função biológica para uma função estética através do *chef* que o reveste de arte (BRAUNE, 2007). Essa ideia reforça o conceito da gastronomia vinculado à estetização e à espetacularização do comer (RAMIRO; MOREIRA; RIBEIRO, 2019; LAVINAS, 2015).

As tendências percebidas no cenário gastronômico contemporâneo indicam que há busca por alimentos locais, dos quais se sabe a procedência, alimentos de cadeias de valor, alimentos orgânicos e agroecológicos, e de cadeias de comércio justo e da agricultura familiar (ZANETI; SCHNEIDER, 2016). Buscam-se também alimentos com qualidades específicas, com potencial sensorial diferente dos alimentos ofertados por grandes indústrias e alimentos com vínculos socioculturais (BARBOSA, 2009; 2016). Essas tendências parecem se relacionar com a centralidade e protagonismo do alimento na contemporaneidade calcados, principalmente, no campo da ética, no qual os alimentos são centro de uma discussão sobre as implicações do

sistema alimentar atual. Nessa perspectiva, o debate em torno dos alimentos vai além do gosto, enfocando questões ambientais, sociais, políticas, econômicas, morais dentre outras tensões no campo alimentar (BARBOSA, 2016).

Nessa esteira, produtos da sociobiodiversidade vêm ganhando destaque em circuitos gastronômicos, pois, são bens e serviços que colaboram com proteção e valorizam da biodiversidade, bem como, diversidade cultural presentes nos diferentes biomas brasileiros (Ramos; Longhi; Martins, 2019). Não raro, esses alimentos vêm sendo encontrados, especialmente, em restaurantes do circuito da “alta gastronomia”, conforme se observa nos menus dos restaurantes mais premiados na lista da revista *The Restaurant* e no circuito *Michelin*, importantes prêmios do setor. Além da inclusão dos ingredientes, muitos desses restaurantes vêm apresentando um resgate de técnicas associadas a culturas alimentares específicas dos territórios nos quais estão inseridos, “renovando-as” ou “aprimorando-as” em pratos contemporâneos (ZANETI, 2015; BRITO; COSTA, 2018; GREGÓRIO, 2021; BARBOSA, 2016; BUENO, 2016).

Ao passo em que se observa um forte conceito da gastronomia vinculado à estetização e à espetacularização do comer (RAMIRO; MOREIRA; RIBEIRO, 2019; LAVINAS, 2015), percebe-se inserção de alimentos da sociobiodiversidade em circuitos gastronômicos, relacionados a ética no comer (BARBOSA, 2016). Nesse contexto, esses alimentos parecem ser espetacularizados em restaurantes elitizados ganhando valor e despertando desejo em consumidores ao mesmo tempo em que são defendidos com um discurso ético relacionado às cadeias produtivas envolvidas na produção desses alimentos.

Como consequências desse fenômeno, tem-se, por um lado, que restaurantes da alta gastronomia vem se tornando um mercado e abrindo frentes de comercialização para agricultores familiares (ZANETI, 2017) e para alimentos da sociobiodiversidade. Nessa perspectiva, a gastronomia parece poder contribuir para os processos de (re)localização alimentar, sendo um potencial aliado para a criação dos novos mercados “alternativos” (ZANETI; SCHNEIDER, 2016). Por outro lado, o interesse gerado pelos alimentos da sociobiodiversidade parece aumentar o valor de mercado desses alimentos, especialmente, pelo processo de gourmetização observado nesses circuitos (ZANETI, 2017). Nesse aspecto, a estetização do comer (BARBOSA, 2016) pela gastronomia cria uma barreira de acesso, endossando a elitização dos produtos da sociobiodiversidade.

Para além dos circuitos gastronômicos, a sociobiodiversidade também vem encontrando a gastronomia em outras frentes. Ações educativas e materiais sobre o tema vem sendo publicados com frequência (MELO; ZANETI, 2021; SANTIAGO; CORADIN, 2018; ASSAN CÍRCULO de REFERÊNCIA, 2021). Além disso, a técnica gastronômica vem se mostrando aliada na manipulação desses alimentos em iniciativas de agricultores (TEIA AGROECOLÓGICA, 2019) e de pesquisas em universidades (SANTIAGO e CORADIN, 2018) facilitando o uso e o consumo desses alimentos.

À luz do amplo cenário gastronômico apresentado, cabe-se perguntar se a gastronomia tem potencial para contribuir com a cadeia de produtos da sociobiodiversidade e, se nesse processo, predominam modelos éticos ou estéticos. A partir desse contexto, o presente ensaio tem como objetivo discutir a estetização e a ética na inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. Para isso, primeiramente, discutir-se-á aspectos da gastronomia contemporânea e sua conceituação. Então, será analisada sua relação com alimentos da sociobiodiversidade no Brasil. Após, discutir-se-á a perspectiva da visibilidade do

alimento embasado na estetização do comer e a centralidade dos alimentos focado na ética, para, por fim, analisar os alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia através dos conceitos de ética e estética pensando as contribuições da gastronomia para valorização e fortalecimento de alimentos da sociobiodiversidade.

## GASTRONOMIA: BUSCANDO UM CONCEITO CONTEMPORÂNEO

A discussão em torno de um conceito de gastronomia é complexo e vem instigando diversos pesquisadores no Brasil (FERRO, 2021). Talvez um dos primeiros autores a se arriscar nessa tarefa foi Brillat-Savarin (1995) o qual define gastronomia como o conhecimento fundamentado acerca de tudo o que o homem se alimenta. Nessa ideia, muitos autores entendem a gastronomia como um amplo campo que compreende ao ato de se alimentar (ROCHA, 2015). Contudo, o berço gastronômico não é amplo. Na história da gastronomia o conceito do requinte, sofisticação e elitização sempre estiveram presentes (BRAUNE, 2007). A própria gênese da gastronomia como campo científico nasce em um movimento civilizatório discriminante em que, na França do século XVII, saberes das cozinhas regionais foram registrados e codificados em um conjunto de técnicas e regras reconhecidos até os dias atuais como fundantes da escola de gastronomia (BUENO, 2016).

Esse movimento separou o ambiente culinário em cozinhas locais, com seus ingredientes e saberes, e cozinha profissional, designada como alta gastronomia ou gastronomia culta, entendida como uma culinária internacional e padronizada (BUENO, 2016). A partir dessa mudança, a gastronomia parece ser cada vez mais entendida como arte de se alimentar ordenadamente buscando prazer (AMICH-GALÍ, 2007), ou ainda, ao campo que se dedica a estudar as possíveis experiências estéticas que as cozinhas podem proporcionar aos indivíduos (FERRO, 2017). É um trabalho que conecta comensais com seu próprio gosto e experiência de prazer que para além de nutrir, diverte (DÓRIA, 2021). Nessa ideia, a alta gastronomia é aproximada a esfera artística na qual profissionais, a exemplo de artesãos, moldam a matéria prima, os ingredientes, de modo que sua função biológica fique em segundo plano, dando espaço à estética da arte gastronômica se sobressair (BRAUNE, 2007). Em essência, gastronomia é um discurso sobre o bem comer que nos faz buscar nos alimentos algo além de saciar a fome, uma utopia ética e estética (DÓRIA, 2021, p. 13).

O conceito de gastronomia, portanto, até os dias atuais, se sobrepõe a ideia de alta gastronomia. A partir do século XIX, o restaurante se consolidou como principal meio de difusão de uma cultura gastronômica, e essa cultura era tanto expressada quanto reconhecida a partir dos salões de restaurantes especializados da gastronomia culta (BUENO, 2016). A crítica gastronômica, com a ideia de *gourmets* jornalísticos que avaliam produtos dessa gastronomia (BRAUNE, 2007) e, mais tarde, os guias, competições e rankings, como o anual elaborado pela revista *The Restaurant*, tornam-se elementos chaves para o destaque de *chefs* e restaurantes da alta gastronomia (ZANETI, 2015).

Ao encontro disso, Jacob (2012) escreve que a gastronomia depende da comunicação para existir. O restaurante, o *chef*, o menu, o prato, ou o elemento que for, deve “anunciar” que pertence à gastronomia, caso contrário, pertence apenas à culinária. Isso porque, de acordo com a autora, é necessário o aparato da comunicação, seja na forma de rankings, seja na forma de críticos, para que um restaurante ou *chef* seja considerado parte da gastronomia. Nesse

sentido, uma mídia especializada sobre ela, ou, uma gastronomía, é mandatário (JACOB, 2012).

No Brasil, circuitos gastronômicos da alta gastronomia ganham destaque a partir dos anos 1990 impulsionados pela primeira geração de *chefs* brasileiros. Esses circuitos trazem a gastronomia como oposta às cozinhas regionais e tradicionais brasileiras e deixam em segundo plano ingredientes nativos e saberes locais, restringindo-os, sobretudo, ao ambiente doméstico (BUENO, 2016). Acontece um “afrancesamento” da culinária brasileira (DÓRIA, 2021). A alta gastronomia, portanto, é formada por e para um nicho específico de consumidores. Elites e *chefs* com fama e prestígio em circuitos gastronômicos específicos são a receita dessa esfera gastronômica que pode chegar a cobrar 600% a mais no preço de um prato em relação a restaurantes fora desse circuito (ZANETI, 2017; 2015). Entende-se, portanto, que a gastronomia é sinônimo de circuitos gastronômicos cultos e específicos que necessitam de um aparato midiático para existir.

Na atualidade, a gastronomia vem ganhando mais espaço em programas televisivos, redes sociais e plataformas de criação de conteúdo (BUENO, 2014; LAVINAS, 2015). Nessa gastronomía (BUENO, 2012), chama atenção o processo de espetacularização do comer. Essa espetacularização é impulsionada, principalmente, por programas televisivos contemporâneos que apresentam uma recente mudança em seu formato: uma migração de um modelo de programa “cozinha de vó”, associado às cozinhas locais, para um de espetacularização da comida, associado à alta gastronomia. Para além do ato de cozinhar, são pauta desses programas um conjunto de regras e condutas determinado pelos *chefs de cuisine* que deve ser seguido perante a comida e ao ambiente da cozinha (LAVINAS, 2015).

Esses *chefs*, que vem ganhando destaque por fazerem parte da cozinha culta, colecionam prêmios importantes do setor e ganham fama e prestígio. Por esse motivo, tornam-se uma influência importante relacionada à gastronomia (ZANETI, 2017). Um estudo sobre mecanismos que provocam mudanças conceituais na alta gastronomia indicou que reputação do autor é decisiva para o lançamento de inovações na área. A nova técnica, composição ou tendência é julgada como boa ou ruim a partir da reputação de seu autor e não, necessariamente, a partir de um julgamento da inovação em si (SVEJENOVA; MAZZA; PLANELLAS, 2007). Além disso, a figura do *chef* é uma referência que guia a avaliação dos bens de consumo na alimentação contemporânea (ZANETI, 2017). Por meio dele, o alimento é transformado e revestido de arte, o que faz com que sua função estética se sobressaia a sua função biológica (BRAUNE, 2007). Por esse motivo, um alimento passa a ter mais valor ao passar pelas mãos de um *chef* da alta gastronomia. Em outras palavras, ele passa por um processo de gourmetização que o faz pertencer à gastronomia culta e se tornar um bem distinto com valor agregado (ZANETI, 2017).

Contudo, para além do entendimento de restauração, a gastronomia vem sendo discutida como um campo de pesquisa (FERRO, 2021). Essa mudança de paradigma sobre a área tem ligação com alguns importantes movimentos observados na alimentação. O surgimento *Slow Food*<sup>1</sup> na Itália em 1986 foi um início para a discussão sobre a relevância da gastronomia para a sustentabilidade. A partir da conscientização da alimentação apoiada no conceito de ecogastronomia, o movimento trouxe à tona a discussão sobre o papel da gastronomia como área do saber, mas, também, como parte de uma cadeia alimentar

<sup>1</sup> Hoje o movimento conta com mais de 100 mil associados e atua em âmbito internacional. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/>.

complexa (BUENO, 2016). Os cursos em gastronomia, cada vez mais populares e concorridos no Brasil, também vêm contribuindo com essa perspectiva (ROCHA, 2016; RUBIM; REJOWSKI, 2013). Mais recentemente, a criação do primeiro mestrado na área dá corpo a mudança de paradigma (FERRO, 2021).

Não se pode contestar que a técnica da transformação que ocorre dentro do ambiente culinário é a base da gastronomia. Contudo, observa-se que essa visão restrita à alta gastronomia e circuitos gastronômicos é insuficiente para uma conceituação de gastronomia. Essa área do saber, trata a alimentação não apenas a partir do aspecto bioquímico, da transformação molecular, mas, considera os aspectos sensoriais, como o paladar, e se relaciona a aspectos socioculturais (ROCHA, 2015). As cozinhas locais não se resumem apenas a receitas partilhadas, mas, a dimensões invisíveis como tabus alimentares, técnicas de utilização de ingredientes, ideais sobre valoração de alimentos, construção de sabores, entre outros (DÓRIA, 2021). Nesse sentido, a construção social do gosto, o prazer, o contexto econômico, geográfico e os elementos biológicos são postos lado a lado como parâmetros para avaliar a alimentação no campo gastronômico (ROCHA, 2015).

A partir desse entendimento, o conceito de gastronomia estaria relacionado não apenas aos chefs e restaurantes, mas, ao estudo do bem imaterial da cultura que abrange a trajetória dos ingredientes ao longo de todo processo de produção, distribuição, transformação, consumo e descarte, considerando transformações simbólicas e relações estabelecidas entre os atores e ingredientes no decorrer deste trajeto (ZANETI, 2017). E é com base nesse conceito amplo que abrange os restaurantes da alta gastronomia sem abandonar o campo científico, que este artigo pretende desenvolver uma discussão sobre os alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia.

## **ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA**

A principal tendência em circuitos gastronômicos é a valorização dos ingredientes nativos, artesanais e saber fazer locais, e o consumo de produtos orgânicos e sustentáveis (ZANETI; SCHNEIDER, 2016). Nessa esteira, produtos da sociobiodiversidade vêm dando as caras. Isso porque, a sociobiodiversidade se refere a produtos, bens e serviços que colaboram com a conservação e valorização da biodiversidade, bem como, diversidade cultural presentes nos diferentes biomas brasileiros (RAMOS; LONGHI; MARTINS, 2019). Portanto, alimentos da sociobiodiversidade são frutas nativas, plantas alimentícias não convencionais, produtos do extrativismo e da agricultura familiar e alimentos tradicionais e artesanais produzidos de forma a contribuir para sistemas sustentáveis que respeitem a diversidade cultural presentes nos diferentes biomas brasileiros.

Tomando o conceito gastronômico amplo, observa-se que alimentos da sociobiodiversidade vêm tendo relação com a gastronomia em diferentes aspectos. Para analisá-los neste artigo, criou-se três dimensões dessas iniciativas com a gastronomia: a) inserção em menus de restaurantes da alta gastronomia, b) inovação através das técnicas gastronômicas e c) educação cultural gastronômica. A partir dessas dimensões, nas sessões a seguir será discutida a inserção dos alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia.

