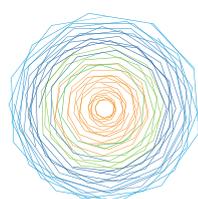


# ANAIS DO II ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA DO BRASIL

RIO DE JANEIRO  
DEZEMBRO, 2021



**ENCONTRO**  
DE PESQUISA EM  
GASTRONOMIA  
DO BRASIL

ISBN: 978-65-5941-508-3

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

AN532 2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil. Anais...Rio de Janeiro(RJ) Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, 2021

Disponível em

<[www.even3.com.br/anais/simposiogastronomia\\_enpegastro](http://www.even3.com.br/anais/simposiogastronomia_enpegastro)>

ISBN: 978-65-5941-508-3

1. Educação

Universidade Federal do Rio  
de Janeiro - UFRJ

CDD - 370



## **CORPO EDITORIAL**

### **Comissão Científica**

Prof. Dr. Rafael Cunha Ferro  
Profa. Ma. Cláudia Mesquita Pinto Soares

### **Comissão Organizadora**

Profa. Ma. Cláudia Mesquita Pinto Soares  
Prof. Dr. Rafael Cunha Ferro  
Michael Baldi Maller Hermenegildo  
Annah Bárbara Pinheiro dos Santos  
Glória Hashimoto  
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

### **Avaliador@s**

Adriana Camurça Pontes Siqueira  
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro  
Ana Erbenia Pereira Mendes  
Beatriz Helena Peixoto Brandão  
Célia Maria Patriarca Lisbôa  
Cristiana Santos Andreoli  
Cristiane Mesquita da Silva Gorgonio  
Elga Batista da Silva  
Ericka Maria de Melo Rocha Calabria  
Estefânia Fernandes Garcia  
Ingrid Conceição Dantas Gonçalves  
Joice Lavandoski  
Kelly Yshida  
Marcia Bastos de Sá  
Marcos da Veiga Kalil Filho  
Maria do Rosário de Fátima Padilha  
Maria Eliza Assis dos Passos  
Maria Ivone M J Barbosa  
Myriam Melchior  
Paola Stefanutti  
Patricia Regina Amante  
Paulo Henrique Machado de Sousa  
Renata Maria do Amaral  
Tânia Muzy da Silva  
Tatiana Rotolo  
Tatiane Kuka Valente Gandra  
Tereza Cristina Braga  
Thiago de Faria e Silva  
Virgínia Campos Machado  
Walison Fábio Rogério  
Ana Karoline de Oliveira Costa  
Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins

Daniela Alves Minuzzo  
Eduardo da Silva Rocha  
Elaine Cristina Silva Fernandes  
Elaine Cristina Silva Fernandes  
Gabriela Brito de Lima Silva  
Isis Pereira Coutinho Deganinu  
Jucelio Kulmann de Medeiros  
Juliana Damaris Candido de Lima  
Lara Conceição Campos Pena  
Uiara Maria Oliveira Martins

## APRESENTAÇÃO

Estamos na segunda edição do ENPEGASTRO. Nesta edição o evento muda de nome para atender a uma demanda real - de Encontro de "pesquisadores" como foi o ano passado, passa a ser intitulado "Encontro de Pesquisa". Assim como refletimos sobre essa questão, estamos juntos, Comissão e Equipe, pensando nas diversas dimensões de debate para que o evento seja mais representativo e diverso quanto possível (gênero, etnia, territórios, saberes, grau de escolaridade e toda ordem de hierarquia) categorias essas que nós humanos usamos para designar as coisas e as pessoas no mundo, no objetivo de suprimi-las.

A quem desejar saber, o ENPEGASTRO se caracteriza como um evento nômade. Ele deve ser acolhido, a cada ano, por uma nova instituição ou outro evento. Por enquanto, Claudia Soares e uma mesma equipe estão à frente, na intenção de que o evento ganhe consistência. Porém, a ideia é que ele ganhe autonomia e expanda suas referências em outros espaços. O que se deseja com esse evento, portanto, é que ele ressoe no campo teórico-acadêmico e escreva a história do pensamento em Gastronomia que queremos.

Esse que é um devaneio da idealizadora, na figura de Claudia Soares, mas também dos muitos que estão 'implicados com a Gastronomia'. Em meio a uma série de inquietações, definimos que era preciso um espaço, uma data para um Encontro com a finalidade de reunir aqueles que estão indo em diversas direções possíveis de se pensar as Gastronômias.

Aqui, o termo Gastronômias é tencionado no plural não por mero exercício semântico. A ideia paira sobre a existência de múltiplas GastronomiaS, e é dada, sobretudo, a partir do que esse Encontro apresentou, e do que tem se apresentado pelo movimento do campo. Ou seja, de que é possível observar uma confluência de singularidades, uma multidão, no sentido que Giorgio Agamben e Michel Hardt trazem para nós. É então, uma reunião de multiplicidades, que se diversifica e se define pelas e nas alteridades.

Pedimos a licença para declarar o nosso luto pelas mais de 600 mil mortes causadas pela Covid-19 e pelas outras tantas vidas, que sem espaço-tempo para sentir seu luto enfrentam a fome, o descaso, o descuido e toda ordem de exclusão e violência que essa Pandemia, hoje já considerada pela FIOCRUZ como síndrome, agravou.

Em primeiro lugar, esse Encontro, em formato de evento, ação de extensão ligada ao Departamento de Gastronomia da UFRJ, momento este tão esperado - demorou 10 anos para sua aprovação e implantação -, é, acima de tudo, realizado a partir de ações e forças de agentes muito potentes, os Gastrônomos, os egressos dos cursos de Gastronomia, mas também, por aqueles que decidiram se ocupar desse campo do saber.

Então, deixamos nossos agradecimentos cordiais:

- Ao 1º. Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação: evento que está nos hospedando esse ano via Instituto Federal de Brasília (IFB), na figura da profa Giuline XX, e que concorreu e recebeu apoio financeiro para realização desse

evento via um edital de fomento da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior). Destacamos aqui que é a 1ª vez que um evento exclusivo de pesquisa em Gastronomia recebe esse tipo de apoio;

- À Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), à PR-5, à Pró-reitora de Extensão e ao Instituto Josué de Castro, que abriga o Departamento e o curso de Gastronomia;
- Ao Coletivo REDE - Rede de Bacharelados em Gastronomia do Brasil e ao GT – “O que é Gastronomia?”;
- Às pessoas que participaram dos processos de avaliação e mediação, e sobretudo àqueles que autoraram os trabalhos, sem os quais não teríamos evento.
- À Universidade Federal do Ceará, em especial ao Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG), primeiro mestrado acadêmico em Gastronomia, aprovado em agosto de 2020 - para a nossa felicidade.
- Ao periódico científico Mangút - Conexões Gastronômicas;
- E por último, mas não menos importante: À toda equipe envolvida - Annah, Mikel, Kennedy, Glória e André, além do professor Dr. Rafael Ferro, que esse ano se juntou para fazer a Coordenação Científica dos eventos, e a professora Claudia Soares pela idealização e condução do evento.

A seguir apresentamos os Resumos das pesquisas que estiveram presentes nas cinco sessões realizadas entre os dias 16 e 17 de novembro de 2021.

Boa leitura!

## **“LUGAR DE MULHER É NA COZINHA”: NOTAS SOBRE FEMINILIDADES CULTURALMENTE CONSTRUÍDAS**

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro.  
*Pós-graduanda (Lato Sensu) História Social – FUNIP; Graduada em Gastronomia – Universo/Recife*  
pesquisaalineamorim@gmail.com

A construção de papéis de homens e de mulheres na sociedade, está inserida em um campo de relações de poder, onde o espaço público é destinado ao masculino, sendo o homem considerado o responsável pelo sustento do lar e às atividades no domínio público que refletem a sua virilidade, força e superioridade; enquanto que o espaço designado à mulher é o privado, com atividades socialmente tidas como femininas, realizadas no espaço doméstico e consideradas inferiores (SAFFIOTI, 2015).

Nesta pesquisa, não pretendo definir os estudos de gênero, que podem ser feitos em diferentes perspectivas. De modo que o presente artigo buscou sinalizar ancoragens que foram consideradas importantes para compreensão dos imaginários sobre feminilidades.

Metodologicamente, este artigo baseou-se em uma pesquisa bibliográfica de caráter descritiva e exploratória, no qual fez-se uso do aporte teórico dos estudos feministas, onde buscou-se divulgar com conceitos históricos e outros não menos relevantes, mostrar a importância de compreender como as práticas discriminatórias em relação à inserção das mulheres em profissões ainda compreendidas como masculinas estão ainda cristalizadas no imaginário social pertencentes ao sistema patriarcal.

Haraway (2004), afirma que apesar de apresentarem diferenças entre si, as abordagens contemporâneas sobre gênero evoluíram a partir do contexto dos movimentos feministas de mulheres do pós-guerra. Segundo a autora:

Gênero é um conceito desenvolvido para contestar a naturalização da diferença sexual em múltiplas arenas de luta. A teoria e a prática feminista em torno de gênero buscam explicar e transformar sistemas históricos de diferença sexual nos quais “homens” e “mulheres” são socialmente constituídos e posicionados em relações de hierarquia e antagonismo (HARAWAY, 2004, p. 211).

A abordagem dicotômica entre gênero e sexo, onde o gênero ligado à cultura e sexo à natureza, é contemplada – e contestada – em diferentes teorias. Ao longo dos anos, outras teorias surgiram visando a superação da dicotomia sexo/gênero.

Para Scott (2016), gênero é uma percepção sobre as diferenças sexuais constituídas nas relações de poder. A autora considera que as diferenças biológicas entre os corpos são percebidas e não dadas, mas defende que o que realmente importa são os significados culturais construídos a partir dessas diferenças e como eles são fundantes das relações

hierárquicas e de desigualdade.

Por entender que o gênero é sempre relacional, o modelo de feminilidade, seja esse real ou não, é definido por Connell (1995) como oposição ao de masculinidade, o que não significa dizer que existe uma masculinidade uma que se opõe a uma feminilidade uma – as características que formam a masculinidade e a feminilidade variam de acordo com a sociedade e a história.

Assim, o emblemático enunciado de Beauvoir (1967), segundo o qual “não se nasce mulher, torna-se mulher”, transmite a ideia de que o tornar-se mulher é uma construção possível a partir de um imaginário social. A palavra feminilidade, por sua vez, vem definida como “traço feminino, conjunto de caracteres próprios da mulher” (HOUAISS, 2004, p.1324).

Na obra *Açúcar: uma sociologia do doce*, publicada originalmente em 1939, Gilberto Freyre observa o caráter essencialmente feminino do saber culinário e sua transmissão, o que se configurava, conforme o autor, em uma espécie de maçonaria das mulheres: “(...) e cujas receitas se conservaram por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe a filha” (FREYRE, 2007, p.73).

Essa representação dos afazeres culinários como atividade quase exclusiva das mulheres, com saberes transmitidos de uma geração a outra, reforça as representações de feminilidades que perduram nos imaginários sociais, dos quais fazem parte a mulher cuidadora da família e da casa, a mãe e avó cozinheiras.

Mesmo nos dias atuais, com a evolução no campo discursivo das ações feministas, e com as próprias mudanças sociais ocorridas, ainda circulam enunciados sexistas que associam a cozinha doméstica ao espaço do feminino, fato que nos remete às condições sócio-históricas da divisão sexual do trabalho (HIRATA; KERGOAT, 2007).

Amaral e Oliveira (2017) denunciam que ditos populares como “lugar de mulher é na cozinha” associam as mulheres à responsabilização pela atividade de cozinhar, e são usados como forma de silenciá-las. Conforme Collaço (2008) considerando o espaço público, as cozinhas em que as mulheres atuam como maioria têm uma forte relação com a cozinha doméstica. Trata-se de restaurantes populares, “estabelecimentos que se dedicam a servir refeições diárias, especialmente o almoço, a trabalhadores e pessoas que não podem voltar para casa a fim de comer” (COLLAÇO, 2008, p. 145).

Como ressalta Dória (2012) mais do que imaginário da mulher cozinheira do lar, a “comida feita com amor” é também associada ao fazer feminino, como se a maternidade se materializasse neste fazer culinário.

Se, no entanto, no imaginário social o espaço simbólico da cozinha doméstica ainda é predominantemente feminino, o mesmo não se pode dizer das cozinhas profissionais. No mundo da alta gastronomia, o domínio masculino na divisão sexual do trabalho é uma realidade evidente. Briguglio (2020, p. 150) evidencia que são poucas as mulheres a conseguirem o cargo de *chef*, e geralmente suas atuações ficam restritas à confeitaria, por ser uma área na gastronomia mais “delicada”.

A memória culinária se destaca entre as recordações familiares e nos remete, novamente, à figura feminina, principal guardiã e transmissora do saber culinário popular, por meio das receitas.

Portanto a relevância do trabalho feminino na cozinha é indiscutível. Compreender a relação social que se estabeleceu entre as mulheres e o ambiente reservado à intimidade do lar é compreender como as relações de gênero em nossa sociedade são construídas.

**Palavras-chave:** feminilidades; cozinha; gastronomia; imaginário social.

## REFERÊNCIAS

AMARAL, Jéssica Braz. do; OLIVEIRA, Cristina Maria de. O Discurso Proverbial e o preconceito contra a Mulher. **Revista EnsiQlopédia**, v. 14, n. 1, p. 107-122, out, 2017.

BEAUVOIR, Simone de. **O segundo sexo**. Trad. Sérgio Milliet. 2.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, [1967]; 2009.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2020.

COLLAÇO, Janine. Helfst. Leicht. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: do discurso às práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**. v. 19, n. 1. 2008.

CONNELL, Raewyn. Políticas da Masculinidade. **Educação & Realidade**, v. 20, n. 2, pp. 185-206, 1995.

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subjunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n.39, p.251-271, julho-dezembro de 2012.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce**, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

HARAWAY, Donna. “Gênero” para um dicionário marxista: a política sexual de uma palavra. **Cad. Pagu**, n. 22, p. 201-246, 2004.

HIRATA, Helena; KERGOAT, Dàniele. Novas configurações da divisão sexual do

Trabalho. In: **Cadernos de Pesquisa**, v.37, n.32. São Paulo: Cebrap, set./dez. 2007.

HOUAISS, Antônio. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2004.

SAFFIOTI, Heleieth. **Gênero, Patriarcado e Violência**. 2ªed. São Paulo: Ed. Expressão Popular, 2015.

SCOTT, Joan W. Uma categoria útil para análise histórica. **Cadernos de História UFPE**, n. 11, 2016.

## **LACORE: DESBRAVANDO O POTENCIAL PARA PRÁTICAS DE GASTRONOMIA SOCIAL NO IFCE GUARAMIRANGA**

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto.  
*Docente do Instituto Federal de Educação do Ceará - IFCE*  
beatriz.brandao@ifce.edu.br

O trabalho teve como objetivo geral analisar a criação do Laboratório de Cozinha e Restauração (LACORE), equipamento integrante do Hotel Escola do Instituto Federal do Ceará (IFCE) Guaramiranga, sugerindo-se ainda ações potenciais de Gastronomia Social no âmbito do *Campus* Avançado de Guaramiranga. Como objetivos específicos, listam-se: a) apresentar a noção de Gastronomia Social e sua aplicabilidade em ações pedagógicas, particularmente no âmbito da extensão; b) narrar acerca da gênese do LACORE, equipamento do Campus Avançado de Guaramiranga; c) discutir o potencial para se desenvolver como plataforma para a realização, via extensão, de futuros projetos de gastronomia social no contexto do Curso Técnico em Restaurante e Bar.

A proposta deste estudo tem como base a contribuição de autores de diversas searas, tais como Pinheiro e Silva (2018), Souza e Oliveira (2018), Brandão (2018), Cardoso, Krahl e Alves (2015), Bourdieu (2011), Young (2000), Tardif e Lessard (2014) e Martins (2004). Tem-se apoio, ainda, em documentos institucionais, tais como o Projeto Político-Pedagógico Institucional do IFCE (PPI/IFCE, 2018), o Projeto Pedagógico de Operacionalidade do Hotel Escola Guaramiranga IFCE (PPO/ HEG, 2019) e Projeto Pedagógico de Curso do Curso Técnico em Hospedagem (PPC/CTRB, 2020).