## Alimentos da sociobiodiversidade em menus de restaurantes da alta gastronomia

Na primeira dimensão, alimentos da sociobiodiversidade parecem ter destaque em menus de restaurantes da alta gastronomia – caracterizada como um nicho no setor gastronômico no qual restaurantes sofisticados e *chefs* renomados produzem experiências extravagantes para consumidores elitizados (ZANETI, 2015). Esses *chefs* premiados com espaço na mídia vem privilegiando cardápios com esses alimentos e agregando bastante valor a eles. Um exemplo é a *chef* Helena Rizzo, ganhadora do prêmio de melhor *Chef* mulher pela revista *The Restaurant* em 2014, ganhadora de uma estrela *Michelin* e integrante de alguns *reality shows* na televisão brasileira, como *The Taste Brasil* e *MasterChef Brasil* (GREGÓRIO, 2021).

A *chef* está a frente do restaurante Maní que prima por “uma cozinha de produto, priorizando sempre que possível, o cultivo orgânico e de pequenos produtores rurais”<sup>2</sup>. O restaurante localiza-se em bairro nobre de São Paulo e atualmente oferta *kits* de refeições para quatro pessoas com preços entre 350,00 e 640,00 reais cada<sup>3</sup>. No menu do restaurante, ingredientes da sociobiodiversidade brasileira como castanha-do-pará, palmito de pupunha e azeite de dendê, são destaque junto com pratos da cultura alimentar brasileira como peixe caçara, bobó de camarão e dadinho de tapioca.

Outro importante exemplo no Brasil é o *chef* Alex Atala, eleito *chef* do ano no *Chefs Choice Award*<sup>4</sup> em 2014. Alex comanda há vinte anos o Restaurante D.O.M. localizado também em um bairro nobre de São Paulo, que possui duas estrelas *Michelin* e está desde 2011 entre os melhores restaurantes na lista da revista *The Restaurant* (BRITO; COSTA, 2018). O premiado restaurante prioriza alimentos da sociobiodiversidade no cardápio e revisita técnicas tradicionais da cultura alimentar brasileira em suas preparações. Cabe ressaltar que a proposta do restaurante foi bastante inovadora no Brasil e inspirou circuitos gastronômicos a valorizarem alimentos da biodiversidade brasileira nos anos 2000 (BRITO; COSTA, 2018). Conforme divulgação em seu *site*<sup>5</sup>:

Criado em uma época na qual havia pouco conhecimento sobre os sabores do Brasil, o D.O.M. nasceu projeto e hoje é realidade. Uma realidade genuína que reverbera por todo o mundo difundindo ingredientes como açaí, jambu e tucupi. Não por imodéstia... por missão. [...]sua mensagem é sintática e pungente: sair da zona de conforto e propor uma nova experiência gastronômica, resgatando os sabores mais autênticos da cozinha brasileira sob um olhar contemporâneo.

Outro envolvimento do *chef* é o instituto ATA que, conforme publicizado em seu *site*, “realiza um trabalho de pesquisa, valorização e preservação de alimentos autóctones desde 2013 com o objetivo de aprofundar a relação entre o homem e o alimento”<sup>6</sup>. Recentemente, o instituto foi alvo de polêmicas envolvendo a apropriação de recursos e propriedade intelectual de uma comunidade tradicional com a qual desenvolveu projetos. Entre 2016 e 2018, o instituto iniciou um projeto social na comunidade Kalunga Vão de Almas com o apoio de uma instituição financeira (PAES, 2019). O objetivo do projeto era a promoção do desenvolvimento social e a geração de renda para famílias da comunidade. Para isso, pretendia levar ações de capacitação

<sup>2</sup> Retirado de: <http://www.manimanioca.com.br>.

<sup>3</sup> Retirado de: <https://www.maniocapravear.com.br/todosmanioca>.

<sup>4</sup> Categoria da premiação anual da revista *Restaurant* na qual os *chefs* elegem o melhor do ano.

<sup>5</sup> Retirado de: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html>.

<sup>6</sup> Retirado de: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php>.

e melhoria da técnica utilizada no cultivo e comercialização da baunilha do cerrado à comunidade, ampliando o acesso ao produto da sociobiodiversidade em mercados (BRUMANO, 2019). Contudo, o instituto patenteou a marca “baunilha cerrado”, nome pelo qual o produto da sociobiodiversidade era conhecido e comercializado pela comunidade Kalunga, restringindo apenas ao instituto o uso da marca para beneficiamento de alimentos e assessoria, consultoria e concessão de informações sobre pesquisas no campo de agricultura. Embora o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) não tenha autorizado o uso para comercialização de produtos alimentícios, os registros foram realizados sem autorização nem aviso prévio à comunidade, que além de cultivar a espécie há anos no país, detém os conhecimentos sobre seu uso e manejo (PAES, 2019; BRUMANO, 2019). Esse processo de apropriação será discutido adiante, contudo, o que cabe ressaltar, por ora, é a utilização de produtos da sociobiodiversidade brasileira em restaurantes da alta gastronomia ofertados com grande valor agregado e sua presença nos discursos de *chefs* desses circuitos.

### **Alimentos da sociobiodiversidade e inovação através das técnicas gastronômicas**

A segunda dimensão da inovação de produtos por meio das técnicas gastronômicas pode ser observada no crescente número de publicações sobre gastronomia. Programas televisivos, mídias diversas e livros sobre o tema são cada vez mais populares (JACOB, 2012; LAVINES, 2015). Essa gastronomía (JACOB, 2012) ganhou proporções inéditas no Brasil, se tornando uma das frentes com maior visibilidade da alimentação (BARBOSA, 2016). Embora pesquisas recentes apontem que a produção de conteúdo sobre gastronomia não leva ao efetivo ato de cozinhar, sabe-se que elas influenciam as compras de alimentos e de utensílios domésticos, sendo, portanto, elemento importante na dinâmica do sistema alimentar contemporâneo (RAMIRO; MOREIRA; RIBEIRO, 2019).

Nessas publicações gastronômicas, alimentos da sociobiodiversidade, como frutas nativas, tem se destacado. No Brasil, ações no âmbito do Ministério do Meio Ambiente com intuito de preservar essas espécies tem chamado atenção. O maior exemplo é a publicação do projeto internacional Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN)<sup>7</sup> que desenvolveu no Brasil trabalho de promoção do uso sustentável de espécies nativas em parceria com universidades e institutos, catalogando espécies e pesquisando seu potencial nutricional e gastronômico. A publicação chamada “Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas” traz receitas com produtos da sociobiodiversidade desenvolvidas no âmbito do projeto. O intuito do livro foi destacar a utilização desses alimentos da sociobiodiversidade em preparações para que a população possa reproduzir as receitas e incorporá-los a sua alimentação (SANTIAGO; CORADIN, 2018).

Nesse exemplo, o que se propõe ressaltar é a inovação de produtos por meio das técnicas gastronômicas com fim de utilizar os ingredientes nativos que são, em grande parte, desconhecidos ou esquecidos pela população em geral. É importante que a dimensão observada aqui não é a publicação em si, mas, a técnica gastronômica que impulsiona o desenvolvimento das receitas publicadas.

Nessa ideia de inovação de produtos através das técnicas gastronômicas, cita-se também a iniciativa “Encontro de sabores”. Criada em 2007 por famílias produtoras de frutas

---

<sup>7</sup> O projeto internacional desenvolveu, no âmbito dessa ação, trabalho no Brasil, Kenya, Sri Lanka e Turquia com objetivo de “Fortalecer a conservação e o uso sustentável da agrobiodiversidade por meio de ações transversais que englobem programas e estratégias nacionais e globais voltadas à segurança alimentar e nutricional.” (BFN, 2019).

nativas da Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN) e da Rede Ecovida de Agroecologia no Rio Grande do Sul em parceria com o Centro de Tecnologias Alternativas e Populares (CETAP), a ação tem como objetivo: “valorizar os sabores da biodiversidade da Mata Atlântica do Sul do país, promovendo o consumo de frutas nativas junto ao público urbano” (TEIA AGROECOLÓGICA, 2019, s.p.). Para isso, desenvolve formulações com os produtos da sociobiodiversidade brasileira fornecidos pelas famílias. O intuito é tornar os frutos nativos acessíveis ao paladar popular por meio de combinações e técnicas gastronômicas, visto que muitos possuem sabor marcante, sendo, muitas vezes, ácidos, fibrosos ou amargos demais. Até 2019, a ação desenvolveu 25 produtos que são ofertados em mercados para consumo final ou para serviços de coquetéis ou jantares. A partir da articulação, os produtores vêm aumentando o valor agregado aos seus produtos, bem como, o escoamento dos produtos da sociobiodiversidade *in natura* (TEIA AGROECOLÓGICA, 2019).

Nos dois exemplos citados, o campo técnico da gastronomia aparece impulsionando a criação de produtos a partir alimentos da sociobiodiversidade. Com isso, destaca-se que, em alguma medida, as ações podem impulsionar a utilização desses produtos na alimentação.

### **Alimentos da sociobiodiversidade e educação cultural gastronômica**

Uma terceira dimensão é a educação cultural gastronômica. O projeto Pitadas de Cerrado demonstra na prática como o campo da gastronomia, ligada a outras áreas, pode colaborar como uma ferramenta de desenvolvimento territorial por meio da educação. A iniciativa é um projeto de extensão da Universidade de Brasília (UnB) que propõe difundir conhecimento sobre frutos do cerrado a partir de ações multidisciplinares, promovendo aproximação com o bioma e sensibilizando sobre questões ambientais (MELO; ZANETI, 2021). Nele, são elaboradas ações para sensibilização da população sobre o bioma Cerrado e estímulo do uso de frutos do Cerrado por meio de práticas gastronômicas. Fazem parte das ações do projeto: vídeos educativos com receitas e oficinas gastronômicas com produtos nativos do bioma, repositório de conteúdo sobre o tema *online* no *site* e mídias sociais do projeto, trilhas sensoriais organizadas no campus da universidade e coleta de frutos para sua utilização pontual em Restaurante Universitário (MELO; ZANETI, 2021).

Nessa mesma perspectiva, a *Web Série* “BioDiversidades: manejando saberes, descobrindo sabores” promove ações de educação cultural de alimentos da sociobiodiversidade. A iniciativa é realizada pelo Programa PANexus: governança da sociobiodiversidade para as seguranças hídrica, energética e alimentar na Mata Atlântica Sul e pelo Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (AsSsAN Círculo de Referência<sup>8</sup>) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Criada no contexto de pandemia do Covid-19, tem como objetivo compartilhar virtualmente conhecimentos, experiências e potenciais soluções técnicas para a promoção do uso sustentável da biodiversidade nativa dos ecossistemas Restinga e Mata com Araucária. A produção de vídeos veiculados na plataforma *Youtube* encontra na gastronomia e na botânica ferramentas para comunicar sobre a identificação, o manejo, o potencial sensorial e cultura alimentar sobre as espécies da sociobiodiversidade no contexto dos biomas do sul do Brasil (ASSSAN CÍRCULO DE REFERÊNCIA, 2021).

Nos projetos citados, a gastronomia pode ser relacionada à discussão dos aspectos sensoriais e de identidade cultural das comunidades envolvidas na produção e consumo dos

---

<sup>8</sup> Retirado de <https://www.ufrgs.br/circulosociobiodiversidade/webseries/>.

alimentos da sociobiodiversidade. Portanto, determinada como a dimensão de ações de educação cultural gastronômica.

## GASTRONOMIA E A ETICIZAÇÃO DA ESTÉTICA

A ideia de estetização no comer vem sendo observada na alimentação contemporânea (BARBOSA, 2009; 2016). Ganha força com o fenômeno da gastronomização justamente por estar intimamente ligada à gênese da alta gastronomia, conforme discutido anteriormente. A gastronomização se refere ao ressignificado da alimentação, transformando o ato de comer em uma experiência de prazer e de convívio social (BARBOSA, 2009). O aumento da importância à individualidade do consumidor na escolha de um produto e a capacidade deste em atender aspectos de qualidade relacionados aos seu *lifestyle*, é resultado do desejo por alimentos que satisfaçam mais que uma função biológica, uma função cultural (BARBOSA, 2009; 2016).

Na atualidade, os menus, ou pratos que consumimos são o encontro de disputas em várias dimensões. Antes mesmo de pensarmos sobre o gosto, questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, identitárias e sociais (dentre outras) se convergem nos pratos e cardápios, emergindo uma categoria ética à mesa. Do mesmo modo, as possibilidades sensoriais dos produtos, o ambiente do serviço, a maneira como se consomem os alimentos e os utensílios utilizados, as companhias escolhidas para a degustação e, claro, a montagem dos pratos, trazem uma categoria estética à mesa. Nesse ambiente, a centralidade dos alimentos gira em torno de uma ética discutida na alimentação, enquanto a visibilidade deles, em torno da estética dos pratos (BARBOSA, 2016).

Trazendo a teoria da ética e da estética na alimentação à gastronomia, pode-se dizer que se tem, por um lado, a arte desenvolvida na culta gastronômica e em outro, iniciativas que convergem a sistemas alimentares sustentáveis. Em outras palavras, uma busca por alimentos da sociobiodiversidade, por exemplo, pode ser motivado nos consumidores por uma ética na alimentação, a qual busca uma aproximação com quem produz, com o território no qual o alimento é produzido e com o saber tradicional empregado na elaboração desse alimento, o que estaria relaciona a abordagem da ética na alimentação (BARBOSA, 2016). Porém, pode também estar relacionada a um desejo despertado a partir da valorização que a gastronomia concedeu ao ingrediente, nesse caso, o produto da sociobiodiversidade – gourmetização provocada pelo *chef* (ZANETI, 2017) – que está associada a abordagem da estetização do comer (BARBOSA, 2016).

Em sua discussão sobre a estética e a ética na alimentação, Barbosa (2016) comenta que, na verdade, essas dimensões não são necessariamente opostas e podem convergir em muitos pontos. Os dois elementos principais dessa interseção são a saudabilidade, relacionada a saúde dos indivíduos, e a sustentabilidade, relacionada a saúde do meio ambiente. Nessas duas categorias, exemplos como o enfoque saudável nos restaurantes e na gastronomia (JACOB, 2012), aumento da oferta de produtos artesanais e orgânicos em grandes redes de supermercado e segmentos gastronômicos específicos para dietas restritivas e ideológicas são pontos que levam a ética e a estética a um mesmo lugar. O “comer bem” e “comer correto” são entrelaçados causando muitas vezes, uma “eticização” da estética (BARBOSA, 2016).

Por um lado, a ética desqualificaria essas interseções com o argumento de que essa parceria causa exploração de produtores e enganação dos consumidores. Um exemplo é a polêmica envolvendo o registro da marca “baunilha do cerrado” pelo instituto ATA que traz à

tona a discussão da apropriação de conhecimentos de povos comunidades tradicionais por personagens da gastronomia. Por outro lado, a estética traz uma dimensão lúdica, se preocupando com a forma desses produtos (BARBOSA, 2016). Como consequência, os produtos passam a ser valorizados, pois, tornam-se mais palatáveis através da arte gastronômica. Com isso, tem mais potencial para serem inseridos nas dietas da população.

Seja como for, ambas justificativas acabam corroborando para a escolha de determinados alimentos em detrimento de outros, ou seja, para uma “valorização de determinados itens, tipos de refeições e ingredientes que hoje contrariam o que se considera o ‘comer correto’.” (BARBOSA, 2016, p. 116). Nesse sentido, iniciativas da gastronomia que contenham alimentos da sociobiodiversidade podem estar constantemente influenciadas pela gastronomização (BARBOSA, 2009), pela gastronomídia (Jacob 2012), pela gourmetização (ZANETI, 2017), pelo processo de exclusividade vinculado a alta gastronomia (JACOB, 2016) e circuitos gastronômicos elitizados (ZANETI, 2015; 2017), implicando uma constante disputa entre a ética e a estética (BARBOSA, 2016). A partir dessa discussão, a seguir, discutir-se-á iniciativas da gastronomia com alimentos da sociobiodiversidade problematizadas a partir da abordagem da ética e estética na alimentação.

## ASPECTOS SOBRE A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA

O comportamento dos chefs renomados discutidos anteriormente, indica que a gastronomia contemporânea discursa sobre aproximação da origem do produto ao comensal por meio da valorização dos insumos típicos de sua região e saber fazer locais convergindo, em um primeiro momento, a uma ética no comer (BARBOSA, 2016). Cada vez mais, circuitos gastronômicos propõem modelos de negócio com compra direta de produtores trazendo “menus de feira” com produtos orgânicos e sazonais (ZANETI, 2017), além de alimentos da sociobiodiversidade.

Em sua pesquisa no estado de São Paulo, Braga e Lorenzi (2014) confirmam a ideia sobre a formação de uma rede de abastecimento de hortifrutis para restaurantes de alta gastronomia. As autoras identificaram que restaurantes desse circuito têm como ingredientes principais dos menus legumes e hortaliças adquiridos direto de produtores locais e orgânicos. Apesar da pesquisa não ser direcionada aos produtos da sociobiodiversidade, é possível que estejam presentes nessa cesta de alimentos, pois, de acordo com listagem presente na legislação brasileira, esses produtos são, em geral frutas, hortaliças, leguminosas e oleaginosas (BRASIL, 2021).

Zaneti e Schneider (2016) discutem o interesse de *chefs* por produtos diferenciados em circuitos gastronômicos indicando que há novas frentes de comercialização sendo criadas a partir da relação de restaurantes da alta gastronomia e agricultores familiares. Esses arranjos poderiam ser relacionados a sistemas alimentares sustentáveis na medida em que integram agricultura familiar e criação de mercados locais, a diversificação da alimentação e valorização de espécies nativas (FAO, 2019), elementos importantes para a Segurança Alimentar e Nutricional (PREISS; SCHNEIDER, 2020). Contudo, Zaneti e Schneider (2016) concluem em seu trabalho que mesmo envolta em anseios que buscam redes alimentares sustentáveis, a utilização de produtos locais na gastronomia tem mais relação com uma busca por sabor, autenticidade e distinção. Assim, *chefs* buscam esses alimentos mais por seu potencial

sensorial, que pelo uso sustentável da biodiversidade local ou desenvolvimento dos agricultores locais. O *chef* que compra da agricultura familiar, e com isso, agrega valor ao seu menu, não necessariamente repassa essa valorização de mercado aos produtores e ainda cria um ambiente elitizado para esses produtos (ZANETI; SCHNEIDER, 2016).

No campo do consumo, Barbosa (2009) salienta que a valorização da origem e dos produtos tradicionais implica investimento em capital social, e que, contrariamente à teoria de status e distinção social formulados por Bourdieu, nesses circuitos gastronômicos, a realização pessoal é a principal motivação dos consumidores. Dessa forma, o fato de um alimento ser da sociobiodiversidade, mesmo que adquirido de forma contrária a uma ética no comer, já teria potencial de preencher as expectativas dos consumidores comuns em circuitos gastronômicos.

No campo ético, polêmicas envolvendo *chefs*, principalmente no que tange apropriação de ingredientes e técnicas de comunidades locais, são frequentes. O caso citado da baunilha do Cerrado ilustra bem a questão. O estudo recente de Brumano (2019) na comunidade Kalunga sobre a espécie indicou que, apesar da parceria ter levado o produto a mercados diferenciados, havia uma relação tumultuada e cheia de entraves entre as partes. Esse caso é um exemplo literal sobre a apropriação cultural e de bens comunitários locais por *chefs*. Contudo, outros tipos de apropriações são recorrentes e acontecem em relação a técnicas, ingredientes, equipamentos e receitas dentro da gastronomia. Apesar disso, o fato de *chefs* da alta gastronomia ganharem reconhecimento sobre saberes inerentes a culturas alimentares diversas não parece interferir na fama e prestígio desses. Um prato com a baunilha do cerrado continua fazendo parte do cardápio do restaurante do *chef* Alex Atala, valorado e altamente precificado. Nesse caso, ainda que haja questões éticas implicantes no consumo desse alimento naquele restaurante, a dimensão estética parece ganhar mais importância, ou ainda, parece ocorrer um processo de eticização da estética (BARBOSA, 2016).

Em relação aos casos de técnicas empregadas para o uso de alimentos da sociobiodiversidade, embora possam contribuir para maior palatabilidade desses alimentos, pode-se pensar que elas restringem a manipulação a quem detém o domínio delas. Apesar da publicação "Sabores e Aromas" justamente fornecer material educacional sobre técnicas culinárias aplicadas às receitas com os alimentos da sociobiodiversidade, cabe a reflexão sobre a real eficácia tanto em relação ao acesso do material em si, quanto no que tange o acesso às informações gastronômicas contidas nele. Embora alimentos da sociobiodiversidade venham ganhando espaço em mídias diversas, parece que, muitas vezes, estes competem o espaço com os chefs, ficando em segundo plano. Nessa perspectiva, a ética na alimentação estaria relacionada a livre disseminação do conhecimento sobre esses alimentos, enquanto a estética, relacionada a fama que os atores da gastronomia podem ganhar em detrimento desses alimentos.

Da mesma forma, cabe-se refletir sobre o acesso do público em geral a iniciativas como o projeto "Pitadas de Cerrado" e *Web Série* "BioDiversidades: manejando saberes, descobrindo sabores". Embora ações no campo da educação gastronômica sejam cada vez mais evidentes, principalmente em função dos cursos de gastronomia (FERRO, 2017; 2021), deve-se questionar em que medida a gastronomia se mantém no campo estético, distinto e isolado quando emprega uma linguagem e códigos próprios e complexos e em que medida consegue ter uma linguagem acessível e ética em ações com a comunidade.

Além disso, resgatando o conceito de que a gastronomia é estetização do comer (Bueno, 2017), percebe-se que nas iniciativas citadas, ao longo dos três aspectos da gastronomia descritos, os produtos da sociobiodiversidade ganham valor depois de serem

transformadas pelos chefs ou atores da gastronomia (ZANETI; SCHNEIDER, 2016; ZANETI, 2017). Nesse sentido, parece que se a trajetória do alimento não encontra um agente da gastronomia, este não tem valor. Conforme Severo, Silva e Miranda (2020) discutem, a gastronomia vem se mostrando uma ferramenta para promoção e fortalecimento de produtos da sociobiodiversidade por meio de agentes de transformação da matéria prima na gastronomia que detém o domínio das técnicas para manipular esses alimentos.

Por outro lado, a gastronomia também vem se relacionando ao pensar os ingredientes, convergindo a práticas sustentáveis no momento de escolha dos produtos, à sazonalidade dos ingredientes, a forma de produção e comercialização (SEVERO; SILVA; MIRANDA, 2020). Nessa ideia, a ética poderia ser relacionada na medida em que a gastronomia consegue se tornar uma parceria para ações rumo a Sistemas Alimentares Sustentáveis e para a Segurança Alimentar e Nutricional.

Pensando na contribuição da gastronomia aos alimentos da sociobiodiversidade, percebe-se que na primeira dimensão analisada, a gastronomia pode ser entendida como um mercado para esses alimentos, colaborando com suas cadeias produtivas. Na segunda, a gastronomia mostra-se um parceiro de inovação sensorial para desenvolvimento de novos usos de produtos da sociobiodiversidade na alimentação, colaborando com a diversificação na alimentação. No último caso, a gastronomia mostra-se como um campo cultural no qual os conhecimentos sobre os ingredientes e saberes sobre preparos são importantes para sensibilização acerca da importância dos bens da sociobiodiversidade. Seja qual for o principal aspecto envolvido, o que é comum nos três casos citados é que a gastronomia acaba desempenhando papel de divulgação desses alimentos, tornando-os mais conhecidos.

Pensando sobre a dimensão do mercado, a inserção desses produtos em circuitos da gastronomia pode contribuir de maneira importante para os processos de (re)localização alimentar criando mercados "alternativos" ainda que esses circuitos gastronômicos sejam bastante elitizados (ZANETI, 2017). Da mesma forma, o acesso, mesmo que restrito das ações sobre gastronomia parece ter potência para desencadear um processo de disseminação dessas espécies. A técnica gastronômica, mesmo que também restritiva em alguns casos, parece ter potencial de facilitar o consumo de espécies da sociobiodiversidade, trazendo possibilidades de usos desses ingredientes na alimentação (SEVERO; SILVA; MIRANDA, 2020).

Em resumo, parece que ética e estética estão entrelaçadas no processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. Afinal, se a ética estivesse ausente, esses alimentos estariam fazendo parte da esfera gastronômica? E por outro lado, se estética fosse abandonada, estariam esses alimentos visibilizados? A centralidade do alimento embasada na ética e visibilidade calcada na estética (BARBOSA, 2016), parecem se fortalecer mutuamente em um campo em que nem ética nem estética se sobressaem, mas, colidem nos casos de inserções de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia.

## CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho procurou-se apresentar uma discussão sobre a presença de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia problematizando-a a partir da abordagem da ética e da estética na alimentação. Nesse processo, percebe-se que a gastronomização, gastronomia e gourmetização tem efeitos importantes a serem considerados. Percebendo a gastronomia a partir de uma perspectiva ampla, observam-se três dimensões gastronômicas

envolvendo alimentos da sociobiodiversidade: a) inserção em menus de restaurantes de alta gastronomia, b) inovação de produtos a partir de técnicas gastronômicas, e c) educação cultural gastronômica.

A partir dessas dimensões, os casos discutidos neste trabalho e suas particularidades, parecem poder contribuir, de forma geral, para uma divulgação sobre alimentos da sociobiodiversidade. Embora estejam presentes conflitos constantes entre ética e estética, ambas abordagens estão presentes nesse processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia. Isso porque, por exemplo, produtos da sociobiodiversidade podem passar por um processo de qualificação, ganhando valor, através dos chefs, atores da gastronomia com extrema visibilidade e fama. Com isso, produtos da sociobiodiversidade podem ganhar destaque ao lado desses atores. Contudo, isso não quer dizer que, em muitas vezes, o produto da sociobiodiversidade não seja ofuscado pelo próprio chef.

Da mesma forma, mesmo que técnicas gastronômicas aplicadas aos alimentos da sociobiodiversidade para inovação de produtos sejam processos, em grande medida, restritos aos agentes da área de gastronomia, percebe-se que a inovação pode contribuir para inserção de novos produtos no mercado. As iniciativas da gastronomia, portanto, se mostram potenciais em promover esses alimentos da sociobiodiversidade, facilitando seu consumo nas dietas, o que pode vir a contribuir com Segurança Alimentar e Nutricional.

Embora a gastronomia contemporânea, como campo científico, venha desconstruindo conceitos enraizados em sua gênese, percebe-se que ela permanece com um caráter excludente. Mídias especializadas, linguagem própria e circuitos específicos são ainda fatores que contribuem para um distanciamento da gastronomia das cozinhas locais. Na educação cultural gastronômica, por exemplo, percebe-se que a linguagem sobre técnicas nem sempre é acessível. Porém, ainda assim, a divulgação sobre alimentos da sociobiodiversidade está presente nos casos estudados, podendo, nesse caso, despertar curiosidade e disseminação desses produtos pela população em geral.

Além desse argumento, encontrou-se na análise feita dos casos que a criação de mercado para essas espécies, bem como, sua inserção nos cardápios pode impactar na variabilidade de espécies empregadas na alimentação. Portanto, infere-se que a gastronomia pode ser considerada um agente para fortalecimento e valorização de alimentos da sociobiodiversidade embora nem sempre essa inserção seja amparada pela abordagem da ética. Restando, por vezes, apenas a ideia de eticização da estética nesse processo.

A apropriação dos saberes e sabores da sociobiodiversidade parece ser um dos pontos mais críticos nesse cenário, embora, esse aspecto não parecer chamar atenção de muitos consumidores da alta gastronomia e circuitos gastronômicos específicos. Nesse sentido, percebe-se que tanto ética quanto estética fazem parte das motivações da inserção desses alimentos na gastronomia. Além disso, parece ser evidente que ambos funcionam conjuntamente, e por vezes, aparecem colidindo. Dessa forma, parece possível inferir que a eticização da estética está presente no processo que coloca a gastronomia como uma ferramenta para fortalecimento e valorização dos alimentos da sociobiodiversidade. Tanto ética, quanto estética parecem, portanto, desempenhar um papel importante nesse processo.

## REFERÊNCIAS

- ATA INSTITUTO. **Manifesto. 2021.** Disponível em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/> . Acesso em: 22 mar. 2021.
- ASSSAN CÍRCULO DE REFERÊNCIA. Ações: **Web Séries.** Porto Alegre: UFRGS, 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/circulosociobiodiversidade/webseries/> . Acesso em: 19 mar. 2021.
- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: Pinto, Michele de Lavra, Pacheco, Jane K. (Orgs.), **Juventude, consumo e educação.** Porto Alegre, ESPM, p. 15-64, 2009.
- BARBOSA, L. A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea. In Cruz, F.T.; Matte, A.; Schneider, S. (Orgs). **Produção, Consumo e Abastecimento Alimentar: desafios e novas estratégias.** Porto Alegre: Ed. da UFRGS Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2016
- BRAGA, D; LORENZI, C. O. Da roça ao chef. **Revista Hortifruti Brasil.** São Paulo: CEPEA – ESALQ – USP, 2014.
- BRASIL. PORTARIA INTERMINISTERIAL MAPA/MMA Nº 10, DE 21 DE JULHO DE 2021. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados.
- BRAUNE, R. **O que é gastronomia?** São Paulo: brasiliense, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BRITO, B. A.; COSTA, L. A. de S. Da colônia ao gourmet: uma análise do surgimento da nova cozinha brasileira, seus lastros históricos e tendências. **Cientefico.** v. 18, n. 37, Fortaleza, jan-jun, 2018.
- BRUMANO, C. N. A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO. **Dissertação (Mestrado) - Curso Turismo, Universidade de Brasília,** Brasília, 2019.
- BUENO, M. C. D. De cozinheiro à chef: de artesão a produtor intelectual. Gastronomia, tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural. In: **38 Encontro Anual da Anpocs,** Caxambu, 2014.
- BUENO, M. C. D. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno C R H,** Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira.** São Paulo: Fósforo, 2021.
- D.O.M. **Restaurante. 2021.** Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/> . Acesso em: 21 mar. 2021.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO. **The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture.** Rome: FAO, 2019.
- FERRO, R. C. Apresentação. In Ferro, R. C (Org.). **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção.** Curitiba: CRV, 2021, p.9-20.

FERRO, R. C. Dimensões conceituais da gastronomia. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 5, n.2, jun, 2017.

GREGÓRIO, L. Chef Helena Rizzo assume posto de Paola Carosella no 'MasterChef Brasil'. **Revista Quem**. 26 mar. 2021 - 18H52 atualizado em 28 mar 2021 - 11H09. Disponível em: <https://revistaquem.globo.com/TV-e-Novelas/noticia/2021/03/chef-helena-rizzo-assume-posto-de-paola-carosella-no-masterchef-brasil.html> . Acesso em: 22 mar. 2021.