Através do aperfeiçoamento das ações do LACORE, pretende-se uma ampliação formativa técnica, buscando integrar a comunidade do Maciço de Baturité para compartilhamento e trocas de saberes científicos e populares. Neste sentido, compreendem-se “[...] práticas extensionistas como um efetivo e transformador instrumento de mudança social e aperfeiçoamento profissional, bem como buscar oportunidades junto às políticas públicas existentes voltadas para a educação e integração social” (DESLANDES; ARANTES, 2017, p. 182). Em que medida a gênese do LACORE pode se desenvolver como plataforma para a realização, via extensão, de futuros projetos de gastronomia social no contexto do Curso Técnico em Restaurante e Bar?

Aqui se apresenta a noção inicial de que é preciso pensar a Gastronomia como área do saber que se propõe, hoje cientificamente, com reinterpretações que visam superar a questão mercadológica tão arraigada no imaginário coletivo e, portanto, como um veículo de transformação social e de reconhecimento de múltiplas identidades culturais.

Destarte, vê-se o dever de propor iniciativas no cenário educacional que podem ajudar o futuro profissional técnico a compreender que sua atuação no mercado é, antes de tudo, guiada por princípios éticos irrenunciáveis e que levam à compreensão de uma sociedade mais justa para todos. Os projetos em Gastronomia Social, considerada na leitura da Gastronomia como vetor de transformações sociais, podem atuar nesse sentido dentro da esfera de cursos que tratam sobre alimentação.

Propõe-se, assim, um relato de experiência sobre a trajetória de criação do LACORE, desenvolvido no segundo semestre de 2019 e posto em atividade em 2020, compreendendo-o também como uma plataforma para desenvolvimento de projetos de Gastronomia Social voltados para os alunos do campus - particularmente, aos futuros alunos do curso técnico em Restaurante e Bar. Essa via da extensão, segundo o relato, contribuirá como recurso para viabilizar a redução da distância entre saberes formais e informais e, ainda, para promover a valorização da cultura e das tradições locais no cenário do IFCE de forma a concretização um ideal formativo ético e sustentável.

Compreendendo-o como um cenário de harmonização entre teoria e prática na dimensão do ensino para os cursos do *Campus* Avançado de Guaramiranga, o relato tem o condão ainda de confirmar essa estrutura como instância com vocação para sediar projetos de extensão, traduzindo os interesses da Gastronomia Social, buscando traduzir externalidades positivas em seu meio, assim como democratizar os saberes e incluir personagens e atores do cotidiano no universo acadêmico. O LACORE, dessa forma, nasceu com aptidão para promover esses encontros e, como consequência, uma formação dedicada à constituição de um profissional-cidadão, ciente do contexto em que se insere e de seu papel de mobilização.

Assim, como projeto futuro desenham-se, no que diz respeito à Gastronomia social, diversas ações de integração entre discentes do *campus*, em seus diferentes cursos, com as comunidades local e regional. Dentre tantas possibilidades, imaginou-se tal conexão buscando:

- 1) Dar visibilidade à produção agrícola local a partir da catalogação de produtores, insumos e dando suporte na divulgação do turismo integrado com essa atividade, nomeadamente aquele voltado para a cafeicultura agroecológica típica da região;
- 2) Cooperar como plataforma de divulgação para práticas produtivas sustentáveis peculiares do Maciço de Baturité;
- 3) Produzir material didático para possíveis oficinas ofertadas pelos discentes e por membros da comunidade, com orientação e apoio dos docentes responsáveis pelo projeto, as quais podem envolver: o aproveitamento integral de alimentos regionais, o desenvolvimento de hortas domésticas, a aplicação de plantas regionais aromáticas e

medicinais em produções típicas ou atípicas, além de produzir um catálogo de Plantas Alimentícias Não-Convencionais(PANC);

4) Produzir estudos e pesquisas sobre os insumos do Maciço, de forma a converter esses símbolos da alimentação regional e identitária em elementos que podem e devem compor a dinâmica dos serviços do setor de restaurantes e bares na região.

Como reflexão final, resta a ideia de que, no contexto curricular, a constituição profissional e humana sempre dependerá de recursos extraoficiais para acontecer. Aí reside o papel da extensão, e igualmente da pesquisa, visando o preenchimento de lacunas formativas e o desbravamento de fronteiras do conhecimento para, possivelmente, reduzir os visíveis abismos entre academia e sociedade.

**Palavras-chave:** gastronomia social; extensão; curso técnico; ética; sustentabilidade.

## REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas.** Sobre a teoria da ação. Campinas/SP: Papyrus, 2011.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como Instância de Legitimação do Saber Gastronômico:** Uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará. Orientador: José Arimatea Barros Bezerra. 2018. 131 f. Tese (Doutorado em Educação Brasileira) – FAGED-UFC, Fortaleza.

CARDOSO, Andréa Catelan; CORRALO, Daniela Jorge; KRAHL, Mônica; ALVES, Leonardo Porto. O estímulo à prática da interdisciplinaridade e do multiprofissionalismo: a Extensão Universitária como uma estratégia para a educação interprofissional. **Revista da ABENO**, v. 15, n. 2, Londrina, abr./jun. 2015.

DESLANDES, Maria Sônia; ARANTES, Álisson Rabelo. Arantes. A extensão universitária como meio de transformação social e profissional. **Sinapse Múltipla**, 2017, v. 6, n. 2, dez., p. 179-183.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - **CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA. Plano Pedagógico de Curso - PPC do Curso Técnico em Restaurante e Bar**, 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - **CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA. Plano Pedagógico de Operacionalidade do Hotel Escola IFCE Guaramiranga – PPO/ HEG**, 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ – **Projeto Político Institucional - PPI**, 2018.

MARTINS, João Batista. Contribuições epistemológicas da abordagem multirreferencial para a compreensão dos fenômenos educacionais. **Revista Brasileira de Educação**, 2004, v. 26. mai./jun./jul./ago.

PINHEIRO, Richarlisson Henrique; SILVA, Maiara Sobral. A Gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. **Revista Desafios**, 2018, v. 5, n. 3.

TARDIF, Maurice; LESSARD, Claude. **O trabalho docente**. Elementos para uma teoria da docência como profissão de interações humanas. 9. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2014.

YOUNG, Michael F.D. **O currículo do futuro**. Da “nova sociologia da educação” a uma teoria crítica do aprendizado. Campinas/SP: Papirus, 2000.

## **ADAPTAÇÃO DE METODOLOGIAS PARA AULAS PRÁTICAS REMOTAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

BATISTA, Elga.  
*Professora Adjunta da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*  
elga.silva@hotmail.com

Segundo Azevedo, Vilela e Gaviolli (2021) a pandemia acarretada pela Covid-19 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. 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 das disciplinas de Alimentos e Bebidas para um curso de bacharelado em Hotelaria em uma Instituição de Ensino Superior (IES). Foi elaborado um conjunto de materiais para os discentes 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 atividades práticas remotas em disciplinas da área de Alimentos e Bebidas.

A docente responsável por essas disciplinas elaborou *kits* com amostras de produtos alimentícios para atividades práticas de degustação técnica remota, realizadas nas residências dos discentes. A produção dos *kits* ocorreu na cozinha da residência da docente supracitada, ocorrida 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 a sacolas de papel *kraft* usadas para organizar os materiais. As bebidas foram dispostas em garrafas plásticas somente na véspera das entregas para evitar maiores perdas dos aromas; exceto as amostras de pó de café, que foram colocadas em potes plásticos com tampa envolvidos com filme PVC para maior retenção de substâncias voláteis. 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 típicos das cozinhas francesa e italiana, fichas técnicas de preparação culinária e vídeos gravados pela professora.

Os discentes participantes da atividade foram convidados a responder a uma pesquisa de opinião sobre a experiência da degustação técnica remota, com 11 perguntas abertas e fechadas disponibilizadas em um *survey on-line*. O questionário foi elaborado a partir de um trabalho progresso sobre a satisfação de estudantes de ensino superior (ROSSATO; PINTO; MÜLLER, 2020), sendo a pesquisa de caráter quali-quantitativo de natureza descritiva (TRIVIÑOS, 1987).

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 Alimentos e Bebidas (A&B). Cabe ressaltar que o número de alunos do curso em questão tem demonstrado decréscimo desde o início do ERE, 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 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.

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 na forma de acondicionar os alimentos, oportunidade de praticar os 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), não poder desenvolver (pessoalmente) dialéticas sobre o tema proposto (parecer quanto às harmonizações sugeridas e ideias sobre outras possíveis combinações),

não poder participar do preparo das refeições e ausência da comensalidade (refletida nas saudades da interação com os colegas nas aulas práticas presenciais).

Como um entrave à proposta dessa atividade remota cita-se o caso dos discentes que não residem na cidade onde está o *campus* da IES ou municípios vizinhos, o que inviabilizou a retirada dos *kits* em função dos eventuais custos de deslocamento (estes alunos retornaram às suas residências originais mediante a suspensão das aulas presenciais no início da pandemia).

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.

**Palavras-chave:** degustação técnica; ensino remoto emergencial; gastronomia; *take away*.

## REFERÊNCIAS

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.

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.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**. A pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, p. 133, 1987.

## **ENTRE BALANÇAS E PITADAS: A APRENDIZAGEM EM GASTRONOMIA NA EXPERIÊNCIA COM MULHERES**

FERREIRA, Jamile Wayne.  
*Doutoranda em Educação da Universidade Federal de Pelotas*  
milewayne.gastronomia@gmail.com

Este texto busca refletir sobre métodos de aprendizagem em gastronomia relacionando o ensino formal e a educação popular na área, dados coletados em minha pesquisa de mestrado a partir de oficinas com mulheres cozinheiras de uma ocupação urbana em Porto Alegre. Ao adentrar o espaço formal de ensino de gastronomia, as receitas aparecem em forma de Ficha Técnica, uma espécie de fórmula, ali as medidas estão em quilos ou litros, medidas em balança. Na descrição da receita está como devemos nos organizar antes de iniciar a receita, o passo a passo de cada item e, não raro, como devemos montar o prato. Essa é uma concepção de cozinhar que visa padronizar os preparos, que todos saiam iguais, independente de quem os cozinhe e que vem desde o pensamento dos cozinheiros franceses que, ao abrirem seus primeiros restaurantes – levando a cozinha para o espaço público - sistematizaram esse espaço, inserindo códigos sobre os métodos, os cortes, os molhos, entre outras coisas.

Quando digo cozinheiros e não cozinheiras, não é porque elas não existissem dentro desse espaço público francês, mas porque essa é a narrativa dentro da gastronomia, que “nasce” a partir da entrada masculina dentro da cozinha e que ganharam um reconhecimento diferente das mulheres. É importante destacar que marcadores como classe e raça trazem discussões ainda mais profundas a respeito da ocupação dos espaços na gastronomia. De acordo com Bianca Briguglio:

Pode parecer que homens chefes ou grandes cozinheiros são advento da modernidade, o que constituiria uma subversão da divisão sexual do trabalho. Entretanto, essa relação entre os homens e o trabalho culinário profissional existe há muito tempo. Na França absolutista, ainda que houvesse muitas mulheres trabalhando nas cozinhas dos castelos, eram os homens que ocupavam as posições de comando e de prestígio (BRIGUGLIO, 2017, p.2).

Compreender a trajetória francesa é importante para pensar a gastronomia no Brasil, pois todos esses códigos e regras que validam uma cozinha “elaborada” inseriram uma lógica culinária no Brasil, como se aqui, antes dos cozinheiros franceses chegarem, não existisse cozinha com técnica, método e inventividade. Nesse sentido, o uso da Ficha Técnica em detrimento da receita escrita, narrada com medidas caseiras e cheia de pitadas, pedagogicamente falando, tende a apagar a forma como, historicamente, construímos a

culinária brasileira.

Nas universidades e cursos técnicos, a Ficha Técnica aparece já na primeira aula de pesagens, é preciso saber quanto pesa um alimento em medidas não caseiras, quanto se perde dele, quanto é preciso comprar dele e quanto ele custou na receita, a fim administrativo ela é imprescindível. Contudo, aos estudantes é imposto o uso desse método para executar a receita, um modo de aprendizagem que deixa pouco espaço para criação, o que não significa que não conseguem subverter isso, mas é um meio de ensino que visa que isso não aconteça.

Diferente disso, a receita caseira é tomada por esse espaço para intervenções, por isso é tão difícil reproduzir fielmente uma receita dessas. Na experiência de oficinas com mulheres, transitamos pelos dois métodos. A Ficha Técnica nos servia para calcular com precisão o valor de uma receita, mas era dentro das medidas caseiras que cada uma conseguiu se colocar, na sua pitada mais expressiva, na sua xícara mais cheia, no seu líquido mais derramado; isso nunca significou não dialogar com as medidas exatas, mas que cada experiência trazia sua própria forma de saber-fazer e sistematiza a cozinha à sua maneira.

O que diferencia uma experiência da outra está na forma como a Educação Popular permitiu que se estabelecesse um diálogo diferente do que era possível na universidade, isso porque com as mulheres foi possível construir uma gastronomia de outras ordens, que não euro centrada, e que se pautava na experiência de vida de cada uma, inclusive a minha de educadora. Para Catherine Walsh:

*Hablar de un "orden de conocimiento" es importante porque nos permite empezar a pensar sobre el problema educativo desde otra perspectiva. Es decir, nos possibilita ir más allá de las políticas educativas o la propuesta curricular, y considerar cómo la institución de la educación ha contribuido, y sigue contribuyendo, a la colonización de las mentes, a la noción de que la ciencia y la epistemología son singulares, objetivas y neutrales, y que cierta gente es más apta para pensar que otras. (WALSH, 2007, p.28)*

Existe um imaginário que coloca esta experiência com mulheres dentro de um conhecimento situado e local, o que nos faz pensar que é local aquilo que não é universal. No caso da gastronomia, se entende por universal o que foi produzido e organizado na Europa, e local o que foi produzido fora dela, daí as expressões de comida local, comida étnica, comida nativa, a mesma lógica se aplica quando falamos da comida produzida no ambiente doméstico brasileiro. Dessa forma, há um desafio enorme que se coloca para pensar uma pedagogia que faça acontecer uma gastronomia outra, que pode estar relacionada com o método de ensino, mas também está intimamente ligada à concepção da palavra e tudo o que ela carrega.

Percebe-se que existe um padrão civilizatório no discurso e nas práticas da gastronomia, proposto através da construção europeia da culinária, não se trata, portanto, de

criar um binarismo entre culinária europeia e sul americana, mas de entender a gastronomia além desses padrões epistemológicos. A educação popular, por sua defesa dos saberes de experiência vividos, se mostra um caminho possível para subverter a lógica imposta.

**Palavras-chave:** educação popular; gastronomia; gênero; pedagogia decolonial.

## **REFERÊNCIAS**

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais.** In: Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress, 2017, Florianópolis. Anais Eletrônicos [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017. Disponível em: <[http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075\\_ARQUIVO\\_biancabriguglio\\_cozinhaelugardemulher.pdf](http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf)>. Acesso em: 3 de janeiro. 2021.

WALSH, Catherine. Interculturalidad, colonialidad y educación. **Revista Educación y Pedagogía**, v. XIX, n. 48, mayo/ago, 2007.