JACOB, H. Gastronómia: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. **Communicare**, São Paulo, v. 12, p. 113-125, 2012.

LAVINAS, E. L. C. A narrativa "espetacularizada" dos reality shows de gastronomia. In: **Congresso Brasileiro De Ciências Da Comunicação, 38. Anais...** Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-1780-1.pdf> . Acesso em: 19 mar. 2021.

MANÍ RESTAURANTE. **Home**. 2021. Disponível em: <http://www.manimanioca.com.br/> . Acesso em: 22 mar. 2021.

MELO, L. R.; ZANETI, T. B. "Pitadas de Cerrado": turismo e gastronomia em prol da educação ambiental. **Ágora**, v.23, n.1, p. 46-64, jan-jun, 2021.

PAES, C. F. Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas. **De olho nos ruralistas: observatório do agronegócio no Brasil**. 17/07/2019 - atualizado em 19/07/2019 7:58 PM. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/> . Acesso em: 22 mar. 2021.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. Mercados e Segurança Alimentar e Nutricional. In Preiss, P. V., Schneider, S; Coelho-de-Souza, G (Orgs.). **A Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020.

RAMIRO, D. O., MOREIRA, L. C.; RIBEIRO, C. R. O espetáculo da culinária: análise de informações veiculadas em diferentes mídias e seus possíveis impactos no preparo e consumo de alimentos. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, jul-dez, p. 95-108, 2019.

RAMOS, M. O.; LONGHI, A.; MARTINS, J. S. **Cartilha Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné: Coletivo Catarse Editora, 2019.

RESTAURANT MAGAZINE. **The worlds 50 best**. 2021. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com> . Acesso em: 19 mar. 2021.

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arq. bras. Alim.**, Recife v.1, n.1, p.3-20, mai-jun, 2015.

ROCHA, K. E. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v.4, n.2, 2016.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação [eletrônica]**, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai-ago, 2013.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. (eds). **Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade, 2018.

SEVERO, J. M.; DA SILVA, V. L.; MIRANDA, T. M. O uso de produtos da sociobiodiversidade na gastronomia: uma parceria que dá certo. In Preiss, P. V. e Schneider, S. (Orgs.) **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos [recurso eletrônico]**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020.

SVEJENOVA, S.; MAZZA, C.; PLANELLAS, M. Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur. **Journal of Organizational Behavior**, v.28, n.5, p. 539-561, 2007.

TEIA AGROECOLÓGICA. Encontro de sabores: alimentos nativos e construção de saberes em rede. **Boletim informativo sobre tecnologias sociais em agroecologia**, v.1, n.16, 2019.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós à alta gastronomia**. São Paulo: Paco editorial, 2015.

ZANETI, T. B.; SCHNEIDER, S. Ingredientes singulares à la carte: implicações do uso de produtos diferenciados na gastronomia contemporânea. **Anthropology of Food**, v. online, 2016.

ZANETI, T. B. Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. **Tese (Doutorado) - Curso Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 2017.

## Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de Alimentos e Bebidas: um relato de experiência

*Adaptation of methodologies for the delivery of remote practical classes in the area of Food and Beverages: an experience report*

*Adaptación de metodologías para la impartición de clases prácticas a distancia en el área de Alimentos y Bebidas: relato de experiencia*

Elga Batista da Silva | [elga.silva@hotmail.com](mailto:elga.silva@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 14-fevereiro-2022

Aceite: 27-maio-2022

SILVA, E. B. Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de Alimentos e Bebidas: um relato de experiência. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 131-142, jun. 2022.

## RESUMO

A necessidade de adaptação das atividades para o ensino remoto emergencial pela pandemia gerou também a demanda por um novo modelo para ministração de conteúdos práticos para disciplinas de Alimentos e Bebidas (A&B). Para tanto, criaram-se materiais para os discentes e entregues em sistema de *take away*, o que fomentou o relato desse trabalho sobre as ações desenvolvidas para ofertar atividades práticas remotas de A&B durante a atual pandemia. Uma pesquisa de opinião realizada com discentes atendidos pela atividade também foi efetuada; cujos resultados demonstraram que 95,2% dos alunos consideraram válido retirar amostras para as atividades de degustação técnica. Também 95,2% afirmaram que ficaram muito satisfeitos com os alimentos elaborados para a degustação; sobre as bebidas 71,4% manifestaram alta satisfação. Acerca das embalagens usadas, 90,5% apontaram que estavam muito satisfeitos com esses insumos e as identificações dos produtos alimentícios. Conclui-se que embora o formato de degustação técnica remota seja distante do conceito original de aulas práticas, tendo o discente enquanto agente ativo da aprendizagem, esse tipo de adaptação é viável para momentos como o da pandemia.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Degustação técnica; Ensino remoto emergencial; *Take away*.

## ABSTRACT

The need to adapt activities for emergency remote teaching by the pandemic also generated demand for a new model for the delivery of practical content for Food and Beverage (F&B) disciplines. To this end, materials were created for students and delivered in a take-away system, which encouraged the report of this work on the actions developed to offer practical remote F&B activities during the current pandemic. An opinion poll carried out with students assisted by the activity was also carried out; whose results showed that 95.2% of the students considered it valid to take samples for the technical tasting activities. Also 95.2% stated that they were very satisfied with the food prepared for tasting; about drinks, 71.4% expressed high satisfaction. Regarding the packaging used, 90.5% indicated that they were very satisfied with these inputs and the identification of food products. It is concluded that although the remote technical tasting format is far from the original concept of practical classes, having the student as an active agent of learning, this type of adaptation is viable for moments like the pandemic.

**Keywords:** Gastronomy; Technical tasting; Emergency remote teaching; Take away.

## RESUMEN

La necesidad de adaptar las actividades para la enseñanza remota de emergencia por la pandemia también generó la demanda de un nuevo modelo para la entrega de contenido práctico para las disciplinas de Alimentos y Bebidas (A&B). Para ello, se crearon materiales para los estudiantes y se entregaron en un sistema para llevar, lo que animó el informe de este trabajo sobre las acciones desarrolladas para ofrecer actividades prácticas de F&B a distancia durante la actual pandemia. También se llevó a cabo una encuesta de opinión realizada a los estudiantes asistidos por la actividad; cuyos resultados mostraron que el 95,2% de los estudiantes consideró válido tomar muestras para las actividades de cata técnica. También el 95,2% manifestó estar muy satisfecho con los alimentos preparados para la degustación; sobre las bebidas, el 71,4% manifestó alta satisfacción. En cuanto a los envases utilizados, el 90,5% indicó estar muy satisfecho con estos insumos y la identificación de los productos alimenticios. Se concluye que si bien el formato de cata técnica a distancia se aleja del concepto original de las clases prácticas, teniendo al estudiante como agente activo del aprendizaje, este tipo de adaptación es viable para momentos como el de la pandemia.

**Palabras claves:** Gastronomía; Cata técnica; Enseñanza remota de emergencia; Take away.

## INTRODUÇÃO

Todo trabalho a ser desenvolvido dentro de um laboratório apresenta riscos, seja pela presença de produtos químicos, chamas, eletricidade ou falhas como imprudência ou imperícia dos próprios usuários, que podem resultar em danos materiais e/ou acidentes pessoais. Na área de Gastronomia, Alimentos e Bebidas o mesmo panorama é observado em espaços destinados à pesquisa e à ministração de aulas práticas no ensino superior, muito comuns em cursos diversos que contemplam esse formato de aulas em seus projetos pedagógicos. Entretanto, a pandemia acarretada pela COVID-19 trouxe novas preocupações no que tange à ocupação desses espaços para o desenvolvimento de atividades presenciais, tanto com relação às aulas práticas quanto teóricas. Nesse contexto, cita-se, na contemporaneidade, o risco sanitário pertinente à infecção pelo coronavírus, cuja infecção dos seres humanos ocorre por meio do contato da gotícula de saliva contaminada com a boca, os olhos, e/ou nariz.

A pandemia associada à COVID-19 é causada por uma nova espécie de vírus identificada em 2019, cuja descoberta foi comunicada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) no mesmo ano. O agente etiológico, denominado SARS-CoV-2, o coronavírus da síndrome respiratória aguda grave, foi designado com o número dois por pertencer à mesma família e gênero da SARS-CoV identificada em 2003 na Ásia. Em dezembro de 2019, na China, foi identificada a SARS-CoV-2 a partir de manifestação sintomática relacionada à COVID-19 (Zhang et al., 2020).

A partir de março de 2020, quando a OMS decretou a situação de pandemia, diversos protocolos foram apontados para reduzir o risco da infecção e consequente disseminação do coronavírus, dentre os quais a recomendação de isolamento e/ou distanciamento social (quando o isolamento for inviável). Tal orientação impactou sobremaneira a área de Educação, considerando o caráter (até então) essencialmente prático desse segmento de atuação, que envolve, principalmente, a ministração de aulas e outras atividades presenciais como visitas técnicas, aulas de campo, eventos e ações de cunho semelhante (extraclasse). Segundo Azevedo, Vilela e Gaviolli (2021) a atual pandemia impulsionou, em todos os setores de trabalho, uma reorganização física, estrutural e metodológica, inclusive na educação superior, que tem demonstrado avanços na significação do processo de ensino-aprendizagem.

Um exemplo de curso em nível superior que demanda a realização de aulas práticas envolvendo disciplinas da área de alimentação coletiva é o Bacharelado em Hotelaria, que contempla conteúdos desse segmento em função da necessidade de formação discente para atuar em Departamentos de Alimentos e Bebidas (A&B) existentes em meios de hospedagem de diferentes portes, que demandam uma adequada gestão para ofertar um serviço de qualidade, com refeições que congregam qualidade sensorial e sanitária. Segundo Sidônio (2015) a indústria hoteleira tem como objetivo principal a oferta de serviços como hospedagem, alimentação, segurança aos viajantes e outros relacionados à indústria da hospitalidade e do bem receber, e alcançou grande importância para a economia mundial por atrair investimentos de capitais tanto nacionais como estrangeiros. Por conta dessas demandas do mercado, justifica-se a existência de conteúdos que propiciem a formação de um profissional hoteleiro capaz de responder pela gestão de serviços de alimentação.

Com a necessidade de adaptação das atividades acadêmicas para o ensino remoto emergencial (ERE) em função da pandemia emergiu também a demanda por um novo modelo para ministração de conteúdos originalmente práticos para duas disciplinas de Alimentos e Bebidas para um curso de bacharelado em Hotelaria em uma Instituição de Ensino Superior (IES), das quais uma é referente ao estudo da gestão de restaurantes e banquetes e outras sobre conhecimentos pertinentes às bebidas e bares. Para tanto, foi elaborado um conjunto de materiais para os discentes, tanto digitais quanto físicos, estes entregues em sistema de *take away*, modalidade de distribuição de refeições adotada por alguns serviços de alimentação, especialmente durante a pandemia. Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi narrar as ações desenvolvidas para realizar as atividades práticas remotas em disciplinas da área de Alimentos e Bebidas em função da suspensão das aulas presenciais decorrente da pandemia da COVID-19.

## METODOLOGIA

### Planejamento das atividades práticas remotas emergenciais

A etapa inicial do planejamento ocorreu com base na parte financeira da atividade, considerando o emprego de um recurso concedido pela própria Universidade para a aquisição dos materiais utilizados visando a confecção dos kits, a partir de um cartão corporativo. Para a prestação de contas foram apresentadas à pró-reitoria de assuntos financeiros as versões digitais de todas as notas fiscais das compras, acompanhadas de um relatório justificando a utilização do recurso. Cabe ressaltar que tal recurso já era usualmente empregado para a aquisição de materiais para as aulas práticas presenciais realizadas antes do período pandêmico. Como referências para esta etapa, foram empregados os trabalhos de Munir (2022), sobre sustentabilidade na gestão de serviços de alimentação no segmento de hospitalidade e Molloy, Varkey e Walker (2022), sobre a produção de refeições com redução de uso de plástico durante a pandemia da COVID-19.

De maneira resumida, no Quadro 1 estão apresentados os insumos adquiridos para as aulas práticas remotas das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B).

**Quadro 1.** Distribuição dos insumos adquiridos para as aulas práticas remotas das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B)

Tipologia dos insumos	Exemplos dos insumos
Gêneros alimentícios	Alimentos variados, temperos e bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)
Gêneros descartáveis (embalagens e afins)	Marmitas, minigarrafas, sacos plásticos, sacolas de papel kraft, etiquetas
Gêneros de limpeza	Álcool líquido, borrifador, detergente, papel toalha, esponja para pratos

Fonte: A autora.

A partir da aquisição dos materiais apresentados no Quadro 1, a docente responsável pelas duas disciplinas elaborou os kits com amostras de produtos alimentícios para atividades práticas de degustação técnica remota, realizadas nas residências dos discentes.

O Quadro 2 apresenta as principais características das duas disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B) que sofreram alterações em suas metodologias de aulas práticas para o formato de ensino remoto emergencial.

**Quadro 2.** Principais características das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B) que sofreram alterações de suas metodologias de aulas práticas para o formato de ensino remoto

Temas das disciplinas	Competências das disciplinas
Gestão de restaurantes e banquetes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar os conteúdos pertinentes à gestão de operações em A&amp;B, incluindo a conscientização/envolvimento dos colaboradores como base para processos de sucesso;</li> <li>• Aplicar os conhecimentos sobre as dinâmicas da gestão em restaurantes e banquetes para propiciar o encantamento do cliente e a geração de lucro;</li> <li>• - Planejar atividades que permitam, de forma concomitante, a produção de refeições e seu serviço de acordo com os fundamentos da segurança do alimento e da segurança do trabalho.</li> </ul>
Conhecimentos gerais sobre bebidas e bares	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a relevância das bebidas no mundo da Gastronomia, enquanto produtos de média a alta lucratividade;</li> <li>• Enxergar os elementos essenciais para a gestão de estoques de bebidas, evitando a estagnação de capital e o desperdício;</li> <li>• Correlacionar aspectos culturais, sensoriais e mercadológicos das bebidas com as demandas do público-alvo do bar.</li> </ul>

Fonte: A autora.

### Preparo dos *kits* com as amostras para as degustações técnicas

A produção dos *kits* ocorreu na cozinha da residência da docente supracitada, ao longo dos três dias que antecederam o *take away*. Para garantir a conservação adequada algumas preparações culinárias foram acondicionadas em potes plásticos tampados, congeladas e colocadas em sacos plásticos no momento de montagem dos kits para evitar que molhassem as sacolas de papel kraft usadas para organizar os materiais. Para finalizar a organização, as superfícies das sacolas foram grampeadas e adicionadas de *post its* com cores diferentes apresentando o nome de cada discente. As cores diferentes desses *post its* identificavam os dois pontos de entrega dos materiais.

As bebidas foram dispostas em garrafas plásticas somente na véspera das entregas para evitar maiores perdas acentuadas dos seus aromas. Como exceção desse tipo de embalagem, citam-se as duas amostras de pós de cafés especiais, que foram colocadas em potes plásticos com tampa envolvidos com filme PVC para maior retenção de substâncias voláteis, dada a especificidade desse produto. Alcântara, Dresch e Melchert (2021) apontaram que os grãos de café especiais contêm diferentes compostos voláteis e não voláteis, responsáveis pelo seu sabor e aroma: as substâncias não voláteis incluem cafeína, ácido

clorogênico, ácido cafeico, ácido nicotínico e 5-hidroxiacetilfurfural; sendo esses os compostos mais abundantes presentes nos cafés especiais e importantes para a alta qualidade dessas bebidas.

Depois de porcionadas as amostras foram identificadas com etiquetas codificadas, acompanhadas de arquivos com quadros apresentando esses códigos e os respectivos produtos alimentícios.

Além desses quadros também foram criados materiais de apoio como instruções detalhadas sobre como proceder com as degustações, orientações acerca da restauração das amostras de pratos, fichas técnicas de preparação culinária e vídeos narrando as degustações gravados pela professora, que foram postados no canal do *YouTube*® da docente responsável. Os vídeos tinham duração média compreendida entre cinco e sete minutos, e foram gravados com a câmera de um celular com iluminação artificial de *led ring*.

Para a distribuição foram disponibilizados dois endereços como pontos de entrega, a saber: um local no campus sede da própria Universidade e um centro comercial situado em um município vizinho, onde muitos alunos e alunas residem, em dias diferentes e fora dos horários das aulas.

A Figura 1 apresenta o fluxograma de desenvolvimento das atividades referentes ao processo para elaboração e distribuição aos discentes de *kits* para aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas.

**Figura 1.** Fluxograma de desenvolvimento das atividades referentes ao processo para elaboração e distribuição de kits para aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas (A&B)



Fonte: A autora.

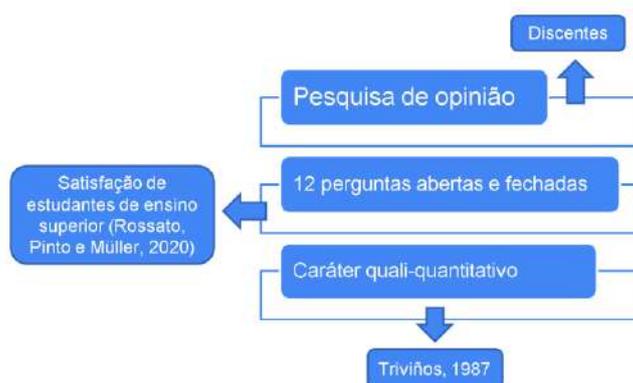
### Pesquisa de opinião discente

Os discentes participantes da atividade foram convidados a responder a uma pesquisa de opinião sobre a experiência da degustação técnica remota, com 12 perguntas abertas e fechadas disponibilizadas em um *survey online*. O questionário foi elaborado a partir de um

trabalho progresso sobre a satisfação de estudantes de ensino superior (Rossato, Pinto e Müller, 2020), sendo a pesquisa de caráter quali-quantitativo de natureza descritiva (Triviños, 1987).

A Figura 2 apresenta um esquema geral da metodologia pertinente à pesquisa de opinião discente quanto às aulas práticas remotas em questão.

**Figura 2.** Esquema geral da metodologia pertinente à pesquisa de opinião discente quanto às aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas (A&B)



Fonte: A autora.

### **Análise docente sobre as aulas práticas remotas**

Na etapa final do presente relato de experiência será apresentada uma breve análise crítica construída pela docente sobre sua vivência profissional com as aulas práticas remotas, narrando pontos positivos e entraves detectados ao longo do desenvolvimento da metodologia para adaptação das aulas práticas para o formato de ensino remoto emergencial. Sobre os anseios e demandas de adaptações ao ensino remoto emergencial foram usados como bases os trabalhos de Santos (2020) e Scoz e Melchiorretto (2020).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Resultados referentes à pesquisa de opinião dos discentes**

Os resultados da pesquisa de opinião são referentes à coleta de dados efetuada durante dois períodos letivos, com 21 discentes, dos quais 95,2% consideraram válido retirar amostras para realizar atividades assíncronas de degustação técnica na área de A&B. Cabe ressaltar que o número de alunos do curso em questão tem demonstrado decréscimo desde o início do ensino remoto emergencial, fato que está relacionado ao baixo número de respostas observado nesta pesquisa. Também 95,2% afirmaram que ficaram muito satisfeitos(as) com os alimentos elaborados para a degustação; sobre as bebidas 71,4% manifestaram ampla satisfação.

Acerca das embalagens empregadas, 90,5% apontaram que estavam muito satisfeitos com esses insumos e as respectivas identificações (códigos e etiquetas) dos produtos alimentícios (as identificações foram claras e de fácil entendimento).

Sobre os materiais de apoio para a degustação técnica (fichas técnicas, vídeos, quadros e orientações gerais) 90,5% dos participantes concordam que esses foram satisfatórios para dar suporte ao aprendizado nessa atividade.

A Figura 3 apresenta exemplos de amostras de doçaria distribuídas em kits para as aulas práticas remotas, já a Figura 4 retrata os *kits* de amostras para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B), dispostos em sacolas de papel kraft.

**Figura 3.** Exemplos de amostras de doçaria empregadas para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B): à esquerda uma marmitta com a tampa aberta, à direita a mesma marmitta com as respectivas identificações codificadas das amostras



Fonte: A autora.

**Figura 4.** Exemplos de kits de amostras para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B), dispostos em sacolas de papel kraft



Fonte: A autora.

Todos os respondentes acreditam que, apesar da suspensão das aulas práticas presenciais em função da pandemia, receber amostras para a degustação técnica foi importante para o aprendizado; e que embora isto não seja tão rico quanto a vivência de uma aula prática presencial, realizar a degustação técnica assíncrona foi uma experiência válida.

Como pontos fortes da atividade foram citados os seguintes tópicos: possibilidade de efetuar a degustação, mesmo que remotamente, suporte do material de apoio (fichas técnicas e vídeos), qualidade das embalagens e da forma de acondicionar os alimentos, oportunidade de praticar conteúdos das disciplinas mesmo que à distância. Um dos respondentes afirmou que “fazer uma atividade prática no meio do período remoto motivou bastante a elaboração dos relatórios” (das atividades práticas).

Sobre os pontos fracos foram apontadas as seguintes questões: falta de frescor da comida (pois as amostras estavam congeladas ou resfriadas), ausência de condições para aquecer os alimentos (pela ausência de gás ou utensílios apropriados nas residências dos discentes), não poder desenvolver pessoalmente dialéticas sobre os temas propostos (parecer quanto às harmonizações sugeridas e ideias sobre outras possíveis combinações, no caso da disciplina sobre bebidas e bares), não poder participar do preparo das refeições e ausência da comensalidade (refletida nas saudades da interação com os colegas nas aulas práticas presenciais).

### **Análise docente sobre as aulas práticas remotas**

Como um entrave detectado pela professora responsável pela atividade remota cita-se o caso dos discentes que não residem na cidade onde está o campus da IES ou municípios vizinhos ao local em questão, o que inviabilizou a retirada dos kits em função dos custos pertinentes ao deslocamento, visto que esses alunos retornaram às suas residências originais mediante a suspensão das aulas presenciais no início da pandemia.

Um outro ponto negativo da confecção desse tipo de material didático é a questão ambiental, visto que os *kits* empregam uma considerável quantidade de materiais de plástico (garrafas, marmitas e sacos para acondicionar as marmitas) e papel (etiquetas e sacolas), iniciativa que aumenta a geração de lixo em comparação aos resíduos gerados durante uma aula prática presencial. Embora esses resíduos sejam recicláveis, cabe destacar que fora do âmbito da Universidade a docente não tem gerência sobre a correta destinação desses materiais. Molloy, Varkey e Walker (2022) recentemente alertaram sobre a relevância do planejamento da produção de refeições com redução de uso de plástico durante a atual pandemia.

Ademais, cita-se ainda o aumento do custo com a aquisição dos insumos das aulas práticas em função do formato remoto, visto que aproximadamente 20% do recurso financeiro era empregado para a compra de marmitas, garrafas, sacos plásticos, sacolas de papel kraft e etiquetas. Desse modo, destaca-se que as aulas práticas remotas geram maiores custos que as aulas práticas presenciais, ainda que apresentando os mesmos conteúdos do formato presencial.

## CONCLUSÃO

Conclui-se que embora o formato de degustação técnica remota seja muito distante do conceito original das aulas práticas, considerando a perspectiva do discente enquanto agente ativo do processo de aprendizagem, esse tipo de adaptação é viável para momentos como o da atual pandemia pela necessidade de distanciamento social mesmo para indivíduos vacinados, em função dos riscos relativos à contaminação pelas novas variantes do corona vírus e potencial colapso das unidades de atendimento em saúde; considerando a impossibilidade de um efetivo distanciamento no âmbito do laboratório da IES em questão.

Com relação às opiniões dos discentes, foi possível perceber que, mesmo com as limitações impostas pelo novo formato de atividades, os resultados demonstraram que a confecção e utilização dos kits propiciou, além de certa motivação desses alunos e alunas (percebidas em função do quantitativo de respostas aprovando a iniciativa) uma certa aproximação desses indivíduos com as dinâmicas de aulas práticas convencionais.

## REFERÊNCIAS

ALCÂNTARA, G. M. R. N.; DRESCH, D.; MELCHERT, W. R. Use of non-volatile compounds for the classification of specialty and traditional Brazilian coffees using principal component analysis. **Food Chemistry**, v.360,130088, 2021.

AZEVEDO, A. B.; VILELA, E. G.; GAVIOLLI, F. M. Educação remota no ensino superior em tempos de pandemia. **Revista Linhas**, v.22, n.48, p.80-105, 2021.

MOLLOY, S.; VARKEY, P.; WALKER, T. R. Opportunities for single-use plastic reduction in the food service sector during COVID-19. **Sustainable Production and Consumption**, v.30, p.1082-1094, 2022.

MUNIR, K. Sustainable food waste management strategies by applying practice theory in hospitality and food services – a systematic literature review. **Journal of Cleaner Production**, v.331,129991, 2022.

ROSSATO, V. P.; PINTO, N. G. M. P.; MÜLLER, A. P. Satisfação acadêmica de estudantes de ensino superior: o caso de um universitário. **Revista Gestão e Secretariado (GeSec)**, v.11, n.3, p.185-211, 2020.

SCOZ, E.; MELCHIORETTO, A. F. Diário de uma professora em crise: adaptações de aulas práticas em dias de isolamento. **Investigação Filosófica**, v.11, n.2, p.189-203, 2020.

SANTOS, E. N. J. Educação digital em tempos de crise. Liberali, F. C. (org.); et al. **Educação em tempos de pandemia: brincando com um mundo possível**/Organizadores: Fernanda Coelho Liberali, Valdite Pereira Fuga, Ulysses Camargo Corrêa Diegues e Márcia Pereira de Carvalho – 1a. ed.– Campinas, SP: Pontes Editores, 2020.

SIDÔNIO, L. V. **Gestão Hoteleira**. 1ª edição. Montes Claros: Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, 2015. 109 p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais. A pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. p. 133.

ZHANG, J. et al. Evolving epidemiology and transmission dynamics of coronavirus disease 2019 outside Hubei province, China: a descriptive and modelling study. **Lancet Infectious Disease**, S1473-3099(20): 30230-9, 2020.

## APÊNDICE

Material complementar: Questionário referente à pesquisa de opinião sobre a experiência discente de degustação técnica remota para as disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B).

Observação: Todas as perguntas com asterisco (\*) eram de preenchimento obrigatório.

1. Você está cursando qual(is) disciplina(s) no presente período? \*

Restaurantes e banquetes  Bebidas, sala e bar

Estou cursando Restaurantes e banquetes e também Bebidas, sala e bar

2. Você acha válido retirar amostras (sistema de take away) para realizar atividades assíncronas de degustação técnica na área de A&B? \*

Sim  Não  Não sei opinar

3. Você ficou satisfeito(a) com os alimentos elaborados para a degustação? \*

Muito satisfeito(a)  Parcialmente satisfeito(a)

Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a)  Parcialmente insatisfeito(a)

Muito insatisfeito(a)

4. Você ficou satisfeito(a) com as bebidas selecionadas para a degustação? \*

Muito satisfeito(a)  Parcialmente satisfeito(a)

Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a)  Parcialmente insatisfeito(a)

Muito insatisfeito(a)

5. Você ficou satisfeito(a) com as embalagens usadas para acondicionar os alimentos e as bebidas? \*

- Muito satisfeito(a)  Parcialmente satisfeito(a)  
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a)  Parcialmente insatisfeito(a)  
 Muito insatisfeito(a)

6. Você ficou satisfeito(a) com as identificações (códigos e etiquetas) dos alimentos e as bebidas (as identificações foram claras e de fácil entendimento)? \*

- Muito satisfeito(a)  Parcialmente satisfeito(a)  
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a)  Parcialmente insatisfeito(a)  
 Muito insatisfeito(a)

7. Acredito que, apesar da suspensão das aulas práticas presenciais em função da pandemia, receber amostras para a degustação técnica foi importante para o meu aprendizado. \*

- Muito satisfeito(a)  Parcialmente satisfeito(a)  
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a)  Parcialmente insatisfeito(a)  
 Muito insatisfeito(a)

8. Acredito que os materiais de apoio para a degustação técnica (fichas técnicas, vídeos e orientações gerais) foram satisfatórios para dar suporte ao meu aprendizado nessa atividade. \*

- Concordo totalmente  Concordo parcialmente  Não concordo nem discordo  
 Discordo parcialmente  Discordo totalmente

9. Acredito que, embora não seja tão rico quanto a vivência de uma aula prática presencial, realizar a degustação técnica assíncrona foi uma experiência válida. \*

- Concordo totalmente  Concordo parcialmente  Não concordo nem discordo  
 Discordo parcialmente  Discordo totalmente

10. Na sua opinião qual foi o ponto mais forte dessa atividade?

---

11. Na sua opinião qual foi o ponto mais fraco dessa atividade?

---

12. Você gostaria de fazer algum comentário sobre essa atividade? Se sim, por favor use o espaço abaixo para se manifestar:

---

## Brasília consumindo-se

*Brasília consuming itself*

*Brasília consumiendose*

Alexandre Paredes Rigon | [chrigon@gmail.com](mailto:chrigon@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-8131-5378>

Universidade Paulista (UNIP), São Paulo, SP, Brasil



Recebimento do artigo: 01-março-2022

Aceite: 24-maio-2022



RIGON, A. P. Brasília consumindo-se. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 143-162, jun. 2022.

**RESUMO**

A influência do Modernismo Brasileiro na formatação e construção de receitas e cardápios é o que justifica a confecção deste artigo. Para tanto, se utilizou do cardápio “Traço e forma”, criado para ser utilizado como uma experiência gastronômica durante o ano de comemoração às 60 primaveras de Brasília, cidade formatada nas bases desse modernismo. Da mesma maneira que o cardápio se apropria das formas para sua geração, digere do manifesto antropofágico as maneiras de como transformar esse apoderamento em sua propriedade, fazendo a cidade consumir a própria cidade.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Brasília; Antropofagia; Autofagia; Modernismo; Food art.

**ABSTRACT**

The influence of Brazilian Modernism in the formatting and construction of recipes and menus is what justifies the making of this article. For this purpose, the “Traço e forma” menu was used, created to be used as a gastronomic experience during the year of celebration of Brasilia’s 60th spring, a city formed on the basis of this modernism. In the same way that the menu appropriates the forms for its generation, it digests from the anthropophagic manifesto the ways of transforming this appropriation into its property, making the city consume itself.