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: PROJETO DE ENSINO, GÊNERO E ALIMENTAÇÃO**

SCHWALBERT, Bruna Gabriela.  
*Graduanda da Universidade Federal de Pelotas*  
bruna.schwalbert@outlook.com

FERREIRA, Jamile.  
*Doutoranda em Educação da Universidade Federal de Pelotas*  
milewayne.gastronomia@gmail.com

A cozinha parece ser um espaço paradoxal para as mulheres, pois embora tenham sido, historicamente, condicionadas ao fazer culinário, em sua profissionalização, foram deixadas à margem. As cozinhas profissionais são espaços compostos majoritariamente por homens brancos, desde o início da profissionalização da cozinha. Dessa forma, quando o ato de cozinhar deixar o espaço privado para emergir no espaço público, as configurações e reconhecimento da atividade se modificam. É preciso salientar que essa discussão é atravessada por questões que vão além de gênero, mas de raça e classe também. Marcadores como esses dimensionam de outras formas a relação das mulheres com a cozinha.

Brillat-Savarin (1995) descreveu a entrada dos homens nas cozinhas como uma inserção necessária. Ainda, de acordo com o autor, os homens tinham “o gênio para inventar, o conhecimento para decidir, o julgamento para proporcionar, a sagacidade para descobrir, a firmeza para se fazer obedecer, e a oportunidade para não fazer esperar” (p. 252). A análise do autor demonstra uma compreensão misógina a respeito do trabalho exercido nas cozinhas, de um lado uma cozinha com inventividade e, de outro, uma cozinha relacionada apenas ao cuidado e trabalho reprodutivo.

Segundo Briguglio (2017), na França absolutista, considerada como o berço da gastronomia, mesmo com grandes grupos de mulheres cozinhando nos castelos, eram os homens que ocupavam os cargos mais prestigiados da cozinha. Já Scavone (2007) explica que ter um cozinheiro homem ao invés de uma mulher, era sinal de status. Bourdieu observa que, “as mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis, quando elas são realizadas por homens, ou insignificantes e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são cumpridas por mulheres” (BOURDIEU apud BOUZZOUNI, 2019, p. 24-25). O chef francês Paul Bocuse, por exemplo, se recusava a ter mulheres em sua equipe de cozinha, embora tenha sido formado por uma (BOUZZOUNI, 2019).

É importante considerar a concepção que foi importada a respeito do que é gastronomia e como ela opera nos espaços institucionalizados de ensino de gastronomia no Brasil. Os cursos a nível superior de gastronomia no país são recentes, a forma como a área foi se inserindo traz questões interessantes para pensar a lógica capitalista, patriarcal e colonial mediadas pela

gastronomia.

O curso superior de gastronomia no Brasil situa-se no eixo hospitalidade e turismo e sua primeira oferta data de 1999. Contudo, é importante considerar que a formação de cozinheira e cozinheiro já existia dentro do âmbito técnico, como os cursos do SENAC que, de acordo com Rubim e Rejowski (2013), foi criado na intenção de fomentar a formação técnica e profissionalizante e diretamente ligado à ideia de treinar e capacitar mão de obra de alguns setores no Brasil.

O primeiro curso de cozinheiro do SENAC data de 1970 e foi voltado a jovens em vulnerabilidade social, que não só recebiam o curso gratuitamente como ganhavam uma bolsa para cursá-lo (MIYAZAKI, 2006). Segundo Rubim e Rejowski (2013), sete anos depois o SENAC traz ao Brasil Paul Bocuse, o cozinheiro citado acima, que não contratava mulheres, para dar palestra e fazer uma espécie de formação dentro do curso de hotelaria.

A partir do levantamento feito pela autora, é possível notar uma importação da concepção de gastronomia, assim como uma elitização da profissionalização na cozinha. Para Rubim e Rejowski, "a preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si" (RUBIM; REJOWSKI, 2013, p.168).

Por consequência, cursos de gastronomia reproduzem essa ideologia, que se caracteriza por reproduzir concepções eurocentradas, masculinizadas e masculinizantes, militarizadas e embranquecidas. Na Universidade Federal de Pelotas (UFPel), alunas do curso de gastronomia criaram um Projeto de Ensino denominado *Maria Brasileira*, para que pudessem se reunir e debater tópicos em relação à misoginia que sofriam nas cozinhas onde estudavam e trabalhavam.

O projeto teve como objetivo, além de fortalecer a rede de apoio entre as alunas, promover pesquisas e coletar dados para discussão. Foram discutidas questões como a divisão sexual do trabalho, a formação da cozinha profissional, o trabalho das mulheres camponesas, o consumo de carne e sua relação com o sistema patriarcal e a discussão acerca do controle sobre o corpo feminino. Todas as discussões foram mediadas pela experiência das alunas nos espaços de ensino e no mercado de trabalho. Como consequência do projeto, artigos foram publicados e apresentados em congressos acerca dos temas estudados.

Esta experiência foi muito relevante do ponto de vista de formação, mas também de cultura dentro do campo de ensino de gastronomia, tendo em vista o apagamento da História das mulheres dentro do que se revela como gastronomia. O chef dinamarquês René Redzepi, quando foi acusado de abusos por seus empregados, lembrou que sua formação foi tal qual um "exército francês", uma lógica que ele assume reproduzir. Bouazzouni reflete sobre como se desfazer da lógica imposta na gastronomia, para ela:

[...] Na verdade, essa responsabilidade cabe logicamente à sua geração, a dos chefes

de trinta a quarenta anos, a geração que forma os próximos cozinheiros. Evitar a todo custo legitimar ou perpetuar as violências machistas de suas primeiras experiências é garantir a extinção dessa cultura virilista. (BOUAZZOUNI, 2019, p.29)

Esta responsabilidade em refletir sobre caminhos diferentes, menos excludentes e mais éticos, ficou demonstrado na avaliação das participantes do projeto, que se sentiram mais fortes para ocupar e modificar os espaços em que atuavam, além da consciência a respeito da coletividade necessária para a mudança de estruturas.

**Palavras-chave:** gastronomia; mulheres; projeto de ensino; feminismo.

## REFERÊNCIAS

BOUAZZOUNI, Nora. **Feminismo: Quando o machismo se senta à mesa**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress**. Florianópolis, 2017.

MIYAZAKI, Márcia. Ensinando e aprendendo gastronomia: Percursos de formação de professores. **Mestrado em Educação. Piracicaba: Universidade Metodista de Piracicaba**, 2006.

RUBIM, Rebeca; REJOWSKI, Miriam. 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**, 15(2), 166-184, 2013.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo. Companhia das Letras, 2ª edição. 1995.

SCAVONE, Naira. Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa. **Dissertação de Mestrado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: 2007.

## **MENINAS TRAZEM COMIDA, MENINOS TRAZEM BEBIDA: UMA ANÁLISE DO APRENDIZADO COMPULSÓRIO DA CULINÁRIA NA INFÂNCIA**

TAVARES, Beatriz Carvalho

*Mestranda do Programa de Pós Graduação em Turismo da Universidade  
Federal Fluminense (UFF)*  
tavaresbeatriz@gmail.com

SANTOS, Annah Barbara Pinheiro dos

*Pós-Graduanda (lato sensu) em Educação Especial e Inclusiva na  
Universidade Cândido Mendes (UCAM)*  
annah.barbara.santos@gmail.com

MINUZZO, Daniela Alves

*Doutoranda em Ciências com ênfase em Alimentação, Nutrição e Saúde na  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
(UERJ) Docente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal do  
Rio de Janeiro (UFRJ)*  
daniela.minuzzo@gmail.com

A culinária e a cozinha compreendem um universo de relações complexas que envolvem trocas simbólicas, confraternizações, reuniões e vivências de comensalidade (DAMATTA, 1984; MACIEL, 2004; FREYRE, 2006; BOUTAUD, 2011; COLLAÇO, 2013). Como um espaço social, a cozinha também reflete e forja as distintas dinâmicas de gênero (RESENDE; MELO, 2016), onde o cuidado e o cozinhar são associados tradicionalmente ao feminino (ASSUNÇÃO, 2006; DEMOZZI, 2012).

As construções a respeito do conceito de gênero enquanto categoria social diferenciam-se entre as sociedades e os momentos históricos, sendo fundamentadas culturalmente por meio de representações dos papéis sociais e relações de poder que permeiam o imaginário coletivo (LOURO, 1997). Teresa de Lauretis (2019, p. 125) aponta que o termo gênero é “a representação de uma relação, a relação de pertencer a uma classe, um grupo, uma categoria”, desse modo, não representaria um único indivíduo, mas uma relação social.

Nesse contexto, o gênero é construído e reforçado a partir das noções de papéis sociais e estereótipos desde a socialização da infância, usualmente aproximando meninos de brincadeiras de caráter fantasioso ou criativo à medida que segrega e induz as meninas a prática de brincadeiras associadas às tarefas domésticas, responsabilidade e cuidado familiar (QVORTRUP, 2010; SILVA, 2018). Se tornam evidentes as diferentes perspectivas,

realidades e aproximações das crianças com a culinária, influenciadas por essas construções sociais e pela interferência direta da divisão sexual do trabalho na alimentação (HIRATA; KERGOAT, 2008), afetando a relação dos indivíduos com o espaço da cozinha doméstica e a vivência da culinária, uma vez que não só a prática, mas também as cozinhas dos lares são associadas culturalmente à noção do feminino (DEMOZZI, 2012).

O objetivo desta pesquisa foi analisar as influências das relações de gênero e da divisão sexual do trabalho doméstico no aprendizado de culinária na infância de graduandos e egressos do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A partir da perspectiva multimétodo, este estudo caracteriza-se como exploratório e descritivo, com triangulação dos procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica, questionário e Análise de Conteúdo.

O questionário buscou compilar as experiências pessoais com comensalidade e culinária na infância, visando esboçar o envolvimento da identidade de gênero dos respondentes nas características obtidas em cada experiência relatada. Deste modo, o formulário estruturado na plataforma *Google Forms* foi enviado à todos os indivíduos vinculados enquanto discentes por meio da intranet da UFRJ, o Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA - UFRJ), no dia 22 de março de 2021, de modo que todas as respostas obtidas configuraram uma amostra não probabilística por conveniência. Foram obtidas 53 respostas, sendo 30 mulheres cis, 21 homens cis, 1 bigênero e 1 não binário, onde 77% dos respondentes eram discentes cursantes, dos quais 22% do primeiro ano, 13% do segundo ano, 21% do terceiro ano e 21% do quarto ano ou períodos posteriores, enquanto somente 23% dos respondentes eram egressos.

Dentre os resultados, 86,8% dos respondentes indicaram na escala hedônica de cinco pontos - variando de nada importante a muito importante - a comensalidade como “importante” ou “muito importante”. Ao serem questionados sobre quais os momentos de comensalidade vivenciados em ambientes escolares na infância, todos os respondentes afirmaram ter experienciado, pelo menos uma, entre as opções: picnics, lanches coletivos, aniversários e datas comemorativas. Nenhum respondente relatou nunca ter vivenciado a comensalidade na escola. No que diz respeito à organização, distribuição e atribuição das responsabilidades nestes momentos de comensalidade, 55% dos respondentes relataram a utilização do gênero como critério de classificação, dentre as quais 30% apontaram ainda a diferenciação a partir do clássico bordão ‘meninas trazem comida e meninos trazem

bebida’. Os demais respondentes apontaram sorteio e liberdade de escolha, bem como escolhas aleatórias e consulta aos responsáveis como critério de divisão dos itens a serem levados para as comemorações realizadas na escola.

Destaca-se que mesmo na graduação em Gastronomia, que possui carga horária prática em cozinha e o trabalho em cozinha profissional como uma das possibilidades de atuação de egressos, ainda foi identificada distinção nas dinâmicas de gênero relacionadas à introdução às vivências culinárias na infância. Enquanto as mulheres respondentes apresentaram relação aproximada com a cozinha domiciliar desde a infância, associados a um interesse ‘natural’, obrigatoriedade, necessidade ou a sentimentos afetivos, a maioria dos respondentes homens indicaram a influência de programas de televisão e mídias sociais no desenvolvimento pelo interesse culinário, revelando desinteresse na temática da comensalidade, o que expressa ainda o fortalecimento da glamourização da Gastronomia profissional, principalmente quando associada ao masculino.

Logo, pode-se observar que mesmo dentro do recorte da pesquisa onde todos os envolvidos têm interesse direto, pessoal e/ou profissional, na Gastronomia, as dinâmicas conservadoras e patriarcais de distinção dos papéis de gênero influenciam na aproximação desses estudantes e egressos com as práticas culinárias, reproduzindo ainda a dicotomia do feminino majoritariamente associado ao doméstico, muitas vezes determinadas por um aprendizado compulsório da culinária na infância, e do masculino espelhado pela imagem da cozinha profissional. As autoras pretendem prosseguir a pesquisa buscando compreender como ocorrem as distintas vivências de gênero na formação acadêmica e na vivência profissional, bem como as percepções destes a respeito da temática durante a graduação.

**Palavras-chave:** culinária; educação; educação informal; estudos de gênero; gastronomia.

## REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, jan-jun. 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2110>.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 12, p. 203-22, jul-dez, 2013. Disponível em:

<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865> Acesso em: 29 mar. 2021.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando**: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **História da Alimentação**: História, Cultura & Sociedade, UFPR, Curitiba, 2012.

HIRATA, Helena; KERGOAT, Daniele. Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. **Mercado de trabalho e gênero**: comparações internacionais. Rio de Janeiro: FGV, p. 263-278, 2008.

LAURETIS, Teresa de. A tecnologia do gênero. *In*: HOLLANDA, Heloísa Buarque de (org.). **Pensamento Feminista**: conceitos fundamentais. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019.

QVORTRUP, Jens. A infância enquanto categoria estrutural. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 36, n.2, p. 631-643, maio/ago. 2010. Disponível em:  
<https://www.scielo.br/j/ep/a/M9Z53gKXbYnTcQVvk9wZS3Pf/?lang=pt&format=pdf>.

SILVA, Adriana Fraga da. Infância, gênero e brinquedos: reflexões sobre a construção da domesticidade feminina através das coisas contemporâneas de brincar. **Revista de arqueologia**, v. 31, n. 2, p. 176-196, 2018. Disponível em:  
<https://revista.sabnet.org/index.php/sab/article/view/597>.

## **AS OPORTUNIDADES DE PESQUISA NO CAMPO GASTRONÔMICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

RODRIGUES, Gabriela Ferreira  
*Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de  
Pernambuco (UFRPE)*  
gabriela.frodrigues@gmail.com

SANTANA, Aline Gomes  
*Mestre em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social pela Universidade  
Federal Rural de Pernambuco(UFRPE)*  
alinegsan157@gmail.com

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa  
*Professora associada da Universidade Federal Rural de  
Pernambuco(UFRPE)*  
neideshinohara@gmail.br

O presente estudo, desenvolvido por membros do grupo de pesquisa de Estudos da Cultura Asiática (ECA) da Universidade Federal Rural de Pernambuco, surge com o desejo de trazer uma inquietação quanto às oportunidades que o cenário gastronômico mineiro tem a oferecer, salientando como as instituições de ensino superior podem aproveitar tais conjunturas para realizar pesquisas no universo acadêmico. Para isso, usou-se como método de pesquisa a investigação bibliográfica a fim de fornecer “[...] referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta” (FONSECA, 2002, p.31-32).

Minas Gerais está situado na região sudeste do Brasil e faz fronteira com outros 6 estados: Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Bahia e Mato Grosso do Sul. O estado se encontra interiorizado no país, não possuindo acessos diretos ao mar. A região de Minas Gerais começou a ter destaque no Brasil Colônia no século XVIII, sendo um importante centro econômico e de rápido povoamento ocasionado pelo ciclo do ouro, a partir do desbravamento realizado por bandeirantes que colaboraram no desenvolvimento gastronômico do estado (MINAS GERAIS, s/d).

Os fatores como localização, clima, vegetação e o contexto histórico das suas origens compõem a criação da gastronomia do estado, conforme expõe Paula (2013, p.20): “Sem dúvidas os pratos consumidos durante a formação do estado de Minas Gerais, são referências e tradições da culinária mineira, são traços da história e da cultura que chega até os dias atuais [...]”.

Com o fim do ciclo do ouro, a população dedicou-se à agricultura de subsistência, se alimentando do que se cultivava e criava no quintal de casa e, a partir dessa alimentação ruralizada e de autossuficiência, é que se pautou os hábitos alimentares dos mineiros. Além disso, Paula (2013, p.17) destaca que:

É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares a nossa cultura, a matança do porco, com seu ritual próprio, a fabricação dos doces que levavam dias. Não podemos esquecer o uso do fogão a lenha e de panelas como de ferro e pedra sabão.

O estado, atualmente, se destaca em diversos setores do mercado de alimentos, entre eles a confecção de produtos artesanais como o queijo, goiabada cascão e pastel de angu; eventos gastronômicos; a comida de boteco e os festivais - como o Festival da Jabuticaba de Sabará e o Festival Comida di Buteco; além dos restaurantes e estabelecimentos comerciais. A gastronomia mineira é fruto da hibridização das tradicionais práticas alimentares da região de Minas Gerais construídas ao longo de sua história, somada com as diferentes cozinhas regionais que fazem fronteira com o estado, tais como as interações culturais com o nordeste, centro-oeste e sudeste do Brasil.

Os elementos expostos até aqui sobre a gastronomia mineira evidenciam como a mesma possui uma enorme complexidade identitária, reforçando a necessidade de fomentar estudos teóricos destinados a entender a sociologia e a antropologia por trás dessas refeições rituais mineiros. Além disso, o lado prático da gastronomia também exige um arcabouço teórico, para que seja possível perceber as particularidades identitárias das culturas envolvidas e trazer um sentido lógico e harmonioso entre os alimentos da refeição, reforçando assim a ideia de Franzoni (2016, p. 14) de que:

O ato de comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados. Todos os alimentos, para serem considerados enquanto tais, devem ser selecionáveis, preferidos sobre os outros, selecionados, preparados e processados através da gastronomia [...].

A gastronomia enquanto um curso de ensino superior, é importante na perspectiva em que estuda o alimento em sua multidisciplinaridade, contribuindo com novos conhecimentos no campo empírico e epistemológico. E, ao inserir esta inquietação na comunidade acadêmica, compõe-se um campo de produção de conhecimento científico que possui um grande valor por gerar um retorno benéfico à sociedade. Em concordância, Chiarini, Vieira e Zorzini (2012, p.312) expõem que:

[...] as universidades, por si sós, ao formarem pessoas qualificadas, influenciam a capacidade de absorção de conhecimentos pela sociedade, ou seja, elevam a capacidade de a sociedade compreender tecnologias e conhecimentos externos (não

produzidos nela) e, conseqüentemente, aumentam a capacidade de a sociedade utilizar esses conhecimentos.

O marco regulatório da importância da gastronomia em Minas Gerais foi o estabelecimento do “Dia da Gastronomia Mineira”, celebrado em 5 de julho, instituído pela Lei Estadual nº 20.577 de 2012 (SECULT, 2015). Tal data destaca a importância de promover estudos acerca da gastronomia de Minas Gerais, por exaltar seu valor identitário, cultural e turístico.

Diante da tratativa exposta, percebe-se que integrar as instituições de ensino superior com o cenário gastronômico mineiro, proporciona um enriquecimento e valorização do saber e sabor singular do estado de Minas Gerais. Reforçando a relevância da gastronomia enquanto uma área de conhecimento a ser estudada em suas nuances, resultantes dos diversos processos de reconversão. E ao tratarmos, em especial, de Minas Gerais, com seu extenso território e sua rica cultura alimentar, é necessário destacar a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Minas Gerais, Ensino Superior, Pesquisa.

## REFERÊNCIAS

CHIARINI, T.; VIEIRA, K. P.; ZORZIN, P. L. G. Universidades federais mineiras: análise da produção de pesquisa científica e conhecimento no contexto do sistema mineiro de inovação.

**Nova Economia.** Belo Horizonte, v.2, n.2, p. 307-332, 2012. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfRdDGYpMLlp/?format=pdf&lang=pt> .

Acesso em: 24 de ago. de 2021

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

Disponível em:

<http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/conteudo-2012-1/1SF/Sandra/apostilaMetodologia.pdf>.

Acesso em: 6 de set. de 2021

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Tese (Mestrado em Ciências da Educação)- Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, p.81, 2016. Disponível em:

[https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/\\_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural\\_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf](https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf) . Acesso em: 24 de ago. de 2021.

MINAS GERAIS. **História.** Disponível em: <https://www.mg.gov.br/conheca-minas/historia>.

Acesso em: 24 de ago. de 2021

PAULA, A. S. de. **Culinária mineira: Discursos, práticas e Re-significações no Restaurante Fogão de Minas.** Monografia (Graduação em História)- Universidade Federal de Uberlândia- UFU. Uberlândia, p.77, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/18464>. Acesso em: 26 de ago. de 2021

SECULT. Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **Semana da Gastronomia Mineira promove demonstrações culinárias e intervenções culturais em BH.** 2015. Disponível em: <https://www.secult.mg.gov.br/noticias-artigos/2614-semana-da-gastronomia-mineira-promove-demonstracoes-culinarias-e-intervencoes-culturais-em-bh>. Acesso em 1 de set. 2021.

## **UFV CRP E SESC MINAS DE MÃOS DADAS CONTRA O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E A FOME**

SANTOS, Virgínia Souza.  
*Professora Adjunta, Universidade Federal de Viçosa Campus Rio  
Paranaíba*  
virginiasantos@ufv.br

NASSER, Grazielle Cristina Ferreira.  
*Nutricionista, Universidade Federal de Viçosa Campus Rio Paranaíba*  
graziele.ferreira@ufv.br

SALES, Regiane Lopes de.  
*Professora Adjunta, Universidade Federal de Viçosa Campus Rio  
Paranaíba*  
regiane@ufv.br

VACARI, Luciana.  
*Nutricionista, Serviço Social do Comércio de Minas Gerais*  
lucianavacari@sescmg.com.br

O projeto de extensão Ufv e Sesc Minas de Mãos dadas contra o desperdício de alimentos e a fome é realizado na Universidade Federal de Viçosa, campus Rio Paranaíba (UFV CRP), em parceria com o Sesc Minas (Serviço Social do Comércio) e programa Mesa Brasil, de forma a contribuir na redução do desperdício de alimento, da fome, fomentar a educação alimentar e nutricional aos assistidos e ao mesmo tempo colaborar para o crescimento profissional dos estudantes, de diferentes cursos da Ufv.

O panorama da segurança alimentar e nutricional na América Latina e Caribe descrito no relatório das Nações Unidas em 2019, aponta que a fome voltou a crescer e afeta 42,5 milhões de pessoas, o que eleva a taxa de subnutrição, concomitante ao aumento da prevalência significativa da obesidade em adultos e demonstra o agravamento da situação de insegurança alimentar e nutricional na região (FAO, OPS, 2019).

O Mesa Brasil Sesc trata-se de um programa de segurança alimentar e nutricional de apoio social baseado em ações educativas de distribuição de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização e visa contribuir para a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza em uma perspectiva de inclusão social, atuando em Minas Gerais desde o ano de 2003 (SESC MINAS, 2021).

Em 2020, o Mesa Brasil Sesc criou em Minas Gerais o Projeto Rede 853, a proposta do projeto é levar ações do Mesa Brasil Sesc, de combate à fome e ao desperdício de alimentos, em todos os 853 municípios de Minas Gerais, por meio da implantação de equipes nas unidades polo, uma em cada macrorregião do estado. Em consonância à esta necessidade e conjugando

com o fato de que um dos pilares da Universidade é a extensão, ou seja, a interação dialógica que preconiza a construção de conhecimento junto à sociedade para a redução das desigualdades, o projeto visa promover a parceria com o Sesc em seu programa Mesa Brasil de forma a unir forças para atender a população mais vulnerável, com foco na redução do desperdício de alimentos e da fome no Alto Paranaíba.

O objetivo deste trabalho é atuar em parceria ao programa Mesa Brasil do Sesc Minas na redução do desperdício alimentar e a fome em Rio Paranaíba e Região, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

Inicialmente, em julho de 2020, a equipe responsável recebeu um treinamento da equipe do Sesc Minas, onde foram repassadas informações gerais sobre o funcionamento do programa Mesa Brasil. Mediante a formalização da parceria UFV CRP e SESC Minas foi realizado o cadastro das instituições de Rio Paranaíba - MG e região que poderiam ser contempladas pelas doações referentes a este projeto. Posteriormente, com o auxílio da Emater de Rio Paranaíba, os colaboradores do programa Mesa Brasil mobilizaram os parceiros doadores que contribuiriam com os alimentos excedentes de produção e/ou fora do padrão de comercialização, mas com valor nutricional preservado. O objetivo das doações é complementar as preparações das entidades sociais, doando itens variados e aumentando a oferta de alimentos ao público assistido.

As doações acontecem mensalmente, desde julho de 2020, e são conduzidas pelo Sesc em um espaço físico da UFV-CRP, onde ocorre a separação dos alimentos conforme *per capita* das instituições cadastradas e em seguida, a distribuição supervisionada pelos membros do projeto.

O projeto é uma ação de grande relevância pois atende instituições de toda a região por meio da doação de alimentos. Ao total já foram distribuídos aproximadamente 29.000 quilos de alimentos, dentre eles cenoura, abacate, farinha, biscoito, achocolatado, entre outros. O projeto atende 18 instituições, com 1.428 beneficiados, das cidades de Rio Paranaíba, Carmo do Paranaíba, Arapuá, São Gotardo e Tiros.

No mês de outubro de 2020, as instituições beneficiadas participaram de um curso de Gestão Organizacional, disponibilizado pelo Sesc às instituições sociais, com o objetivo de ajudar os gestores na estruturação organizacional propiciando melhorias no planejamento e transformação empreendedora. Em decorrência da pandemia pela COVID-19 muitas ações propostas ainda não foram executadas, mas há o planejamento de realização de diversas atividades educativas sobre gestão fiscal e contábil, conservação e manipulação de alimentos, aproveitamento integral de alimentos, oficinas de trabalhos manuais e culinária, alimentação

saudável, educação nutricional, resíduos de valor e orientações que estimulem atitudes empreendedoras.

Acredita-se que as ações propostas neste projeto promovam uma redução das perdas de alimentos no campo e demais empresas, além de contribuir para a melhoria da segurança alimentar e nutricional das pessoas assistidas. Espera-se uma transformação social aos que doam, aos que recebem os alimentos e àqueles que executam as ações. Almeja-se que as instituições receptoras cresçam e ampliem suas possibilidades de assistência aos mais vulneráveis e que esta proposta contribua para um mundo mais sustentável com menos desperdício – seja dos produtos destinados à alimentação, seja dos recursos utilizados em sua elaboração.

**Palavras-chave:** desperdício; fome; alimentos; apoio social.

**Agradecimentos e apoios:** Agradecimentos eternos à professora Luciana Resende Cardoso Júlio, grande idealizadora desse projeto. Agradecemos de modo especial ao Sesc Minas e a todos os seus colaboradores pelo empenho em expandir o Programa Mesa Brasil para a região de Rio Paranaíba - MG.

## **REFERÊNCIAS**

FAO, OPS, WFP, UNICEF. (2019). **Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019**. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/ca6979es>. Acesso em: 30 ago. 2021.

SESC MINAS. **Mesa Brasil Sesc**. 2021. Disponível em: [http://www.sescmg.com.br/wps/portal/sescmg/areas/assistencia/mesa\\_brasil](http://www.sescmg.com.br/wps/portal/sescmg/areas/assistencia/mesa_brasil). Acesso em: 30 ago. 2021.

## UM ESTUDO SOBRE A CULINÁRIA CANÁBICA POR MEIO DO PROGRAMA TELEVISIVO COOKING ON HIGH

HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller

*Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e  
Saúde do Instituto Nutes – Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Bolsista CAPES

mikelmaller@ufrj.br

MINUZZO, Daniela Alves

*Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e  
Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e professora do  
departamento de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.*

daniela.minuzzo@ufrj.br

A definição mais corrente no meio científico acerca das drogas é a proposta pela Organização Mundial de Saúde - OMS (1993, p. 69-82), a partir de uma perspectiva biológica, onde “droga é toda substância natural ou sintética que introduzida no organismo vivo, pode modificar uma ou mais de suas funções”. As drogas utilizadas a nível mundial possuem uma grande variedade<sup>1</sup>, mas o consumo da *Cannabis sativa*, popularmente conhecida como maconha<sup>2</sup>, segue sendo o mais expressivo.

A forma mais comum de utilização da maconha é por inalação (pelo ato de fumar) de suas flores e folhas secas, podendo também ser ingerida através de infusão em óleos e gorduras. No ato de fumar, a maconha é absorvida por via pulmonar e atinge o Sistema Nervoso Central em poucos segundos e quando utilizada por via oral sua absorção é mais lenta, em torno de 30 a 60 minutos (CEBRID, 2019). A *Cannabis* tem como principal substância química o D-9 THC (tetrahydrocannabinol), que têm princípios alucinógenos, e ainda no grupo dos canabinóides, é possível identificar o canabidiol (CBD), que não possui efeitos alucinógenos e contém propriedades terapêuticas (GONTIÈS; ARAÚJO, 2003).

Ao redor do globo, poucos países liberam o consumo, porte e comercialização desta droga psicoativa. Como forma de flexibilização, em alguns lugares o consumo e/ou porte em pequenas quantidades, principalmente para uso medicinal, é permitido. Com a recente comoção acerca da legalização da maconha, em todas as esferas, uma série de reflexões e posicionamentos por parte dos governos de diversos países passou a acontecer.

---

<sup>1</sup> Álcool, soníferos, hipnóticos, ansiolíticos, opiáceos, narcóticos, cocaína, ecstasy, crack, LSD-25, anorexígenos, anticolinérgicos, disponível em: <https://www.cebrid.com.br/>.

<sup>2</sup> Nome dado no Brasil ao vegetal *Cannabis sativa* que também pode ser conhecida popularmente por outros nomes como: marijuana, fumo, bagulho, manga rosa, liamba, mulatinho, ganja. (Centro Brasileiro de Informações sobre Drogas Psicotrópicas – CEBRID, 2019)

Nesta perspectiva, os hábitos gastronômicos contemporâneos passaram a abrir precedentes nesta relação entre a Cannabis e Gastronomia, o que demanda a necessidade de sua compreensão. Partimos do entendimento que a Gastronomia é um campo transdisciplinar de estudos acerca da alimentação humana que vai se apropriar de métodos e técnicas das demais ciências construindo um modo próprio de análise, que cruza os elementos a partir das condições econômicas, culturais, históricas, políticas e sociais, por exemplo.

Para a pesquisa foi utilizada uma abordagem qualitativa (MINAYO, 2001), baseando-se na pesquisa de cunho descritivo (TRIVIÑOS, 1987). Quanto aos procedimentos metodológicos fez-se fundamental a utilização da pesquisa bibliográfica “feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites”, permitindo “ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto”. Assim como a utilização da pesquisa documental que “trilha os mesmos caminhos da pesquisa bibliográfica” e “recorre a fontes mais diversificadas e dispersas, sem tratamento analítico, tais como: tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais [...] vídeos de programas de televisão, etc.” (FONSECA, 2002, p. 32).

Para as pesquisas bibliográfica e documental foram utilizados os termos *Cannabis*, culinária canábica, gastronomia canábica, maconha, gastronomia e cânhamo, no período de agosto de 2019 a novembro de 2019 no *google scholar*. A pesquisa utilizou somente termos em português e buscou dados a partir de janeiro de 2000. Como existem poucas publicações acerca do tema culinária canábica foi necessário a utilização de fontes como blogs, sites, jornais e canais de *YouTube*, por exemplo.

O trabalho, associando as tendências do mercado gastronômico às possibilidades de exploração do mercado da maconha, investigou a cultura culinária canábica por meio do programa televisivo de competição culinária *Cooking on High* produzido pela *Stage 13* e veiculado pela plataforma de streaming *Netflix*, cuja estreia ocorreu em junho de 2018<sup>3</sup>. Para a análise do programa foi indispensável assistir mais de uma vez cada um dos doze episódios com duração aproximada de quinze minutos cada.