**Keywords:** Gastronomy; Brasilia; Anthropophagy; Autophagy; Modernism; Food art.

**RESUMEN**

La influencia del Modernismo brasileño en el formato y construcción de recetas y menús es lo que justifica la realización de este artículo. Para ello, se utilizó el menú “Traço e forma”, creado para ser utilizado como experiencia gastronómica durante el año de conmemoración de la 60ª primavera de Brasilia, ciudad formada sobre la base de este modernismo. De la misma manera que el menú se apropia de las formas para su generación, digiere del manifiesto antropofágico las formas de transformar esta apropiación en su propiedad, haciendo que la ciudad consuma a si misma.

**Palabras claves:** Gastronomía; Brasilia; Antropofagia; Autofagia; Modernismo; Food art.

## INTRODUÇÃO

A compreensão do trabalho desenvolvido no menu “Traço e Forma” permite associar de forma multidisciplinar Arquitetura, Gastronomia e Arte em prol do entendimento da construção de cardápios como peças relacionadas à *food art*<sup>1</sup>. Assim, além mesmo do domínio do alimento como comida, princípio básico para alcançar o *status* almejado de compor uma peça de *food art*, esta servirá como elemento unificador, a “farinha”, que possibilita através de seu consumo digerir junto nossa cultura, nossa arte, nossa arquitetura, nossa poesia, NÓS.

Esta visão de alimento, aliado à disposição da prerrogativa do centenário da Semana de Arte Moderna de 22 e sua influência na construção de Brasília, se converteu em incentivo impulsionador ao desenvolvimento do estudo do cardápio, que utilizou a arquitetura brasiliense como pilotis para que a criação artística fosse fundamentada através de revisão bibliográfica de livros e artigos, como também na busca de auxílio em sites, com o objetivo de fundamentar e embasar teoricamente o artigo.

O cardápio propriamente dito e a maneira como era apresentado foi disposto através das palavras do próprio autor deste artigo, também autor das outras formas artísticas aqui apresentadas como pinturas, esboços e poesia, resultando em corpo testemunhal às relações políticas, culturais e sociais do território chamado carinhosamente de quadrado<sup>2</sup>. Por este motivo, uma síntese do Movimento Modernista Brasileiro e suas principais características ligadas à teoria do trabalho são abordados de forma básica e explicativa na seção do artigo de mesmo nome.

Além da associação com a estética da arquitetura modernista, o artigo rói as bordas, também de forma explicativa, do Manifesto Antropofágico Brasileiro de 1928 (ANDRADE, 1928), usando de suas bases para o entendimento de um posicionamento autofágico da cidade exteriorizada no menu e, por meio dele, é possível se livrar do que intoxica a urbe criada através da compreensão de como o sistema democrático pode funcionar melhor através da utilização da arquitetura.

As características das duas posições, antropofágica e autofágica, estão sequencialmente dispostas em seções ao longo do artigo, uma que leva o mesmo nome do manifesto criado por Oswald de Andrade, ‘Manifesto Antropofágico’, e outra que conduz a uma ruptura com o anterior, denominado ‘Vanguarda Gastronômica Autofágica: o corpo consumindo o corpo’.

Na seção ‘Comida é para comer’, é abordada a forma como o *chef* interpreta seu trabalho e como sua conceituação de *food art* pode alcançar a finalidade de interceder nas relações das pessoas com os alimentos.

Como desfecho é apresentado o cardápio “Traço e Forma” digerido através do consumo da cidade de Brasília e sua estética modernista, descrevendo os pratos e seus

---

<sup>1</sup> Estilo artístico com explicação desenvolvida na seção ‘Comida é para comer’ deste mesmo artigo.

<sup>2</sup> Como é conhecida carinhosamente a área do Quadrilátero Cruls, primeira versão do “quadrado”, como todo brasiliense chama o mapa da cidade (Governo do Distrito Federal, 2022).

ingredientes que auxilia a embasar os pensamentos da Vanguarda Gastronômica Autofágica, desenvolvidos pelo *chef*.

Ruminem! Traduzido do parnasianismo bom apetite, copiado do francês *bon appetit*. E daí...?

## MOVIMENTO MODERNISTA BRASILEIRO

O movimento artístico que tem seu nascimento firmado pela Semana de Arte Moderna realizada no Teatro Municipal de São Paulo de 13 a 18 de fevereiro de 1922, desenvolveu-se inspirada pelos movimentos modernistas europeus como o dadaísmo e o futurismo e tornou-se influenciador em quase todos os formatos de expressão artística no Brasil.

Cerqueira (2011) traz em sua análise as principais características do Movimento, o rompimento com padrões estéticos formais e tradicionais, causador de ruptura com movimentos anteriores, a exemplo do parnasianismo. A liberdade de formas e de criação caracterizou a literatura modernista que regurgitou uma espécie de permissão, transformando qualquer assunto em obra literária, rompendo regras de pontuação, inclusive se utilizando de letras maiúsculas no meio das frases para chamar a atenção, como que prevendo a forma de alguém gritando na comunicação digital.

Nas artes plásticas, bem como na arquitetura, o novo movimento rompia totalmente com a estética observada na greco-romana. Quando tratamos de arquitetura chegamos a um ponto bastante abordado neste trabalho. Foi através da observação das curvas e ondulações das formas de Oscar Niemeyer, Lucio Costa e outros idealizadores da arquitetura de Brasília, que foi idealizado o cardápio como peça de *marketing* na filial de Brasília de uma empresa moveleira, com muita ligação ao *design*.

Outra Influência do Movimento Modernista Brasileiro notada por Cerqueira (2011) está no campo das opiniões e pensamentos, os artistas expunham suas críticas nas mais variadas formas, manifestavam-se e discutiam sobre questões sociais, políticas, assim como os temas mais comuns e cotidianos com uso de liberdade e muito senso de humor, formato impensado de ocorrer no perfeccionismo parnasiano.

## MANIFESTO ANTROPOFÁGICO

Embora a Antropofagia tenha ficado historicamente marcada pela fase modernista, mais especificamente a semana moderna, suas ideias vão muito além deste período ou fase. A Antropofagia oswaldiana representa bem mais que os movimentos culturais do período modernista no Brasil. Arrisco-me a dizer que a Antropofagia é uma forma de olhar e pensar o mundo (Souza, 2005, p. 46).

A primeira revista Antropofágica de 1928 trouxe o Manifesto Antropofágico (Andrade, 1928) baseado nas observações feitas por Oswald de Andrade<sup>3</sup> em uma de suas viagens pela

---

<sup>3</sup> Escritor, jornalista e advogado, foi um dos principais representantes do movimento modernista brasileiro. Participou da organização da Semana de Arte Moderna de 1922 (DIFUSIEB, 2016).

Europa, o que pode ser verificado no texto de Campos (1975). Percebendo no movimento futurista o compromisso com relação à inovação técnica e literária, considerou a implantação de algo similar no Brasil. Ouviu bem? SIMILAR. O interesse de Oswald ia além das relações citadas e deixou claro através de seu manifesto, a intenção de demonstrar que a influência estrangeira era necessária para o aprimoramento da arte brasileira, desde que para tanto, isso fosse feito de acordo com as bases culturais do Brasil. Para este propósito se utilizou do termo “antropofágico” relacionado a “antropofagia”, que significa de maneira bem simplificada, o ato de comer ou devorar a carne de outra pessoa. Já historicamente é usado para apontar atos ritualísticos, no qual acredita-se que, ao comer a carne de um outro homem, a pessoa estaria adquirindo também as suas habilidades. Da mesma maneira se faria isso com as artes, através do consumo e deglutição de outras culturas, nutrindo o melhoramento e renovação da arte nacional.

## VANGUARDA GASTRONÔMICA AUTOFÁGICA: O CORPO CONSUMINDO O CORPO

O foco principal deste artigo é de, através de suas reflexões, provocar algumas inquietações. Por exemplo, como quebrar a noção de cozinha parnasiana? Como romper com definições equivocadas e estabelecidas denominadas cozinhas internacionais ou contemporâneas? Para que isso ocorra será utilizado o conceito de gastronomia autofágica, quebrando definitivamente a noção de cozinha “parnasiana”<sup>4</sup>, copiada da decadente forma de implementação de alimentação eurocêntrica nos trópicos. A partir disso será possível construir uma cozinha original e de vanguarda.

Copiar não nos serve mais. Nunca serviu. Como muito bem afirmou Piza (2011, p. 63): “Temos capacidade lógica. É preciso exercê-la melhor”, não precisamos de roteiros. Mas que ouse fazer que o faça com consistência. Os modelos nos interessam somente se forem dignos de devoração. (SILVA, 2013, p. 104).

Muitos destes restaurantes definidos como de cozinha internacional ou em outros casos, contemporâneos, por não conseguir se encontrar em um estilo de cozinha, e assim sendo, tentam novamente impor conceitos trazidos de fora, com nova roupagem, muitas vezes apenas trocando a cor da porcelana ou um ingrediente, sem que para tanto isso seja realmente algo justificável. Para estes casos: “Fora! Fu! Fora o bom burguês!... (ANDRADE, 1955). Condição observada também por Leme e Basso (2014, pag. 22) que indicam “nesta perspectiva do mito nacional, a culinária genuinamente brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país”.

Lembrando da luta contra este parnasianismo criticado por Oswald de Andrade e entendendo, através da absorção do sentido antropofágico, o que a teoria oswaldiana quer dizer com digerir o que vem de fora, confirma a manifestação de Ruben Dário (apud COSTA, 2013, p. 21) quando questiona: “quem eu poderia imitar para ser original?”.

---

<sup>4</sup> O termo utilizado para a poesia, aqui toma um tom de obsoleta.

A receita para a criação de uma cozinha brasileira original e artística deve partir daqueles que assumem esta cozinha e dedicam-se ao conhecimento empírico de seu território voltado aos costumes, saberes e sabores tradicionais. No entanto, isso não será suficiente para uma cozinha de vanguarda. Sem inclusão de uma nova estética reconhecida como arte, estaremos fadados a mais do mesmo, uma cozinha conceituada como peça de um saber fazer artístico e cultural. Afinal, a comida em si, por melhor que seja produzida e que seu sabor seja realmente excepcional, não é suficiente para se justificar como arte.

Sem a vanguarda gastronômica estamos, na melhor das hipóteses, destinados a copiar o passado assim como os restaurantes tradicionais que podem trazer comida de ótima qualidade. Também temos como opção a pior das hipóteses: seguirmos os nominados restaurantes “internacionais” ou “contemporâneos”. É prioritário para a existência de uma nova gastronomia brasileira abandonar o complexo de “vira latas” de Nelson Rodrigues<sup>5</sup>, revertendo o manifesto antropofágico, devorando-se para tornar internacional nosso quintal.

O fato de não produzir a comida sem que ela alcance forma artística, simplesmente a torna invisível, a inércia criativa é antagônica à arte, deixando-a em um mundo já existente que ou foi baseado em cultura nacional, neste caso muitas das vezes carregadas de romantismo de uma cultura importada, praticamente um braço do romantismo eurocêntrico ou de um purismo covarde dos que negam a evolução usando o modo alimentar do passado como único exemplo para a arte do futuro.

Não se trata mais de impor um acervo de ideias e estruturas acabadas ao espectador, mas de procurar pela descentralização da “arte”, pelo deslocamento do que se designa como arte, do campo intelectual racional para o da proposição criativa vivencial; dar ao homem, ao indivíduo de hoje, a possibilidade de “experimentar a criação” [...] (JEZZINI apud OITICICA, 2008-2009, p. 141).

Baseado nessas observações de necessidade de uma cozinha de vanguarda brasileira foi criado o cardápio “Traço e Forma” que aponta para uma ruptura ou uma evolução relacionada com a abordagem antropofágica oswaldiana. A cidade, que construída através do consumo da diversidade de culturas externas acaba por criar a sua própria territorialidade, com uma cultura alimentar própria e com o entendimento de uma visão autofágica, passa a banquetear e digerir a si mesma, interessando-se e saciando-se do que é seu.

Então eu vi que Brasília tem raízes brasileiras, reais, não é uma flor de estufa como poderia ser. Brasília está funcionando e vai funcionar cada vez mais. Na verdade, o sonho foi menor do que a realidade. A realidade foi maior, mais bela. Eu fiquei satisfeito, me senti orgulhoso de ter contribuído (TAVARES apud COSTA, 2007, p. 9).

Através da percepção de Nicola Perullo (2013), que define a existência de uma conexão entre a estética filosófica moderna e a gastronomia, remeto à estética arquitetônica e cultural, que demonstra ser criadora de suas histórias, hábitos e produtos baseados em seu próprio território, unindo a isso o entendimento do conceito de que somos o que comemos. Ao consumir a idealização de seu próprio corpo, Brasília cada vez mais vem se firmar como território através do tabu da antropofagia. Afinal “o que é antropofagia? A absorção do

---

<sup>5</sup> Me desculpem Oswald de Andrade e Nelson Rodrigues por colocar os dois no mesmo artigo. Não me puxem os pés.

ambiente” (ANDRADE, 2009, p. 82), se ao citar ambiente estivermos consumindo um ambiente local, seria essa absorção uma indicação de início de namoro de Oswald com a autofagia?<sup>6</sup>.

Somos o que comemos. Quando nos alimentamos, produzimos um corpo que se transforma em suas relações com o mundo e com a história de seu território: um corpo cultural que, através de um aparato sensorial, liga-se as variações do sentido do gosto, do sabor que é saber. Este corpo se coloca, de saída, entre dois sentidos de produção e economia: um sentido de paladar que se transforma do cru ao cozido, na arte de elaborar e refinar a nutrição apropriativa do sensorial (um sentido cultural gastronômico); e um sentido antropofágico que se delimita a partir de leis primárias que se impõem ao desejo, inscritas no homem e pelo próprio homem, em suas trocas humanas e divinas, desde os ritos tribais de antro afagos ancestrais (o totem e o tabu) aos ritos consumistas burgueses de trocas profanas de mercadorias, definindo-se nas fronteiras entre natureza e cultura. No entanto, da domesticação primitiva a moderna automatização do mundo, a técnica torna-se um poder de conquista que se interpõe a natureza e a cultura. (ANDRADE, 1998, p. 112).

## COMIDA É PARA COMER

Entender *food art* é fundamental para que se possa caracterizar a proposta da construção de uma experiência artística com alimentos. Quando se tem por objetivo constituir uma obra relacionada a *food art*, a forma de arte já tem no nome de destino sua relação com o alimento propriamente dito. Considerando-se que o que não pode ser comida não se torna comida e por não cumprir seu papel como comida não pode ser considerado *food art*, “Uma tigela de pudim só tem sabor quando coloco na boca - quando está em contato com a língua. Não tem gosto ou sabor na minha geladeira, apenas o potencial” (LEVITIN, 2019, p. 21, tradução nossa).

Se para tornar-se comida, comê-la é fundamental, para uma peça de *food art* alcançar seu sentido deve seguir a mesma orientação do índio antropófago ao comer a carne humana ou o cristão ao comungar, nunca apenas para saciar a fome assim como nunca para servir somente de peça de observação ou propriedade.