O referencial da pesquisa foi dividido em quatro momentos, onde abordamos: i) panorama de proibições e liberações da maconha no mundo ocidental; ii) panorama da legalidade da maconha no Brasil; iii) iniciativas populares; iv) o mercado gastronômico e a

---

<sup>3</sup> Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80988793>.

maconha.

Em um primeiro momento de análise, foram identificadas estruturas do programa, tais quais as divisões do programa, os jurados, os chefs, o apresentador, o especialista sobre maconha, as informações sobre maconha e suas formas de veiculação, as temáticas e os pratos, suas formas de preparo e quais infusões foram utilizadas. Em seguida, em uma análise mais detalhada, foram sendo coletadas capturas de tela de cada uma das etapas citadas acima para a análise do conteúdo. Por fim, as discussões foram associadas e comparadas as falas de autores em estudos científicos para gerar uma reflexão e então avaliar programa televisivo *Coking on High*.

A iniciativa da *Netflix* em produzir conteúdo sobre culinária canábica revela um mercado potencial em expansão. E através de uma análise da estrutura do programa *Cooking on High*, foi possível identificar o caráter informativo, talvez educacional, e de sensibilização acerca da maconha. Revelando a transmissão de conhecimento a respeito da *Cannabis* sob a roupagem do formato televisivo de competição culinária, além de evidenciar, sob outra perspectiva, mais uma possibilidade de condução de um programa culinário.

Por conseguinte, o atual trabalho revela uma possibilidade de atuação para o profissional gastrônomo brasileiro em um cenário de legalização da maconha, seja no âmbito medicinal ou recreativo. Além de apresentar um caráter reflexivo em relação a diversidade temática no qual a Gastronomia pode dedicar suas pesquisas. Deixando evidente a transdisciplinaridade das análises gastronômicas, debruçadas em outras áreas da ciência, associando suas ferramentas metodológicas e imprimindo um caráter único.

**Palavras-chave:** gastronomia; *cannabis*; culinária canábica; gastronomia canábica; *cooking on high*.

## REFERÊNCIAS

CENTRO BRASILEIRO DE INFORMAÇÕES SOBRE DROGAS PSICOTRÓPICAS.

**Maconha.** São Paulo: UNIFESP, 2019. Disponível em:

[https://www2.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/quest\\_drogas/maconha.htm](https://www2.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/quest_drogas/maconha.htm). Acesso em: 03 set. 2019.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

GONTIÈS, Bernard; ARAÚJO, Ludgleydson Fernandes de. Maconha: uma perspectiva histórica, farmacológica e antropológica. **Mneme – Revista de Humanidades**, Caicó, v. 4, n. 7, 2003.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

NETFLIX. **Cooking on High**. Netflix: 2019. Disponível em:  
<https://www.netflix.com/title/80988793>. Acesso em: 15 nov. 2019.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Classificação de Transtornos Mentais e de Comportamento da CID-10: Descrições Clínicas e Diretrizes Diagnósticas. Tradução: Dorgival Caetano, 1 ed. **Artes Médicas**, Porto Alegre, p. 69-82, 1993.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Ática, 1987.

## **O CRESCENTE CONSUMO DE *K-FOOD* DECORRENTE DO SUCESSO DA CULTURA *HALLYU* NO BRASIL**

SANTANA, Aline Gomes.

*Mestre em Consumo Cotidiano e Desenvolvimento Social, graduanda em Letras pela Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE, membro do grupo de pesquisa de Estudos da Cultura da Ásia/ECA*  
alinegsan157@gmail.com

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa

*Professora Associada da Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE*  
neideshinohara@gmail.com

RODRIGUES, Gabriela Ferreira.

*Graduanda em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE*  
gabriela.frodrigues@gmail.com

Uma cultura pode influenciar um indivíduo em diferentes âmbitos de sua vida, conforme Laraia (2001). As informações adquiridas de determinada cultura contribuem para a formação identitária do sujeito. Mais do que um elemento sociológico identitário, a cultura tem sido percebida como uma ferramenta comercial. Diante desta perspectiva, algumas culturas vêm sendo formuladas ou adequadas para atender as demandas de consumo do público, que busca nestas etnicidades meios para formular sua identidade social, a partir de elementos socioculturais que admira.

Partindo desta ideia, uma cultura que tem se formulado com o propósito de propagação e comercialização de seus elementos é a *hallyu*. Oriunda da Coreia do Sul, a cultura *hallyu* pode ser definida, de acordo com Kim (2008), como a “onda coreana”, resultante da hibridização da cultura tradicional do país asiático com elementos culturais da modernidade, oriundos principalmente das práticas culturais norte-americanas.

A *hallyu* é constituída por elementos presentes no cotidiano sul-coreano. Sendo estes materiais separados por classes e nomeados pelo prefixo ‘K’ de *Korea*. Tais elementos são: *K-pop* (música pop sul-coreana), *K-movie* (filmes sul-coreanos), *K-drama* (séries e novelas sul-coreanas); *K-entertainment* (programas de TV e internet sul-coreanos), *K-fashion* (moda sul-coreana), *K-beauty* (estética e cosméticos de *skincare* sul-coreana) e *K-food* (gastronomia sul-coreana).

Os elementos ‘K’ têm grande relevância na disseminação da *hallyu*, sendo seu consumo desejo dos admiradores desta cultura, por perceber nesta interação uma forma de aproximar-se mais da Coreia do Sul, tornando-se pertencentes da ‘onda coreana’. Entre estes elementos,

o *K-food* proporciona a seus consumidores a aquisição de uma gama de conhecimentos sobre a cultura do país asiático, pois a gastronomia sul-coreana apresenta em sua construção uma rica historicidade que caracteriza a formação da sociedade coreana.

Partindo das informações apresentadas, o presente estudo tem o propósito de analisar de que forma o *K-food* influencia a formação identitária dos adeptos da cultura *hallyu*, e de que forma as mídias digitais contribuem para esta construção social?

Para construção da pesquisa utilizamos como metodologia a pesquisa bibliográfica associada a netnografia, pois as informações serão coletadas a partir de livros e fontes virtuais de sites e mídias digitais que possam contribuir para a descrição e formulação das ideias tratadas no texto. Para embasamento do artigo utilizamos autores como, Barbosa e Campbell (2006), Bauman (2005), Jenkins (2008) e Laraia (2001) para discutir sobre cultura e autores como Kim (2008) para tratar da *hallyu* e seus elementos. Além disto, seguindo as ideias de Kozinets (2010) sobre o uso da netnografia, recorreremos a fontes virtuais para obter dados a respeito do consumo dos elementos ‘K’ e dos adeptos da *hallyu*, visto ser o ambiente virtual o principal espaço de consumo e interação deste grupo social.

Rica em cores e sabores, a comida sul-coreana tem como principal característica o sabor forte e apimentado, conforme explica Kim (2008). Seus pratos representam a cultura coreana, por carregarem em seus preparos e no ritual de consumo a historicidade do país asiático.

A dieta alimentar tradicional sul-coreana tem como característica a atenção e crença na medicina natural, sendo possível perceber tal cuidado pelo consumo de alimentos saudáveis e em sua maioria naturais tais como: arroz, legumes, carnes de boi e de porco e frutos do mar. Um dos pratos comuns no cotidiano dos coreanos é o *kimchi*, um fermentado de vegetais rico em vitaminas feito principalmente com acelga ou rabanete e *gotchukaru* (pó de pimenta). De acordo com Kim (2008) e informações do Korea Cultural Center – KCC (S/D), o *kimchi* é um prato que retrata práticas de gerações coreanas antigas. No passado, tendo em vista a dificuldade de encontrar verduras frescas e de armazenar os alimentos, por questões climáticas, os coreanos preparavam o *kimchi* e o reservavam em *hangari* (recipientes feitos de cerâmica), e estes eram enterrados para maturar/fermentar e ser servido no inverno.

O uso das mídias digitais proporciona aos indivíduos o contato com outras realidades aparentemente distantes. E quando estes sujeitos percebem algo que lhes cativa tendem a buscar meios de aproximar-se deste universo a fim de interagir com o mesmo e inserir em suas práticas características deste meio que lhe atrai, reforçando assim a ideia de Barbosa e Campbell (2006, p 22) de que “toda a sociedade faz uso do universo material a sua volta para se reproduzir física e socialmente”. O desejo em aproximar-se da cultura sul-coreana, tem feito os fãs da *hallyu*

buscarem meios de consumir diferentes elementos que lhes proporcione uma identificação como adeptos da cultura ‘K’. E estes sujeitos, ancorados nas mídias digitais, que segundo autores como Bauman (2005), funcionam como ferramenta para aquisição de informações e recursos orientadores de sua identidade, acessam conteúdos e adquirem produtos sul-coreanos, além de interagir com outros indivíduos também adeptos da onda ‘K’ afim de se sentir pertencentes dessa cultura.

Na busca por interagir e se aproximar mais a onda coreana, de acordo com as discussões de Jenkins (2008), os fãs procuram adquirir e inserir em suas práticas cotidianas conteúdos que reforcem sua apreciação e ligação com a cultura ‘K’ que tanto admiram, reforçando assim a ideia de Barbosa e Campbell (2006, p 22) de que “toda a sociedade faz uso do universo material a sua volta para se reproduzir física e socialmente”. E independente da forma como adquirem alguns dos alimentos da *k-food*, o objetivo permanece o mesmo, imergir o máximo possível na cultura *hallyu*.

**Palavras-chave:** *K-food*; *hallyu*; Coreia do Sul; mídias digitais.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. CAMPBELL, Colin. **Cultura, Consumo e Identidade**. São Paulo: Editora FGV, 2006

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. 4. ed. 6. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.

JENKINS, Henry. **Cultura da convergência**. São Paulo: Editora Aleph, 2008. KIM, Y. N. **A jovem Coreia**. São Paulo: Editora Ssua, 2008.

KOZINETS, Robert V. **Netnografia**: realizando pesquisa etnográfica online. São Paulo: Penso Editora Ltda, 2014.

LARAIA, Roque. **Cultura**: um conceito antropológico. 14 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

## **DISPONIBILIDADE DOMICILIAR DE FRUTAS REGIONAIS NO BRASIL 2002 - 2018**

LUCAS, Marcos Anderson.  
*Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde  
da Universidade Federal de São Paulo*  
Bolsista CAPES  
m.andersonlucas@gmail.com

O consumo de frutas é importante para uma dieta equilibrada e saudável, por serem fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes (VAN DUYN; PIVONKA, 2000). A principal recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) é que se consuma frutas diariamente para prevenção de comorbidades (WHO, 2003).

O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, ficando atrás apenas da China e da Índia (ABRAFRUTAS, 2019). Todavia, apesar da grande produção, o Brasil está na 23ª posição em exportação desses alimentos, onde apenas 3% das frutas produzidas no país são exportadas (ABRAFRUTAS, 2021a). Ou seja, as frutas produzidas, também são consumidas no Brasil. Os estados de São Paulo, Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Pará são os maiores produtores de frutas no país (ABRAFRUTAS, 2021a).

Entretanto, estudos mostram um baixo consumo de frutas no Brasil na população em geral (JAIME et. al., 2009; COSTA et. al., 2021). Documentos oficiais mostram a importância do consumo desses alimentos (BRASIL, 2014a; BRASIL, 2015a; DE SANTIAGO; CORADIN, 2018). O Guia Alimentar para a População Brasileira, por exemplo, destaca o consumo de frutas por fazerem parte do grupo de alimentos in natura, principalmente frutas regionais, por destacarem a importância da valorização da experiência cultural, enaltecendo as variações dos alimentos que demarcam as diferentes regiões do país (BRASIL, 2014a), por carregarem uma identidade, cultura e hábitos alimentares locais (FABRI et. al., 2015).

No Brasil há poucos estudos que mostrem o consumo de alimentos regionais na população toda. Com isso, esse estudo propõe descrever a disponibilidade domiciliar de frutas regionais no período de 2002 a 2018 no Brasil.

Este estudo utilizou dados de aquisição domiciliar de alimentos de três edições das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF), realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) nos períodos de junho de 2002 a julho de 2003, maio de 2008 a maio de 2009, e julho de 2017 a julho de 2018. As frutas regionais foram identificadas com base na segunda edição do livro Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2015a).

As quantidades dos alimentos (em quilogramas ou litros) foram convertidas em calorias, aplicando-se anteriormente fatores de correção que excluem as partes não comestíveis dos alimentos. A quantidade comestível do alimento foi transformada em calorias, empregando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da Universidade de São Paulo (TBCA, [s.d.]). A participação relativa na disponibilidade domiciliar foi expressa a partir do percentual de calorias que o grupo de frutas regionais representa no total de calorias disponíveis para consumo.

Foi calculado o percentual de mudança relativa (PMR) para verificar a diferença em porcentagem da participação calórica dos alimentos entre 2002 e 2018, utilizando a seguinte fórmula: Percentual Médio Relativo = (percentual calórico do último ano – percentual calórico do primeiro ano) vezes cem, dividido pelo percentual calórico do primeiro ano. Também foi utilizado modelos de regressão linear para avaliar as variações temporais das estimativas considerando o valor de  $p < 0,05$ .

Observou-se na **tabela 1** um aumento significativo na participação do total de frutas como um todo de 27,47% (de 2,22% para 2,83%) e regionais 28,33% (de 0,6% para 0,77%) entre 2002-2003 e 2017-2018. Vale considerar que em todos os anos estudados, frutas regionais representam em média apenas um quarto no consumo total de frutas no Brasil.

**Tabela 1**

Participação relativa (%) do grupo de frutas regionais no total de calorias determinado pela aquisição alimentar domiciliar, por ano da pesquisa. Brasil. Períodos 2002–2003, 2008–2009 e 2017–2018.

Alimento	Participação relativa, por ano da pesquisa (%)			PMR% <sup>1</sup>
	2002–2003	2008–2009	2017–2018	
<b>Frutas</b>	<b>2,22</b>	<b>2,4</b>	<b>2,83</b>	<b>27.47*</b>
Regionais	0,6	0,67	0,77	28.33*
Outras	1,61	1,73	2,06	27.95*

<sup>1</sup>Percentual de mudança relativa entre 2002-2003 e 2017-2018

\* $p < 0.05$

A participação de frutas regionais na dieta da população brasileira é baixa, e isso se dá por vários fatores. Frutas são importantes alimentos na produção de geleias e compotas no Brasil. Esses tipos de preparações tem um alto teor de açúcar e com o passar do tempo a população foi desassociando esse tipo de preparação como saudável, influenciando na

diminuição do consumo de alimentos regionais através de preparações. Entretanto, é possível conciliar o consumo desses alimentos com preparações através de técnicas e métodos adequados (GINANI *et. al.*, 2010).

Outro fator importante é a associação histórica de alimentos regionais com consumidores de baixa renda, considerados alimentos de pobres e sem valor social (PAIVA *et. al.*, 2012; TREGGAR; KUZNESOF; MOXEL, 1997), afetando na compra desses alimentos para a população em geral.

No Brasil, dois principais meios de referência na aquisição e consumo de alimentos regionais são as feiras livres e as escolas públicas, respectivamente. Estudos mostram que pessoas que vivem próximas de feiras livres tem uma maior diversidade de alimentos (JAIME *et. al.*, 2011), e graças a programas do governo como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que incentiva a compra de alimentos para a merenda escolar preferencialmente da agricultura familiar, tornando-se possível o contato com mais alimentos regionais (PEIXINHO, 2013).

Com base nos nossos achados, se torna importante o incentivo à alimentação saudável baseada nos valores culturais brasileiros, estimulando o consumo de frutas regionais através de uma dieta diversificada.

**Palavras-chave:** alimentos regionais; frutas regionais; consumo alimentar.

**Agradecimentos e Apoio:** Agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoa de Nível Superior (CAPES) pela a concessão de bolsa de estudos.

## REFERÊNCIAS

2021 é o ano internacional das frutas, legumes e verduras. O que isso quer dizer?. **ABRA FRUTAS - Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frutas e Derivados.** Disponível em: <https://abrafrutas.org/2021/04/2021-e-o-ano-internacional-das-frutas- legumes-e-verduras-o-que-isso-quer-dizer/>. Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2 ed. Brasília, DF. Brasil: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros.** 2 ed. Brasília, DF. Brasil: Ministério da Saúde, 2015.

Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, diz Abrafrutas. **ABRAFRUTAS - Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frutas e Derivados**. Disponível em: <https://abrafrutas.org/2019/03/brasil-e-o-terceiro-maior-produtor-de-frutas-do-mundo-diz-abrafrutas/>. Acesso em: 20 set. 2021.

COSTA, J. C. et al. Consumo de frutas e associação com a ingestão de alimentos ultraprocessados no Brasil em 2008-2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 1233–1244, 2021.

DE SANTIAGO, R.; CORADIN, L. Biodiversidade brasileira Sabores e Aromas. **Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade**, 2018.

FABRI, R. K. et al. Regional foods in Brazilian school meals. **British Food Journal**, 2015.

GINANI, V. C. et al. Reducing fat content of Brazilian traditional preparations does not alter food acceptance: Development of a model for fat reduction that conciliates health and culture. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 8, n. 4, p. 229–241, 2010.

JAIME, P. C. et al. Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006. **Revista de Saúde Pública**, v. 43, p. 57–64, 2009.

JAIME, P. C. et al. Investigating Environmental Determinants of Diet, Physical Activity, and Overweight among Adults in Sao Paulo, Brazil. **Journal of Urban Health**, v. 88, n. 3, p. 567–581, 1 jun. 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases**: report of a joint WHO/FAO expert consultation. World Health Organization, 2003. v. 916.

PAIVA, J. B. DE; FREITAS, M. DO C. S. DE; SANTOS, L. A. DA S. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 2, p. 191–202, 2012.

PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, p. 909–916, 2013.

TREGGAR, A.; KUZNESOF, S.; MOXEY, A. **Marketing regional foods in the UK**: an exploratory consumer study.

**TBCA - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. Disponível em:  
[http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao\\_alimentos.php](http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php). Acesso em: 8 jun. 2021.

VAN DUYN, M. A. S.; PIVONKA, E. Overview of the health benefits of fruit and vegetable consumption for the dietetics professional: selected literature. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 100, n. 12, p. 1511–1521, 2000.

## CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS: PROPOSTA DE UM CAMPO TRANSDISCIPLINAR PARA OS ESTUDOS DA COMIDA

LOBÃO DE QUEIROZ, Guilherme.

*Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade de Brasília  
(UnB)*

guilhermelobao@gmail.com

O problema disciplinar da gastronomia advém de um campo ainda em formação que busca congregar os estudos da comida ou da alimentação (os *food studies*, na terminologia inglesa utilizada de modo expressivo globalmente para se referir à alimentação, à culinária e à gastronomia). Estudar a gastronomia não é o mesmo que se deter ao objeto da comida como centro epistemológico. Se considerarmos as diferenças metodológicas e lexicais que orbitam a premissa da atividade científica, podemos observar no horizonte diversos “conflitos de fronteira”, como sugere Bourdieu (2004) ao apontar para a construção dos campos de múltiplos saberes.

Neste artigo, situamos alguns percursos da produção acadêmica e tecnológica que envolvem o expediente gastronômico para diferenciá-los entre si e, então, propor uma nova abertura para o campo dos estudos que abarcam a comida com a premissa da transdisciplinaridade. Por meio da metodologia do pensamento complexo de Morin (2009) e apoiados em novas teorias para uma educação do futuro, como o manifesto de Nicolescu (1999), para compreender um novo campo que se identifica como ciências gastronômicas. Estabelecemos assim contribuições epistemológicas da lógica disciplinar à qual o campo geral dos cursos de Gastronomia e, no limite, dos *food studies*, estão baseados, para especular como a ligação entre comida e a alimentação, tanto nos níveis acadêmicos como técnicos, se beneficiaria de uma proposta transdisciplinar.

Ainda de certa forma desassistida do ponto de vista conceitual, a gastronomia se depara com desafios grandes ainda para superar o nicho disciplinar, sobretudo tecnológico, esquivar-se do senso comum e buscar uma unidade científica para além do eixo da interdisciplinaridade, com o qual tradicionalmente se afeiçoam as pesquisas ditas gastronômicas.

Gastronomia não é fácil de definir, como se pode perceber de um número de autores que declinaram dessa tarefa de defini-la. Gastronomia pode ser muito mal definida. Há dificuldades na aplicação do termo e consequentemente há dificuldades na aplicação dos valores gastronômicos para as experiências alimentares e ainda uma confusão causada pela pseudo gastronomia (ou o

esnobismo do campo de alimentos e bebida (GILLESPIE, 2011, p. 2, trad. do autor).<sup>1</sup>

São raros os programas acadêmicos especificamente dedicados a localizar a gastronomia como campo e, a partir dela, construir novas possibilidades teórico-metodológicas de pesquisa transdisciplinares. A instituição que mais avançou no sentido formal de se colocar aberta à transdisciplinaridade foi a Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UniSg), em Pollenzo (Itália), que cunhou em 2004 uma forma de tentar resolver o problema epistemológico das áreas correlatas de *food studies*, *food science*, hospitalidade e formação tecnológica ao situar o campo como de ciências gastronômicas.

A UniSg foi seguida pela Mondragon Unibertsitatea, no País Basco (Espanha), que criou em 2009 a Facultad de Ciencias Gastronómicas. Ambas reúnem as instâncias tecnológicas e acadêmicas no sentido de formação superior e produção científica, incluindo tanto aspectos da arte culinária, como da hospitalidade, do turismo, das *food sciences* e dos estudos da alimentação ligados às humanidades, formulando a proposta epistemológica que justificam as ciências gastronômicas, apontando para uma realização não mais inter como transdisciplinar, uma vez que o saber não se produz pela reunião das disciplinas, mas considera o princípio cunhado por Morin (1991) de uma “multirreferencialidade do conhecimento”.

A prática da aplicação transdisciplinar pode resultar controversa, pois exige que todos os participantes do processo exercitem tal atitude. Ou seja, ao evocar o “trans”, a lógica clássica da colaboração disciplinar deve ser absorvida pelo processo tanto de articulação das referências como de sua observação. O próprio Morin (1999) considera a dificuldade das instituições universitárias em se colocarem como transdisciplinares, dado o caráter conservador sob o qual elas estão historicamente fundamentadas.

Reivindicar um campo de estudo para a gastronomia de tal forma é importante não por sua abordagem gastronômica, mas porque confere sentido à jornada de uma busca tão transdisciplinar, que é abordar a ideia da comida, confrontando o que Perullo (2006) indica como uma falta não só de unidade como também de “consideração” científica, que se abre a um pensamento complexo e não limitado às instâncias da prática culinária ou dos estudos

---

<sup>1</sup> “Gastronomy is not easy to define, as can be seen from the number of authors who have declined to attempt definition. Gastronomy can often be ill defined. There are difficulties in applying the term and consequently there are difficulties in the application of gastronomic values to the alimentary experiences and also to the hospitality industry in general. There is also confusion caused by pseudo gastronomy (or food and wine snobbism). So as a stand from the professor, gastronomy is defined as the art, or science, of good eating”.

antropológicos estruturais da alimentação como mero desenlace da formação fisiológica e cultural do ser humano.

Com efeito, uma das maiores objeções à “seriedade” da comida – em particular da cozinha e da gastronomia – qual objeto de reflexão teórica e filosófica, um dos motivos principais de sua exclusão dos âmbitos de estudo e do saber, é sempre aquele argumento da sua constituição frívola e de sua evanescência, bem como sua relação com o hedonismo e o prazer material (PERULLO, 2006, p. 8, trad. do autor)<sup>2</sup>.

Propomos assim uma primeira superação da episteme gastronomia para além de um campo normativo. É hora de reconhecer não necessariamente a gastronomia como ciência, mas todo o arcabouço científico em potencial que ela carrega. Se ater à interdisciplinaridade, tal como os *food studies* o fazem há décadas limita a gastronomia a um exercício constante do deslocamento de métodos de diferentes disciplinas mais “legitimadas” para investigações específicas que poderiam ser centradas em uma epistemologia gastronômica.

A questão transdisciplinar das ciências gastronômicas se apresenta particularmente inovadora e engajadora, pois funda uma possível tradição na qual o problema humano, a questão do ser, não está mais regida pelo domínio social ou cultural senão atendendo a uma epistemologia da comida centrada no espírito contemporâneo, que tem na gastronomia uma lente para olhar o mundo.

**Palavras-chave:** ciências gastronômicas; transdisciplinaridade; pensamento complexo; comida; gastronomia

**Agradecimentos e apoios:** Agradeço aos meus amores (Adriana e Teodoro) pelo suporte nesses tempos obscuros; ao meu orientador, Gustavo de Castro, por me introduzir à transdisciplinaridade; ao professor Nicola Perullo, pela generosidade em compartilhar o conhecimento; à Capes, pelo financiamento de parte desta pesquisa; e à Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UniSg), pelo franqueamento de suas dependências para a realização de parte desta pesquisa.

## REFERÊNCIAS

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In: **Saúde Rev**, v. 6, n. 13, p. 37-44. 2004.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **Physiologie du goût**. Paris: Flammarion, 1982.

---

<sup>2</sup> “In effetti, una delle più grandi obiezioni alla “serietà” del cibo – più in particolare, della cucina e della gastronomia – quale oggetto di riflessione teorica e filosofica, uno dei motivi principali della sua esclusione da ambito di studio e di sapere, è sempre stata quella della sua costitutiva frivolezza ed evanescenza, nonché del suo rapporto con l’edonismo e con il piacere materiale”.

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

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DRAVET, Florence; PASQUIER, Florent; COLLADO, Javier; e CASTRO, Gustavo (Orgs.). **Transdisciplinaridade e educação do futuro**. Brasília: Cátedra UNESCO de Juventude, Educação e Sociedade; Universidade Católica de Brasília, 2020.

DROUARD, Alain. **A cozinha francesa nos séculos XIX e XX**. In: Freeman, Paul (org.) *A História do Sabor*. São Paulo: SENAC, 2009.

\_\_\_\_\_. **Historie des cuisiniers en France: XIX-XX Siècle**. Paris: CNRS Éditions, 2004.

FERRO, Rafael e REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018.

FERRO, Rafael. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. In: **Mangút Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 1, p. 166-177, 2021.

GILLESPIE, Cailein. **European gastronomy into the 21<sup>st</sup> Century**. Londres e Nova York: Routledge, 2011.

KESİMOĞLU, Ayşegül. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. In: **Hospitality & Society**, v. 5, n. 1, p. 71-91, 2015.

MORIN, Edgar. **Problema epistemológico da complexidade**. Portugal: Europa-América, 1983.

\_\_\_\_\_. **Introdução ao pensamento complexo**. Lisboa: Instituto Piaget, 1991.

\_\_\_\_\_. **Complexidade e ética da solidariedade**. In: CASTRO, Gustavo de et al. *Ensaio de complexidade*. Porto Alegre: Sulina, 1997. p. 11-20.

\_\_\_\_\_. **Complexidade e transdisciplinaridade: a reforma da universidade e do ensino fundamental**. Natal: EdufRN, 1999.

NICOLESCU, Basarab. **O manifesto da transdisciplinaridade**. Trad. Lúcia Pereira de Souza. São Paulo: Trion, 1999.

\_\_\_\_\_. **Definition of transdisciplinarity**. 2003. Disponível em: <<http://www.interdisciplines.org/interdisciplinarity/papers/5/24/>>. Acesso em: 13 set. 2021.

PERULLO, Nicola. **Per un' estetica del cibo**. Palermo: Aesthetica Preprint, 2006

SANTICH, Barbara. The study of gastronomy: a catalyst for cultural understanding. In: **The International Journal of the Humanities: Annual Review**, v. 5, n. 6, p. 53-58, 2007.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. São Paulo: Editora Record, 2003.

TUPINI, Piergiorgio. **Quella gastronomia che resiste alla crisi economica: la gastronomia etnica non conosce confini né geografici né cultural**. Roma: Academia della Cultura Enogastronomica, 2016.

## **FILOSOFIA E COMIDA: UM CAMINHO A TRILHAR**

ROTOLO, Tatiana  
*Professora do Instituto Federal de Brasília*  
tatiana.rotolo@ifb.edu.br

O campo da alimentação, no qual se inclui a gastronomia, é permeado por uma diversidade de olhares e saberes multidisciplinares. Um conjunto de conhecimentos são mobilizados para se compreender a amplitude do fenômeno alimentar. Das ciências humanas, destacamos, por exemplo, a compreensão da história, que compreende a comida e a alimentação humana no tempo, a sociologia, que compreende as dinâmicas e processos de grupos sociais diversos, a antropologia, que abarca a cultura e construção da identidade de povos e grupos sociais. No entanto, o saber filosófico, um saber elementar e essencial das ciências humanas, tem se mostrado distante do campo da alimentação, ainda que dialogue com os conceitos de cultura, sociedade, temporalidades, espacialidades e processos sociais.

A proposta desta investigação é compreender como a filosofia se relacionou com o campo da alimentação e com a comida, buscando entender quais relações foram essas, bem como investigar as origens da interrogação filosófica sobre o fenômeno alimentar, que de certo modo, acabou por relegar a comida e a alimentação em um patamar menor do campo da reflexão filosófica. Partimos do pressuposto de que a filosofia é um campo da reflexão humana que pode e deve contribuir para os estudos da alimentação, buscando compreender o fenômeno alimentar a partir de debates éticos, epistemológicos, estéticos e políticos. Neste sentido, esta pesquisa propõe num primeiro momento, traçar brevemente as relações empreendidas pela tradição filosófica do ocidente acerca da alimentação, buscando neste apanhado histórico as razões pelo qual o campo da alimentação em geral foi pouco abordado pelos filósofos (PERULLO, 2013).

Já num segundo momento, o trabalho pretende apontar, ainda que de maneira rudimentar, como é possível a relação entre a filosofia e a comida e quais oportunidades teóricas e práticas podem ser empreendidas a partir deste diálogo, expandindo o horizonte do campo da alimentação, não apenas como uma questão de interesse social, antropológico e histórico, mas também, estético, político, epistemológico e ético (KAPLAN, 2020)

A investigação filosófica em geral concebeu o campo da alimentação como um campo relacionado à natureza, ou seja, pertence mais ao reino da necessidade do que às questões humanas, uma vez que sem alimento a vida não é possível. Esta observação primeira entende a comida mais como uma questão relacionada à fisiologia que à cultura.

Desde a antiguidade clássica, os gregos delimitaram bem o campo de relação entre a filosofia e a comida: de um lado este debate interessava a questão dietética, e de outro interessava a partir da interrogação sobre a questão do conhecimento, ou seja, como uma questão epistemológica e estética. A tradição dietética compreendia o alimento na sua relação com a saúde, interrogando acerca do papel dos alimentos na manutenção da vida, tratamento das enfermidades e sua função nas patologias. Nesta tradição, a abordagem filosófica da comida era revestida pela capa da medicina. Destacamos nesta abordagem as contribuições da medicina hipocrática e galênica.

Por outro lado, a tradição platônica foi absolutamente definidora para o entendimento estético e epistemológico da comida. E, foi esta tradição que determinou em grande medida, os rumos da reflexão filosófica sobre a comida na tradição ocidental. Segundo ela, há a prevalência das ideias sobre as coisas corpóreas como fonte por excelência do conhecimento. Nesta tradição, o verdadeiro conhecimento subjaz nas ideias e não nas sensações, isto é, são as ideias as responsáveis pelo nosso conhecimento do mundo. O corpo, a matéria, ou o conhecimento empírico, representam um conhecimento parcial e muitas vezes contraditório, não podendo ser considerado o conhecimento verdadeiro.