O homem se utiliza de muitas matérias orgânicas desde o início de sua história como uma ou outra forma de arte, frutos, flores e até sangue dão cores a pinturas corporais. Há retratação de alimentos em pinturas de natureza morta, fotografias, cinema, esboços feitos com café e vestidos feitos de carne. Como considerar como *food art* se o pretense alimento não está ali para servir como tal? Trata-se da utilização de um insumo que também poderia servir como alimento, contudo se prestou apenas como tinta, estrutura ou modelo para o desenvolvimento de outros tipos de arte.

Por estes motivos o *chef* coloca seu trabalho como parte deste tipo de manifestação artística. Suas obras, apesar de serem criadas primeiramente através de um esboço, depois pintadas e trabalhadas com processos que são típicos de um *food designer*, no momento da

---

<sup>6</sup> Divagações de um chef de cozinha. Não custa sonhar que um dia Oswald pensou como eu penso.

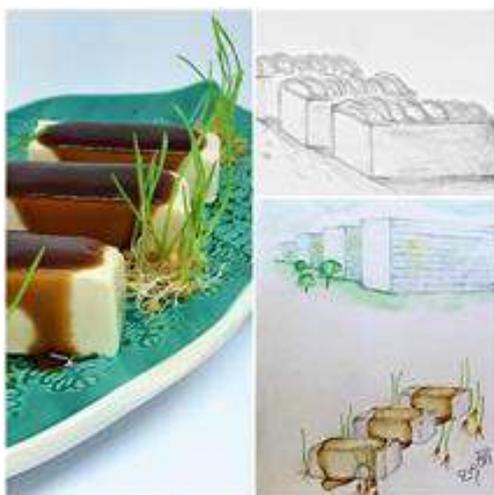
experiência são produzidas e consumidas como comida alcançando o *status* de *food art*, que mexe com todos os sentidos e emociona aos que usufruem da mesma<sup>7</sup>.

## MENU TRAÇO E FORMA

[...] ainda não proclamamos direito a nossa independência. Todas as nossas reformas, todas as nossas reações costumam ser dentro do bonde da civilização importadas. Precisamos saltar do bonde, precisamos queimar o bonde. (ANDRADE, 2009 p. 41)

Esta seção trará a descrição do menu composto por treze etapas intitulado “Traço e Forma”, tema central deste artigo e suas relações com cada espaço da cidade retratando-a de forma gastronômica. Doze das peças que compõem a sequência foram pintadas utilizando técnicas de aquarela e expõem cada um dos monumentos e, conseqüentemente, cada prato. Assim como no Movimento da Semana de 22, o cardápio se utiliza do compromisso com relação à inovação técnica. Deixa de conversa, vamos ao cardápio!

**Figura 1.** Esplanada dos ministérios



Fonte: autor

Esplanada dos Ministérios em tofu de baru - Tofu de baru corado por molho teriaky de tamarindo e seu gramado de brotos de trigo (figura 1). Composto por castanha de baru, grãos de soja, pasta de tamarindo, molho de soja, abacaxi, gengibre, brotos de trigo e limão galego.

Esta linha oriental pode ser encontrada no final da Asa Sul<sup>8</sup> com templos e comércios do extremo oriente e onde podemos adquirir mandiocas, maracujás do cerrado, queijos de castanha do caju de ótima qualidade junto com vários tipos de algas, *missos*, *kimchis* e tofus artesanais.

<sup>7</sup> Trazer esta visão para a compreensão da food art, condicionando-a de modo lógico, está mais para um conceito antimodernista, ao comparar o título “Comida é para comer” com “A Arte pela Arte” do Parnasianismo, mesmo que os objetivos não sejam os mesmos.

<sup>8</sup> Bairro da região administrativa do Plano Piloto de Brasília, sendo um dos locais da cidade com partes predominantemente residenciais.

A estética do prato representa os edifícios ministeriais, produzidos basicamente através da castanha presente do nosso cerrado, aliado a um dos maiores invasores do mesmo ecossistema símbolo do agro brasileiro, a soja. Traz uma textura de corte liso, como o tofu seda e sabor bastante acentuado da castanha, servido quente e *napado*<sup>9</sup> com molho tipo *teryaki* de tamarindo, trazendo acidez à composição. Os brotos de trigo espalhado pelo prato fazem menção aos gramados sem cuidado de Brasília.

O nome do prato é utilizado para fazer menção aos edifícios, composto pelos vocábulos esplanada e ministérios. O significado do primeiro, conforme o dicionário Priberam (2022) é: terreno plano, largo e descoberto, na frente de fortificações ou de um edifício; lugar ao ar livre com mesas e cadeiras onde se come ou se tomam bebidas etc. A primeira coisa que vem a nossas cabeças depois de ler o significado de esplanada é de verdadeiras orgias nestas mesas e cadeiras regadas a bebidas caras pagas com o erário público, fornecidas a nossos administradores que praticamente se sentem enviados pelo divino e fazem disso sua missão ministerial. Contudo a ideia original dos idealizadores de Brasília era de que neste terreno amplo, o povo, quem selecionou direta ou indiretamente estes administradores, poderia observar melhor o trabalho desenvolvido no complexo de edifícios.

A apropriação indevida dificulta a observação da intenção original pretensa na concepção da obra, de que ali se firmaria o conjunto de ministros destinados a defender e atender as demandas governamentais, utilizando-se de sua funcionalidade arquitetônica para o discernimento republicano de exercício do poder, concedido através da legítima proveniência do povo, elementos estéticos que sucessivos governantes tornam praticamente símbolos privados.

**Figura 2.** Cobogós candangos



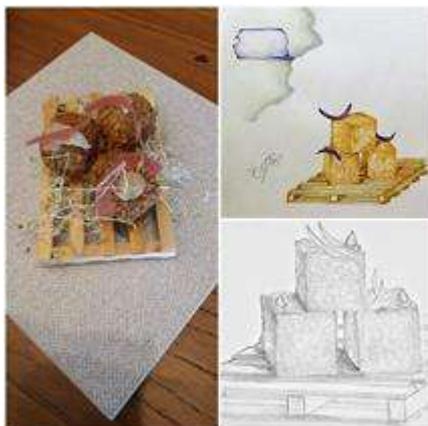
Fonte: autor

Cobogós candangos – “Acarajé” de soja com vatapá de guariroba (figura 2). O prato que representa os cobogós, elemento utilizado em larga escala na composição da arquitetura moderna brasileira, é composto principalmente pela leguminosa mais abundante ao redor da

<sup>9</sup> Coberto o mais completo e uniformemente possível por molho, *coulis*, natas, entre outros (Larousse Gastronomique, 1997 p. 700, tradução nossa).

capital, grãos de soja preparadas da mesma maneira que o acarajé, comida presente em todas as regiões do Distrito Federal (DF), tanto em restaurantes como banquinhas de comida de rua ou feiras. Brasília consumiu muito da Bahia desde sua criação. Hoje, pode consumir além do acarajé original de feijão fradinho, igual aos produzidos tradicionalmente pelas baianas em Salvador, como o de soja idealizado em Brasília e acima discriminado. Este “acarajé” local é servido com um vatapá guariroba, palmito amargo do cerrado refogado com pimentão vermelho, azeite de dendê, pão, cebola, coentro, tomate, alho e pimenta de cheiro.

**Figura 3.** Quadradin



Fonte: autor

Quadradin - Croquetes de carne de porco e Maria gorda (figura 3). O prato composto por costela e barriga suína na banha suína, preparados da mesma forma que os mineiros preparam seu porco na lata, representando aqui mais um dos grupos formadores da identidade cultural de Brasília. Minas Gerais forneceu, desde sua fundação, traços de sua cultura alimentar em abundância para que o “quadradin” aplacasse parte do seu apetite de consumo cultural. A esta forma de preparo foram acrescentadas folhas de Maria gorda<sup>10</sup> e requeijão, empanados para depois serem fritos e servidos com molho de mostarda, confit de limão galego e conserva agridoce de cebola roxa. Igualmente Minas, Brasília não tem mar... vamos ao bar, este prato tem características de um petisco de boteco.

**Figura 4.** Nos eixos



Fonte: autor

<sup>10</sup> Também chamada de Major Gomes, bertalha, entre outros nomes. Planta denominada como PANC (Planta Alimentícia Não Convencional).

Nos eixos - Surubim em tiras, com seus molhos e pimenta de macaco (figura 4). O prato é constituído por tiras de filé de surubim, peixe famoso nos rios e lagos do cerrado, por ser de ótima pesca e carne de sabor marcante, aqui servido com diversos tipos de molhos emulsionados, um gel de cebola roxa um gel negro obtido através de carvão ativado e maracujá do cerrado, um gel de cebolinha verde e raiz forte, polvilhado com pimenta de macaco.

A percepção da necessidade de velocidade, estimada no modernismo, pode ser observada na construção das grandes faixas que ligam e permitem o fluxo por todo o plano piloto. Cada tira do filé de peixe representa uma destas faixas, aqui riscada de velocidade pelos molhos e seus carros constituídos do polvilhado da pimenta nativa do cerrado.

Figura 5. Pont neuf



Fonte: autor

*Pont Neuf* - Tartar de surubim com arcos de *grissinis* de hortelã, água de tomate e seus molhos (figura 5). O prato composto por um tartar de filé de surubim misturado a um *brunoise*<sup>11</sup> de pickles de cebola e cebolinha verde. O mesmo peixe do prato anterior se repete aqui pelos mesmos motivos, além de permitir um melhor aproveitamento da carne por ele oferecida, descansa em forma de *quenelle*<sup>12</sup>, sobre um lago de água de tomate, outro produto abundante em todo o entorno do quadrinho, a acidez necessária é oriunda de uma série de molhos emulsionados, um com base de vinagre de framboesa, outro de cebolas queimadas e por último um de pimenta fermentada. Os arcos de *grissini*<sup>13</sup> que desenham a ponte são produzidos com uma massa a base de farinha de arroz, hortelã e ovos.

O arquiteto Alexandre Chan responsável pelo projeto da ponte diz ter sido inspirado “pelo movimento de uma pedra quicando sobre o espelho d’água”. A terceira ponte ou ponte nova, maneiras carinhosas que os habitantes se referem a obra construída sobre o lago Paranoá e é dele que surgem os três arcos assimétricos que acompanham o trajeto de 1.200 metros de extensão percorridos por quem cruza os extremos da ponte.

<sup>11</sup> Corte minúsculo de legumes em cubos com 1 ou 2 mm de cada lado (Larousse Gastronomique, 1997 p. 175, tradução nossa).

<sup>12</sup> Originalmente um preparo feito a partir de uma mistura de pão, farinha de trigo, água e gordura - adicionado de ovo, especiarias e carne moída de carne, aves, caça ou peixe e moldado com colher ou colheres (Larousse Gastronomique, 1997 p. 874, tradução nossa). Atualmente o termo é muito utilizado para todo o preparo com este formato.

<sup>13</sup> Pão de origem italiana seco e crocante em palitos de comprimento variando de 25 a 75 cm (The New Larousse Gastronomique, 1977 p. 467, tradução nossa).

**Figura 6.** Cenário Claudio Santoro

Fonte: autor

Cenário Claudio Santoro – Recheio de empadão goiano entre quadrados de crocante amanteigado, com cobertura de lençol de leite e cubos de mousse de guariroba (figura 6). O prato composto pelo recheio de um típico empadão da cozinha goiana. De forma alguma poderia faltar um prato referente a este estado, afinal Brasília é uma ilha quadrada cercada de Goiás por todos os lados. Preparado basicamente com frango desfiado atomatado, milho verde, pedaços de linguiça suína, ovos, azeitonas e guariroba. A massa do prato original foi propositalmente trocada por uma fina massa amanteigada, que por ser adicionada no momento da montagem se mantém crocante até o momento do consumo.

A forma piramidal asteca, imagem aguardada por quem observa o teatro pela lateral, foi substituída por uma visão aérea que remete a uma estrutura coberta por um grande tecido ou um lençol, neste caso feita de leite, que dá a sensação de fluidez tão comum e observada em palcos de teatros. Os cubos de mousse de guariroba espalhados no prato apontam para o trabalho de intervenção artística de Athos Bulcão<sup>14</sup>.

Na composição monocromática do prato destaca-se uma pequena esfera de sagu cozida em shoyo sem nenhuma pretensão em relação a agregar paladar ao prato, mas representando a insignificante verba que os sucessivos governos de todos os âmbitos de poder destinam a cultura em nosso país. O que pode ser observado através do próprio teatro de responsabilidade do estado, construído para ser o palco nacional de eventos teatrais e que no ano de 2022 completa nove anos fechado, por não dispor de fundos para sua manutenção e funcionamento, por isso o nome de cenário, pois está encenando como única função, a de um cenário, que faz fundo ao picadeiro maior, o daqueles que atuam em shows de comédia de terror na esplanada.

JK - Fatia de abóbora cozida com melado, charque de picanha grelhada, meia esfera com charque desfiado (figura 7). É formatada a abóbora como o monumento fazendo referência a uma mão em forma de concha ou como usualmente é citado, em formato de foice. Primeiramente salteada na manteiga para depois ser regada com melado diluído em água com

<sup>14</sup> Artista múltiplo, transitou em vários segmentos, realizando pinturas, desenhos, fotomontagens, pequenas esculturas, grandiosos projetos para integração da arte na arquitetura – os painéis em azulejos, relevos, divisórias (Fundação Athos Bulcão, 2017 p. 3).

Figura 7. JK



Fonte: autor

a finalidade de finalizar o cozimento. Uma tira comprida de charque de picanha grelhada é adicionada perpendicularmente à abóbora. Usando a técnica de esferificação<sup>15</sup>, uma cúpula composta com charque desfiado e refogado, adicionado de queijo do serro e creme, compõe o prato agregando cremosidade ao mesmo.

O sonho de Juscelino Kubitschek - JK - reunido em um prato, um dos sabores mais comuns no Brasil, passa a representar seu monumento, abóbora com charque, jabá com jerimum, carne seca com abóbora... o nome muda conforme a região, mas o gosto é de brasilidade.

Figura 8. Procuradoria de pequi



Fonte: autor

Procuradoria de pequi - *Riso al salto, ballotine* de frango grelhada, coroados por esferificação dentro de *crystal bread*, ambos de pequi (figura 8). Composto por arroz *pilaf*<sup>16</sup> com cúrcuma em forma de disco espesso, levado à frigideira com manteiga para criar uma casca

<sup>15</sup> Consiste em colocar uma preparação líquida na forma de esferas. Esta técnica pode ser realizada graças ao uso de alginato de sódio, que tem a propriedade de gelificar na presença de cálcio (CAZOR, LÉNARD, 2008, p. 98, tradução nossa).

<sup>16</sup> Especialidade feita com arroz (Larousse Gastronomique, 1997, p. 282, tradução nossa).

crocante, coberto com *ballottine*<sup>17</sup> de frango grelhado, tudo isso coroado por uma esfera de creme de pequi inserido dentro de um *crystal bread*<sup>18</sup> também de pequi compondo a forma da procuradoria e dando à peça a mesma transparência que a original deveria ter.

Figura 9. + Museu



Fonte: autor

+ Museu - *Rilette* de cupim com molho atomatado sobre farofa acebolada, coberto com salada de micro rúcula em vinagrete, coberto com cúpula de açúcar, tudo regado com molho *roti* (figura 9). Sobre uma base de farofa acebolada e prensada com auxílio de maltodextrina<sup>19</sup>, fica disposto no mesmo formato arredondado um *rilette*<sup>20</sup> de cupim agregado a um molho de tomate. Sobre estes dois blocos junta-se uma pequena salada de micro rúcula temperada com azeite e algumas gotas de um potente vinagre de vinho colonial. A composição é finalizada coberta por uma cúpula transparente de isomalte<sup>21</sup>, remetendo a intenção de abrigar a comida, protegendo-a, similarmente ao propósito de Niemeyer quando idealizou a construção do museu, dispondo a arte para proteger a arte. Após ser levado à mesa, o prato é regado com molho *roti* ao redor de todo o arranjo.