A partir desta leitura, podemos depreender duas questões: a tradição idealista foi responsável por forjar a tradição ocidental de maneira majoritária, desde os antigos, mas também passando pelos modernos. E, numa segunda abordagem, os conhecimentos a partir da experiência de certa maneira foram considerados menores ou menos importantes. Isto implica na análise filosófica acerca do conhecimento advindo das sensações. Os sentidos chamados “de contato”, como o tato, olfato ou paladar, tão essenciais à alimentação, foram relegados a um patamar inferior. Já a visão e a audição, foram compreendidos como sentidos superiores.

Disso podemos depreender que: baseada numa tradição idealista, e muitas vezes essencialista, que privilegia as ideias em função dos conhecimentos empíricos ou corpóreos, o fenômeno alimentar passou entre a tradição filosófica do ocidente, como uma questão menos importante, ou apenas tratada no âmbito subjetividade de cada indivíduo (KORSMEYER, 1999).

Uma das grandes heranças deste processo é que, em geral, a filosofia não considerou a alimentação (e, portanto, também a gastronomia) como um campo estético e epistemológico capaz de gerar conhecimento e reflexão. A formulação do conceito de estética moderna entre os séculos XVIII e XIX, por exemplo, sequer considera que possa haver um juízo estético baseado nos sentidos do paladar e olfato. A formulação da ideia moderna de arte, também herdeira deste campo epistemológico e estético, também sequer se perguntou sobre se o fazer culinário e gastronômico poderia ser uma forma de expressão artística ou não.

Assim, este trabalho busca perfazer esta relação tortuosa que foi estabelecida ao longo da história da filosofia ocidental, buscando de um lado, compreender as motivações e meandros desta história, e de outra, apontando como que esta lacuna trouxe prejuízos tanto para a reflexão filosófica como para o campo da alimentação, uma vez que uma ciência, como almeja o campo da alimentação e a gastronomia, carece de uma formulação epistemológica que a valide como campo do conhecimento. Neste aspecto, a filosofia tem muito a contribuir.

**Palavras- chave:** Filosofia; alimentação; estética; epistemologia.

## **REFERÊNCIAS:**

PERULLO, Nicola. **O Gosto como Experiência. Ensaio sobre filosofia e estética do alimento.** São Paulo. SESI- SP, 2013.

KAPLAN, David M. **Food Philosophy. Na Introduction.** Nova Iorque. Columbia University Press, 2020.

KORSMEYER, Carolyn. **Making Sense of Taste. Food and Philosophy.** Londres, Cornell University Press, 1999.

## **A PAISAGEM ALIMENTAR MACAENSE EM TEMPOS DE ACELERAÇÃO HISTÓRICA**

CORRÊA, Alexandre Fernandes.

*Professor Associado do Curso de Sociologia do Instituto de Química da  
Universidade Federal do Rio de Janeiro – Centro Multidisciplinar de Macaé  
alexcorrea@gmail.com*

BARROS, Lais Buriti de.

*Professora Associada do Curso de Nutrição do Instituto de Alimentação e  
Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Centro  
Multidisciplinar de Macaé  
lais.buriti@gmail.com*

FREITAS, Giovana de Souza.

*Graduanda do Curso de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição da  
Universidade Federal do Rio de Janeiro – Centro Multidisciplinar de Macaé  
Bolsista PIBIC/UFRJ  
giovanafreitas450@gmail.com*

SOUZA, Stephani Tomaz Paschoal de.

*Graduanda do Curso de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição da  
Universidade Federal do Rio de Janeiro – Centro Multidisciplinar de Macaé  
stephani.tpds@gmail.com*

O trabalho apresenta os resultados parciais do projeto de pesquisa Culinária Macaense – receitas, serviços gastronômicos e identidade regional (PIBIC), realizado no âmbito do Grupo de Pesquisa NESPERA – UFRJ - Macaé. Busca conhecer as particularidades da paisagem alimentar (*foodscape*) e culinária de Macaé/RJ e da região Norte Fluminense através da análise das transformações desencadeadas pela intensificação do processo de globalização/mundialização, tendo em vista as comemorações do bicentenário da independência do país em 2022. Sabe-se que desde o século XIX, Macaé tem passado por transformações no seu perfil demográfico, étnico e cultural, ocorrendo na década de 1970 o ponto de virada mais impactante, marcado pela implantação da Petrobrás e extração das jazidas de petróleo e gás das plataformas da bacia de Campos, o que transformou de modo avassalador a paisagem (*landscape*) sociocultural do município e região. Durante esse contexto de transformações, a região recebe contribuições de diferentes cozinhas, como dos povos indígenas brasileiros e ameríndios; da colonização europeia, a partir dos séculos XVI e XVII, com a transformação da paisagem cultural (*culturalscape*) e alimentar (*foodscape*) na América do Sul; do cenário de escravidão africana, com o predomínio das atividades agrícolas e pecuárias; com a migração de operários ferroviários, especialmente italianos, vindos do Espírito Santo, intensificando o fluxo de trabalhadores de outras regiões. Com o século XXI, foram produzidos novas fusões, condensações, amálgamas, miscigenações, assim como,

esquecimentos, apagamentos, e perdas de diversos acervos culinários brasileiros.

Nesse sentido, o projeto de pesquisa tem como objetivo geral investigar heranças histórico-culturais da culinária macaense e regional e o modo de saber/fazer das receitas, visando contribuir para a manutenção da memória culinária local. No âmbito da pesquisa, utiliza-se o termo *foodscape*, sendo um conceito importante para se referir à paisagem alimentar de Macaé e região. Enquanto instrumento conceitual, trata-se de uma ‘paisagem simbólica da vida da comunidade’ (APPADURAI, 1996) ou de uma identidade nacional imaginada (ANDERSON, 2008). Ou seja, fruto de um processo socialmente construído e mediado por forças históricas, políticas e econômicas, públicas e privadas, individuais e coletivas, assim como, institucionais. Em tal contexto, a cozinha torna-se espaço sociocultural por excelência, isto é, um microcosmo da sociedade (DOS SANTOS, 2011). Sendo assim, sobressai a importância de se avaliar o estado da paisagem alimentar local, observando como o processo de avanço da globalização e de uma paisagem de alimentação internacionalizada impactou nas estruturas de sentimento e pertencimento da população local. Compreendendo tal paisagem, propõem-se: a) interpretar como e quais alimentos são/foram valorizados, produzidos, vendidos e consumidos; b) como e quais agentes podem influenciar ou controlar recursos e escolhas; e, c) quem e como se participa desse sistema, seja como consumidor, produtor, formador de opinião ou trabalhador. Infelizmente, devido à pandemia da Covid-19, só pode-se realizar um levantamento distanciado e circunscrito aos protocolos sanitários vigentes no município. Entretanto, apesar dessas limitações, foi possível ter acesso a objetos de análise de valor para a investigação, com os cardápios dos Festivais de Cultura e Gastronomia realizados em Macaé, desde a década de 2000. Hoje se pode falar de uma nova *Fusion Food* que vai além da mistura de elementos de cozinhas diferentes, mas que também passou a criar pratos intrigantes, criativos e extravagantes, muitas vezes utilizando três ou mais alimentos de cada país. A hipótese estipulada é que o processo de *fusion food* na cozinha local - que deveria seguir na direção do hibridismo das influências e contribuições de diferentes origens étnicas e culturais - acabou dominada por um processo de gourmetização que se estabelece promovendo o apagamento das histórias culturais da culinária local e regional macaense. Assim, foram realizados levantamento de dados dos pratos servidos nas edições dos Festivais, objetivando analisar a presença de símbolos da identidade local. Para além do que constatar que a "cozinha brasileira" é fruto de miscigenações (MACIEL, 2004), detectou-se que o domínio hegemônico do padrão imposto pelo consumo, acabou solapando e apagando os traços e modos de fazer e saber culinários locais, tendendo a suprimir/transformar/fundir cozinhas populares e

tradicionalmente construídas no processo de expansão da cozinha a serviço do *fastfood* e *self-service*. A perda da memória culinária é um dos sintomas da perda da identidade regional local. Ao investigar receitas típicas em acervos locais e familiares, bem como a recuperação de livros de receitas culinárias, buscou-se recuperar heranças e acervos culturais que correm riscos de apagamento, inclusive pelo cenário da pandemia. Entre as receitas recuperadas no processo de investigação da pesquisa: o cuscuz do Casculeiro, - alcunha de Antonio Joaquim D'Andrade (Séc. XVIII) -, iguaria produzida com farinha milho, peixe e especiarias; o bolo de Macabu, com farinha de mandioca; o pastel de Nata, de Quissamã; o Angu de Banana à Caiçara; a sopa de Bagre; entre outros exemplares de culinária local comumente desprestigiados pela gastronomia gourmetizada. Dessa forma, almejando resgatar os hábitos culinários de Macaé e Região, o projeto busca conhecer os principais símbolos que marcam a história local, reproduzindo-os de forma experimental e objetivando a divulgação das receitas para que possam, futuramente, integrar festivais gastronômicos de importância turística e cultural na região, além da possibilidade de serem mais amplamente conhecidos pela população local que, muitas vezes, desconhece a própria cultura e história do local onde vive e come.

**Palavras-chave:** culinária regional; gastronomia; turismo cultural; identidade regional; bicentenário.

**Agradecimentos e apoios:** Agradecimentos ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da UFRJ. Edital nº 169 CEG/CEPG 2020.

## REFERÊNCIAS

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização**. Lisboa: Ed. Teorema, 1996.

BIAZIOLI, Tânia. **A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira**. Tese (Doutorado em Psicologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões e Debates**, v. 54, n. 1, p. 103-124, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.

Acesso em: 19 abr. 2020.

## **CAFÉ COM O EX: UMA (INTER)AÇÃO COM EGRESSOS EM GASTRONOMIA PELA UFRJ**

COSTA, André Luiz Santos.

*Graduando em Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
Bolsista PROFAEX  
andreziul.costa@gmail.com

GARRIDO, Anna Luiza Santiago.

*Graduando em Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
annalugarrido@gmail.com

BURSZTYN, Ivan.

*Professor Adjunto do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
ivan@gastronomia.ufrj.br

PASSOS, Maria Eliza Assis dos.

*Professora Adjunta do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
mariaelizapassos@hotmail.com

O profissional formado pelos cursos de bacharelado em gastronomia no Brasil pode atuar de diferentes formas no mercado de trabalho. Para além do estereótipo do *Chef*, a profissão do gastrônomo oferece uma diversidade de possibilidades de atuação seja no setor de serviços, na indústria, no campo, na área da saúde, na educação, na pesquisa, dentre outros, sempre tendo a comida e a bebida, o comer e o beber como foco de atenção. Nas palavras de Brillat-Savarin, a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT- SAVARIN, 1995, p. 61).

Não há, no portal do Ministério da Educação (BRASIL, 2021), diretrizes curriculares para a formação do gastrônomo, de modo que cada curso tem autonomia para definir sua grade curricular. O que há de comum entre eles, é a diversidade de conteúdos apresentados aos alunos. Práticas culinárias, gestão, legislação, turismo, hospitalidade, antropologia, sociologia, política, saúde, cultura, sustentabilidade, comunicação, dentre tantos outros aspectos relativos à alimentação humana contribuem para formar um profissional cujo potencial de atuação ainda precisa ser descoberto pelo mercado de trabalho (ROCHA, 2015).

O curso de bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) define seu egresso como “profissional generalista, voltado para atuar em unidades gastronômicas de natureza pública ou privada, nos diversos segmentos de prestação de serviços e indústria de alimentos e bebidas” (INJC, s.d.). Contudo, no próprio Projeto Pedagógico do curso, a gastronomia é justificada como “arte culinária que busca evidenciar o

sentido do prazer ao paladar, ao aroma e às formas de apresentação dos alimentos e bebidas, no ato alimentar cotidiano” (UFRJ, 2010, p. 6).

Para apresentar essa diversidade, o projeto de extensão Convivium criou o “Café com o Ex”, uma ação que busca dialogar com egressos do curso para saber o que estão fazendo, com o que estão trabalhando e qual foi a importância da universidade em suas formações.

A formação em gastronomia é muito ampla, e, por consequência, pode encaminhar para uma enorme gama de possibilidades. O curso tem três pilares principais: práticas culinárias, gestão e hospitalidade. Contudo, é possível encontrar o profissional da gastronomia na pesquisa, docência, hotelaria, consultoria, produção de conteúdo, e diversas outras áreas, além das mais comuns já conhecidas. E é exatamente essa diversidade profissional que queremos explorar no Café com o Ex. (CONVIVIUM, 2021)

O “Café com o Ex” tem como proposta entrevistar ex-alunos formados pelo bacharelado em gastronomia da UFRJ que atuam em distintas áreas da gastronomia. São feitas entrevistas virtuais “face a face”, guiadas por um roteiro semi-estruturado com um bloco de perguntas comuns a todos os entrevistados e outro com perguntas específicas sobre seu campo de atuação (GIL, 2008). As entrevistas duram em média 40 minutos, são realizadas e gravadas utilizando o software de videoconferências Zoom e, posteriormente, disponibilizadas no canal do Youtube do projeto de extensão Convivium.

Este trabalho é um relato de experiência sobre o processo de concepção e execução das atividades necessárias para a realização dessa ação. O “Café com o Ex” foi idealizado em maio de 2021 após, em reunião com todos os integrantes do Convivium, surgir como pauta a falta de visibilidade das possibilidades que o bacharel em gastronomia tem no mercado de trabalho, sendo aceito muitas vezes apenas para trabalhos que envolvam diretamente o preparo de alimentos. Foi criado, então, um grupo de trabalho para desenvolver o conceito e mapear ex-alunos que poderiam compartilhar suas trajetórias, contribuindo assim para formar o perfil do egresso do bacharelado em gastronomia pela UFRJ.

O grupo de trabalho criou mecanismos para expor esses relatos. O nome da ação foi pensado para trazer maior pessoalidade entre os entrevistados e entrevistadores, assim como a marca visual mista, composta pela silhueta de um copo americano de café, e o nome da ação em branco, sobre fundo circular em tom alaranjado, cor relacionada muitas vezes à gastronomia. A partir da marca pronta, foi criado um padrão visual para publicação das entrevistas completas e de cortes, utilizados para divulgação nas redes sociais do projeto. A cada mês é lançado um novo episódio, no qual um aluno extensionista do projeto entrevista um convidado diferente. Foram publicadas três entrevistas até o momento.

A primeira entrevista, publicada em julho de 2021, foi com o ex-aluno Mikel Maller, mestrando em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto NUTES e criador do Podcast “Macarrão ao alho e ódio”, que fala sobre gastronomia de perspectivas diferentes. Mikel percebe o perfil do egresso como um profissional generalista, corroborando como a visão institucional, porém completa, destacando a capacidade crítica desse profissional (HERMENEGILDO, 2021). Mikel concluiu a entrevista relatando sua percepção quanto à importância dessa ação de extensão: “Quem dera se eu tivesse tido contato com egressos quando entrei lá no início do curso, pra me mostrar, pra deixar uma série de luzinhas acesas que eu tive que ir acendendo no meio do caminho. Então essa oportunidade, ela é incrível” (HERMENEGILDO, 2021).

A cada entrevista é possível observar a diversidade de possibilidades que a gastronomia proporciona para além da cozinha e como o curso de bacharelado em gastronomia da UFRJ capacita seu aluno para atuar em variadas áreas do conhecimento. É notória a necessidade de mantermos o trabalho de evidenciar todos os ramos de trabalho que o profissional bacharel em gastronomia tem, pois a formação desse profissional é muito ampla e abrangente, diferentemente das possibilidades que são direcionadas a ele normalmente pelo mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** gastronomia; bacharelado; egressos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares - Cursos de Graduação.**

Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12991](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12991)>. Acesso em 23 set. de 2021

CONVIVIAM. POR ONDE ANDAM NOSSOS EGRESSOS? **Convivium**, 9 de jun. de 2021.