<sup>17</sup> Preparação à base de aves, carnes, aves de caça, peixes, servidos quentes ou frios, em gelatina. A carne é desossada, recheada, enrolada e amarrada (Larousse Gastronomique, 1997, p. 80, tradução nossa).

<sup>18</sup> Preparo da vanguarda gastronômica feito com utilização de amidos com aparência cristalina e textura crocante.

<sup>19</sup> Carboidrato que é formado quando as cadeias de amido se quebram (Modern Gastronomy, 2010, p. 34, tradução nossa).

<sup>20</sup> Preparo de carne de porco (ou coelho, ganso, aves), cozidas até obter uma gordura leve e dissociação de fibras, que são então drenadas, desfiadas e misturadas com gordura (Larousse Gastronomique, 1997, p. 899, tradução nossa). Por analogia se utiliza outros tipos de carne, inclusive de peixes.

<sup>21</sup> Produto do grupo polyol, utilizado como aditivo adoçante e hidratante (Modern Gastronomy, 2010, p. 119, tradução nossa).

**Figura 10.** Tudo acaba em...



Fonte: autor

Tudo acaba em ... - Royale de tomate com orégano, esferas de queijo Canastra e flocos crocantes de massa em branco (figura 10). O prato que representa o Palácio do Congresso Nacional é composto por um *Royale*<sup>22</sup> preparado com molho de tomate temperado com orégano e cortado no formato retangular das torres. O chef descartou da forma a intenção de Niemeyer ao fazer as torres formarem “H”, uma vez que objetivo era para que seus ocupantes não se esquecessem das virtudes humanas, o que parece não ter surtido efeito. As duas semiesferas são representadas por duas pequenas imitações de *burratas*<sup>23</sup>, em um creme preparado de queijo Canastra aquecido em creme de leite, após isso é filado e esferificado. Junta-se a isso flocos de massa de pizza em branco e tomates cerejas *confit*<sup>24</sup>.

O prédio, que nasceu com a função de abrigar aqueles que representam o povo, razão da república, centro do poder, não poderia ter sabor diferente do citado por Rigon e Rigon (2021), que unificam a gastronomia com a expressão utilizada desde os anos 1990, popularizada pelas ações de seus ocupantes: “tudo acaba em pizza”.

Meus Athos - Duo de manjares, um com flor clitória e sabor de erva cidreira e outro com sabor de cagaita (figura 11). Representar o artista que deu vida e cor à Brasília não poderia ser de melhor maneira do que com o primeiro doce do cardápio, que traz junto de si características calmantes referentes à composição de um dos manjares, afinal, um chazinho doce de erva cidreira colorido com flor clitória já transmite uma sensação de reflexão somente de comentar, imagina comendo. A outra metade do doce é composta por um manjar de cagaita, fruto do

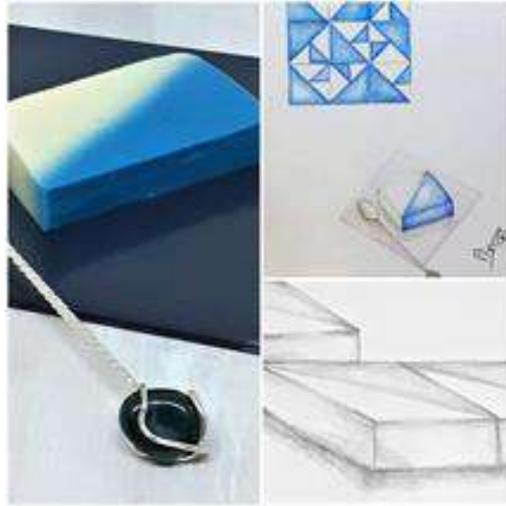
<sup>22</sup> Creme moldado, usado em pedaços, como acompanhamento. Feito de caldo e ovos, purê de legumes ou ave, cozido em moldes no banho-maria (Larousse Gastronomique, 1997, p. 918, tradução nossa).

<sup>23</sup> Queijo fresco muito gordo de leite de vaca, originário da região italiana da Apúlia (Dicionário Priberam, 2022).

<sup>24</sup> Oriundo do francês “confire” preparar certos alimentos com vista a conservá-los, quer cozinhando-os lentamente na gordura (conserva de carne de porco, ganso, pato), quer revestindo-os de açúcar ou mergulhando-os em calda de açúcar (doçaria, fruta cristalizada) ou colocando-os em frascos em álcool (cerejas, ameixas em conhaque), em vinagre (alcaparras, pickles, pepinos) ou em uma preparação agri-doce (chutneys) (Larousse Gastronomique, 1997, p. 309, tradução nossa).

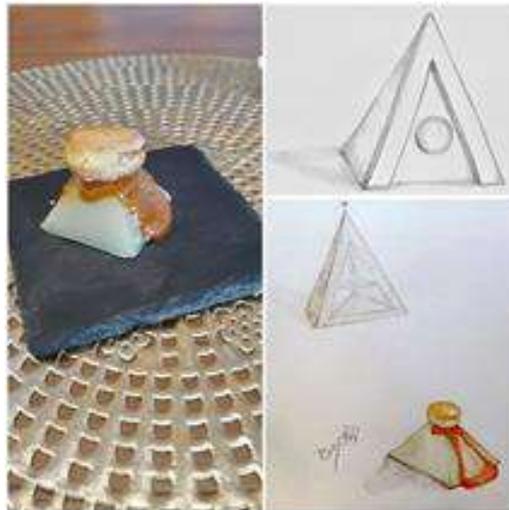
bioma cerrado, presente na capital como as obras de Athos, que são encontradas no aeroporto, na catedral, assim como no já comentado Teatro Nacional.

**Figura 11.** Meus Athos



Fonte: autor

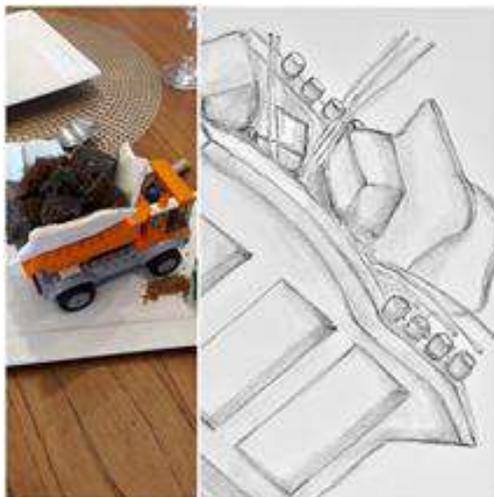
**Figura 12.** Sonho de Dom Bosco



Fonte: autor

Sonho de Dom Bosco - Pirâmide de Batata doce com creme caramelo, sonho recheado com marzipã (figura 12). O vínculo do sonho do santo padroeiro de Brasília com o prato foi realizado através da primeira obra de alvenaria erguida no local determinada para ser construída na capital, o mesmo local que o santo vislumbrou como sendo a terra prometida. Um purê de batata doce aveludado por um creme caramelo na forma piramidal, projetada por Oscar Niemeyer, encimada por um sonho recheado com marzipã, representa a óbvia relação à visão do santo e dá um sentido de sincretismo ao substituir a cruz da capela pela esfera do sonho. Tudo isso regado com um creme de buriti, fruto da árvore símbolo da capital federal.

Figura 13. Entulho



Fonte: autor

Entulho - Mané pelado, texturizado com chocolate branco e amargo, vergalhões de chocolate, forro em *shard*, terra de cacau com baru e calda de melado (figura 13). Este é o único dos pratos que não tem relação direta com os monumentos de Brasília. Foi colocado com a intenção de sensibilizar os clientes do local onde o cardápio foi servido, clientes estes em sua maioria formada por arquitetos e designers.

Composto por pedaços de bolo mané pelado texturizado com chocolate branco e preto para imitar o concreto aparente como em construções com arquitetura brutalista, terra produzida com cacau em pó e maltodextrina merengue *shard*<sup>25</sup>, remetendo a placas de gesso quebrado e barras de chocolate pinceladas de cacau em pó, simbolizando vergalhões enferrujados.

Tudo isso servido na caçamba de um caminhãozinho de uma empresa de brinquedos de blocos para montar. Com a intenção de lembrar aos clientes que devemos evitar sobras, quanto menos entulho melhor.

Logo após servido, o *chef* convida a todos para consumir o restante da obra de modo que não sobre nada e brinca derramando melado sobre os blocos de mané pelado, alegando simbolizar o chorume devido aos restos de comida oriunda das marmitas do pessoal da obra, uma vez que quase nunca se pensa neste tipo de lixo durante a construção. Este prato, apesar de ter sido feito o esboço, não foi realizada a pintura em aquarela por não compor simetria com o restante do cardápio e do movimento.

Através do cardápio acima exposto fica declarada a intenção de aprimorar o que já fizemos através da antropofagia de Oswald, por meio de um pensamento mais moderno e disruptivo, paralelo a alguns dos conceitos seculares do canibalismo modernista, principalmente entendendo que chegou o momento de consumir e digerir a nós mesmos, indo além de desejar somente o que não é seu do antropofagismo oswaldiano e também da linha de

<sup>25</sup> Fragmento (Dicionário Inglês /Português Michaelis 2022). Neste caso dando nome ao preparo feito com merengue fragmentado.

pensamento de Daniel Piza (2011) "O que é meu e o que não é meu me interessam". Abocanhar a si próprio, o que outros tentam nos tomar, aquilo que já digerimos e agora é nosso, nos construindo como seres autofágicos e, assim, realizar uma nova seleção. Continuar através do consumo da "carne, agora da nossa carne" a separar aquilo que efetivamente nos alimenta e nos livrar definitivamente do que nos intoxica. Definitivamente se consumindo e desta forma não escravizar, tampouco virar escravo.

Sou cidade MONUMENTO, cidade narcisista  
 Desejo-me  
 Sendo eu, me como  
 Sou mais de mim quando me consumo  
 Satisfaço-me  
 Às latrinas e esgotos o que não presta em mim  
 Servindo-me como adubo  
 Transformo-me em mais de mim  
 No melhor de mim  
 (Em sonhos?)  
 (Brasília autofágica, do autor, 2022).

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Ana Luiza. Políticas indigestas: gastronomia e antropofagia **Travessia - Revista de Literatura** n. 36 - UFSC - Ilha de Santa Catarina, jan.-jun. 1998; p. 112-141.
- ANDRADE, Mário de. **Ode ao Burguês. Poesias Completas**. São Paulo: Martins Editora, 1955. p. 44-45.
- ANDRADE, Oswald de. **Revista de Antropofagia**, Ano I, No. I, maio de 1928.
- ANDRADE, Oswald de. **Os dentes do dragão: entrevistas. Organização, introdução e notas de Maria Eugenia Boaventura**. 2. ed. revista e ampliada. São Paulo: Globo, 2009.
- CAMPOS, Augusto de. **Revista de Antropofagia** – Reedição da revista literária publicada em São Paulo 1ª e 2ª "dentições" - 1928 -1929 - edição fac-similar de "Revista de Antropofagia" Editora Abril S.A. 1975.
- CAZOR, Anne, LÉNARD, Christine. **Petit précis de cuisine moléculaire**. Editora Marabout, 2008.
- CERQUEIRA Larissa Agostini. **A modernidade e os modernistas: o rosto da cidade na poesia Características do modernismo urbano em Pauliceia Desvairada e Menschheitsdämmerung**, 2011.
- COSTA, Tiago Leite. **O perfeito cozinheiro das teorias deste mundo: Ensaio de Oswald de Andrade (1945-1954)**. Rio de Janeiro, abril de 2013.

Dicionário Inglês /Português Michaelis in:<https://michaelis.uol.com.br/moderno-ingles/busca/ingles-portugues-moderno/shard/>, acesso em 14/05/2022.

Dicionário Priberam "burrata", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2021, Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/burrata>. Acesso em 15-05-2022.

Dicionário Priberam "esplanada", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2021. Disponível em: <<https://dicionario.priberam.org/%20Esplanada>>. Acesso em 15/02/2022.

DIFUSIEB - Instituto de Estudos Brasileiros – USP Disponível em: <https://www.ieb.usp.br/oswald-de-andrade/> 06/07/2016. Acesso em: 12 de maio de 2022.

Governo do Distrito Federal. Disponível em: <https://www.df.gov.br/historia/> Acesso em: 12 de maio de 2022.

JEZZINI, Jhanainna Silva Pereira. A teoria estética de Hélio Oiticica na formulação de uma nova objetividade brasileira in: **Anais VI Fórum de Pesquisa Científica em Arte - Escola de Música e Belas Artes do Paraná**. Curitiba, 2008-2009, p. 138-151.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE - **Avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon**, ISBN: 2-03-507300-6. 1997.

LEME, Adriana Salay, BASSO, Rafaela. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária in: Revista de Contextos da Alimentação v. 3, n. 1, dezembro, 2014.

LEVITIN, Daniel. **This is Your Brain on Music: Understanding a Human Obsession**. UK: Penguin Books ISBN: 9780241987360, 0241987369 Limited, 2019

MODERN GASTRONOMY - **Scientific and Gastronomic Lexicon A to Z** - Alícia Foundation, El Bulli taller- Taylor and Francis Group, LLC ISBN 978-1-4398-1245-7. 2010. Fundação Athos Bulcão. - Catálogo do Acervo da Fundação Athos Bulcão, 2017.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: Ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. Ed. SESI – SP, 2013.

PIZA, Daniel. Digesto Antropofágico: In: Ruffinelli, Jorge; ROCHA, João Cezar de Castro (Orgs.). **Antropofagia hoje? Oswald de Andrade em cena**. São Paulo: Editora Gráfica, 2011.

RIGON, Alexandre Paredes, RIGON, Maria do Carmo Machado. O food design no marketing de experiência durante a pandemia: O caso em uma indústria de produtos não alimentícios, in: **Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)** Número 2 - p. 408/429 - ISSN 2718-6814 – outubro de 2021.

SILVA, Ivete Souza da. Antropofagia cultural brasileira e as práticas inventivas de Hélio Oiticica, Paulo Freire e Augusto Boal: Contribuições ecologistas e interculturais para a formação de professores (as). **Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Educação. Universidade Federal de Santa Maria**. 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/3472> Acesso em: 29 de abril de 2022.

SOUZA, M.C.H.O. Sentido da participação no "estado de invenção de Hélio de Oiticica: reflexão para uma prática de Educação Ambiental. **Ambiente e Educação. Revista de Educação Ambiental da FURG**, v. 10, 2005.

TAVARES Jeferson. Brasília [as] simetrias entre Lúcio Costa e Oscar Niemeyer, in **Risco-Revista de Pesquisa Em Arquitetura e Urbanismo Programa de Pós-Graduação do Departamento de Arquitetura e Urbanismo EESC-USP**, 2007.

The New Larrouse Gastronomique - **The Encyclopedia Of Food, \Tine & Cookery** by Prosper Montagni / ISBN 0-517-53 137-2. Crown Publish In ·New York, 1977.