Disponível em: <<https://convivium.gastronomia.ufrj.br/por-onde-andam-nossos-egressos/>>. Acesso em: 10 de set. de 2021.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo:Atlas, 6. ed., 2008.

HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller. **CAFÉ COM O EX # 01.** Plataforma: Zoom, 23 de jun. de 2021. Entrevista concedida a Emilli Souza.

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO. **Perfil do Egresso.** UFRJ, INJC, Gastronomia, s.d. Disponível em: <<http://gastronomia.nutricao.ufrj.br/index.php/perfil-do-egresso>>. Acesso em: 10 de setembro de 2021.

ROCHA, Fernando Goulart. **GASTRONOMIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO. Arquivos Brasileiros de Alimentação,** Recife, v. 1, p. 3-20, 5 de maio de 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Curso Superior em Gastronomia: Bacharelado**. Projeto Pedagógico do Instituto de Nutrição Josué de Castro. UFRJ, Rio de Janeiro, 38 p., março de 2010.

## PANORAMA DOS GRUPOS DE PESQUISA EM GASTRONOMIA CADASTRADOS NA PLATAFORMA LATTES: UMA CARACTERIZAÇÃO

BRANCO, Camila da Silva Vaz.  
*Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica da  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*  
camila.vaz.branco@gmail.com

SILVA, Elga Batista da.  
*Professora Adjunta da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*  
elga.silva@hotmail.com

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, 2020, p. 1-2).

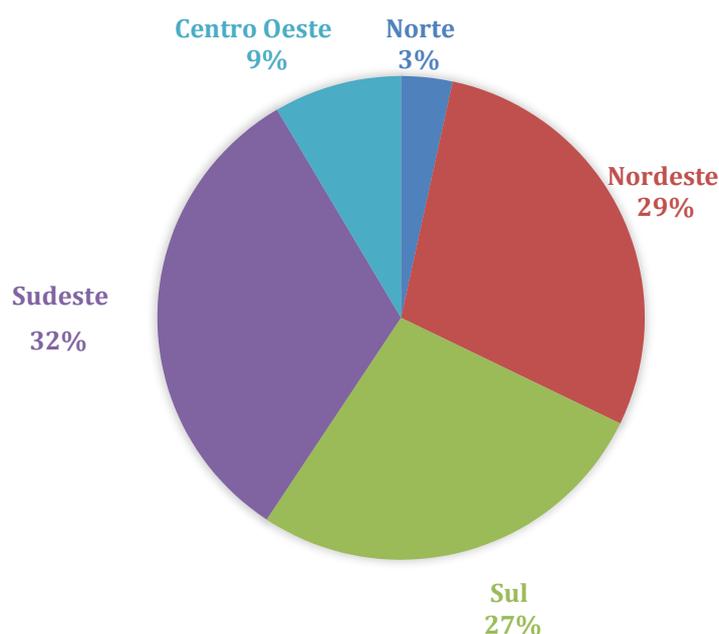
Objetivando caracterizar os Grupos de Pesquisa em gastronomia cadastrados na Plataforma *Lattes* foi realizada uma coleta de dados *on-line* com metodologia quali-quantitativa, coletando-se os dados disponíveis no Diretório de Grupos de Pesquisa, assim como as informações dispostas no curriculum *Lattes* dos respectivos líderes desses Grupos. A coleta de dados ocorreu no período de agosto a setembro de 2021, sendo o critério de seleção do Grupo para a presente pesquisa a presença da palavra “gastronomia” nos campos referentes ao nome do Grupo, nome da linha de pesquisa e palavra-chave da linha de pesquisa.

Para nortear a coleta de dados, foram pesquisados os seguintes conteúdos:

1. Total de Grupos de Pesquisa presentes 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;
5. Tipo de iniciativa a qual o Grupo pertence (instituição pública ou privada);
6. Grande área de cadastro junto ao CNPq (Nutrição, Ciência e Tecnologia e Alimentos ou Turismo);

7. Correlação entre lideranças desses grupos e formações acadêmicas.

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, 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% foram excluídos e 1,4% tiveram sua certificação negada. Quanto 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 *campus* em diferentes unidades da Federação e que, portanto, não puderam ter sua origem estipulada.

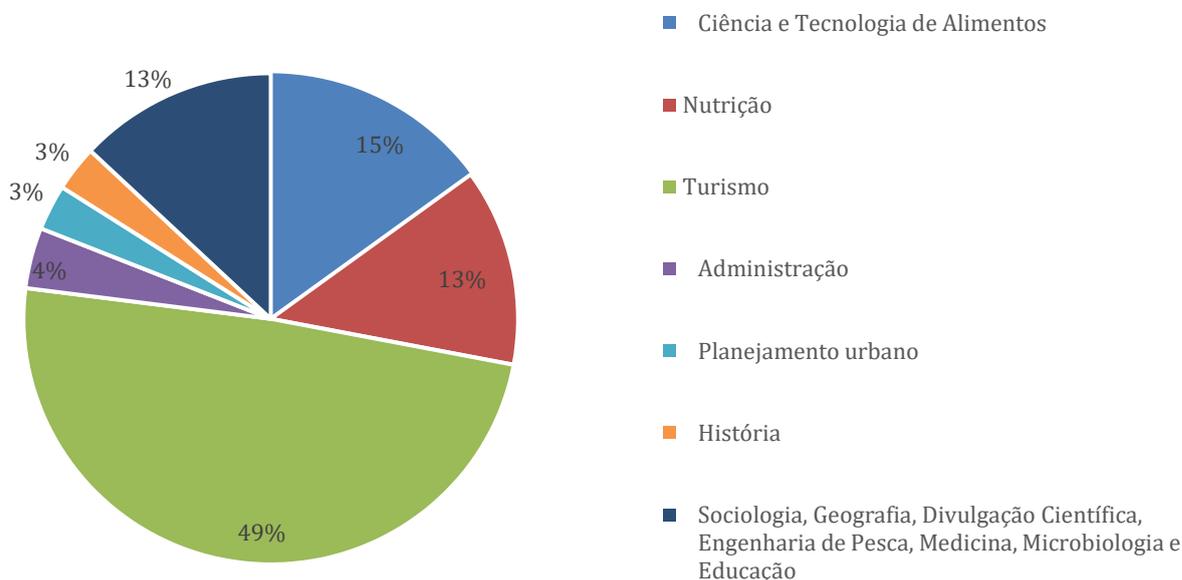


**Gráfico 1** – Distribuição geográfica dos Grupos de Pesquisa no Brasil segundo as cinco Regiões.

Fonte: As autoras (2021).

Pelo exposto, observa-se que as Regiões Sudeste, Nordeste e Sul concentram o maior número de Grupos e que a Região Norte tem a menor representatividade. Quanto à classificação da Instituição vinculada aos Grupos de pesquisa verifica-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 e Privadas. Quanto às áreas de conhecimento, o Gráfico 2 demonstra a distribuição entre as diferentes áreas.



**Gráfico 2** – Áreas de cadastro dos Grupos de Pesquisa.  
Fonte: As autoras (2021).

No cenário observado no Gráfico 2 verifica-se que as áreas que mais possuem representatividade em Grupos de Pesquisa são Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição e Turismo, que juntas representam 77% do total. Isoladamente a área de Turismo é a que mais se destaca, representando 49% do total.

Quanto à liderança dos Grupos de Pesquisa é possível atribuir-se um ou dois pesquisadores como responsáveis pelo Grupo de acordo com a regra preconizada no Diretório dos Grupos de Pesquisa da Plataforma Lattes. Dessa forma, com o intuito de investigar quais são as formações acadêmicas que estão impulsionando a pesquisa na Gastronomia, avaliou-se a formação acadêmica de cada um desses líderes (graduação, mestrado e doutorado), através das informações disponíveis no *curriculum lattes* desses pesquisadores. Na pesquisa foram identificados 97 líderes nos 63 grupos estudados (54 certificados e 7 em fase de preenchimento). Quanto à formação em nível de graduação, as cinco áreas que mais se destacam foram Turismo e Hotelaria (26%), Nutrição (18%), Gastronomia (8%), Administração (6%) e Engenharia de Alimentos (6%), áreas que juntas representam 64% do total. Já em nível de mestrado as áreas de destaque são Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Ciência de Alimentos (18%), Turismo e/ou Hotelaria (8%), Nutrição (7%) e Administração (7%). Contudo, devido à diversificação nas áreas de

mestrado dos líderes, essas áreas representam juntas 40% do total. Em relação ao doutorado as áreas de destaque são Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos e Tecnologia de Alimentos (14,5%), Geografia (10,3%) e Nutrição (7%). Ressaltam-se que dez líderes não possuem doutorado e que ainda não existem no Brasil cursos desse nível específicos na área de Gastronomia.

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

**Palavras-chave:** alimentação; culinária; diretório dos grupos de pesquisa.

## **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 set. 2021.

**Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil.** Disponível em:

<http://lattes.cnpq.br/web/dgp>. Acesso em: 10 set. 2021.

## **EVASÃO NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO: CONTRIBUTOS WEBERIANOS PARA A COMPREENSÃO DO FENÔMENO**

SANTIAGO, Ceci Figueiredo de Moura  
*Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Educação da Universidade Lusófona de  
Humanidades e  
Tecnologia.*  
cecisantiago@gasronomia.ufrj.br

GALEGO, Carla  
*Professora Adjunta do Programa de Pós-Graduação da Universidade Lusófona de Humanidades e  
Tecnologia*  
carla.galego@gmail.com

O interesse em estudar o tema 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 25% no curso de Gastronomia.

O presente resumo busca tratar sobre a concepção de educação do filósofo Max Weber (CARVALHO, 2010), e como ele aborda a questão universitária, em uma série de seus escritos, entrelaçando com o estudo a respeito do desencantamento por parte dos estudantes e consequente evasão universitária no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Esse tema aqui focado, 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. 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 como se desenvolvem os processos sociais particulares de grupos sociais (ou de camadas) em relação às suas possibilidades e qualidades de educação (VILELA, 2002).

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, muitos estudantes buscam nas aulas mais do que simples análises e formulas propriamente relacionadas a 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 exijam 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. 172).

Este trabalho, enquadra-se no projeto de tese que agora se inicia, cujo problema de investigação versa o seguinte: não sendo necessário para o exercício da profissão de gastrônomo a apresentação de diploma de curso superior no mercado de trabalho profissional, busca-se conhecer os paradoxos e as contradições que levam os estudantes que ingressam no curso de graduação em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro no período de 2014-2020, a não concluírem o curso.

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 a 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. 544).

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 e, conseqüentemente leva a um debate quanto aos aspectos pedagógicos que se desdobra a partir dessa relação. E, é nesta perspectiva que os contributos weberianos nos conduzem a uma maior compreensão do fenômeno da evasão em contexto universitário. Assim, analisando o perfil dos estudantes, as causas e as características ligadas a evasão universitária sob responsabilização da triade discente, docente e institucional busca-se 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 e documentos do MEC e da UFRJ que trate sobre o assunto de evasão. Nessa etapa serão selecionados apenas os materiais que mais se aproximam do tema proposto;

2. Aplicação de questionários estruturados, buscando caracterizar o perfil (dados pessoais/demográficos, socioeconômico, sistema de entrada na universidade/curso,

perspectivas profissionais e de formação geral) e os principais motivos que podem levar a evasão. a um grupo de alunos selecionados no curso de Gastronomia da UFRJ e que se enquadravam nos critérios estabelecidos pela IES na categoria evadidos;

3. Realização de entrevistas semiestruturadas com o mesmo grupo 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 específicos ao estudo em questão;

5. Divulgação dos resultados através da publicação de artigos como esse, apresentação em congressos, rodas de conversa e oficinas com profissionais e estudantes que tenham interesses comuns ao estudo.

**Palavras-chave:** Evasão Universitária; Ensino Superior Público; Qualificação Profissional; Mercado de Trabalho.

## REFERÊNCIAS

CARVALHO, A. B. Desencantamento do mundo e ética na ação pedagógica: reflexões a partir de Max Weber. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 36, n. 2, p. 585-597, maio/ago. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ep/v36n2/a11v36n2.pdf>. Acesso em: 25 set. 2021.

CARVALHO, R. E. **Temas em Educação Especial**. Editora WVA, 1998.

BENDIX, R. IX: conceitos básicos de sociologia política. *In*: BENDI, R. **Max Weber Anintellectual portrait**. California: University of California Press, 1977.

FREUND, J. **Sociologia de Max Weber**. São Paulo: Forense-Universitária, 1975.

VILELA, R. A. T. Max Weber 1864-1920: entender o homem e desvelar o sentido da ação social.

*In*: TURA, M. L. R. (org.). **Sociologia para educadores**. São Paulo:

Quartet, 2002. WEBER, M. **Ensaio de Sociologia**. 5. ed. São Paulo: Ed.

LTC, 1982.

## **GASTRONOMIA E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NAS ESCOLAS PÚBLICAS BRASILEIRAS**

SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos  
*.Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Pós-Graduanda (lato sensu) em Educação Especial e Inclusiva na  
Universidade Cândido Mendes  
annah.barbara.santos@gmail.com*

MATTOSO, Verônica de Andrade.  
*Profa. Assistente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Doutoranda em Ciências, Tecnologias e Inclusão na Universidade Federal Fluminense  
veronicamattoso@uol.com.br*

No Brasil, os primeiros cursos relacionados à Gastronomia foram oferecidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (SENAC), em São Paulo, no ano de 1964, para atender as demandas do setor de Turismo e Hospitalidade que se encontrava em desenvolvimento no país. Os cursos de garçom, cozinheiro, barman, porteiro-recepcionista, secretário de administração de hotéis e restaurantes foram os pioneiros no sistema do SENAC na capital paulista responsável pelo programa de hotelaria (ROCHA, 2015; RUBIM, REJOWSKI, 2013). Posteriormente, em 1969, a instituição deu início ao curso técnico para a formação de cozinheiros em Águas de São Pedro (MIYAZAKI, 2006). Somente em 1994 foi criado o curso de Cozinheiro Chef Internacional pela mesma instituição (TOMIMATSU, 2011).

Desde então, a Gastronomia alcançou o espaço nas Universidades destacando-se como um dos cursos que mais cresceram no Ensino Superior, tanto em número de vagas quanto em número de candidatos nos últimos anos (BRASIL, 2015). Esse aumento de ofertas também ocorreu na educação básica, por meio dos cursos profissionalizantes integrados, concomitantes ou subsequentes ao Ensino Médio. A formação em Gastronomia é multidisciplinar e diversa pois a área envolve não somente a cozinha e a culinária, como também relaciona-se à química, física, economia, história (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.57-58) e compreende a comida como expressão da cultura (MONTANARI, 2008). Atualmente, os cursos de Gastronomia, tanto ensino superior quanto educação básica, não possuem uma Diretriz Comum Curricular, sendo assim a pluralidade de abordagens desenha-se de acordo com o perfil que cada instituição de ensino.

No que tange à Educação Profissional e Técnica de Nível Médio, Moura (2007. p.5) destaca: “a relação entre a educação básica e profissional no Brasil está marcada historicamente pela dualidade”. Os princípios descritos na Lei de Diretrizes e Bases prezam pela integração

entre trabalho e educação para uma formação completa do cidadão. No entanto, Frigotto (2007, p.1136) aborda a dimensão prática do ensino técnico-profissional que favorece a formação de mão de obra para o mercado de trabalho em detrimento de uma formação que contemple o caráter humano, social e político dos sujeitos. Nesse sentido, os autores Peres e Aride (2020, p. 268) apontam: “Trata-se, portanto, de uma perspectiva futura, onde o Ensino Médio integrado pode ser um dos pontos para esse caminho de mudança, com eixos estruturantes em: trabalho, ciência, tecnologia e cultura”. Em relação à formação técnica em Gastronomia ainda se faz necessário conhecer quais escolas promovem a formação profissional e como estas se desenvolvem para conceber a integração destas estruturas.

Este resumo esteia-se nos resultados do Trabalho de Conclusão de Curso da primeira autora que teve por objetivo compreender o lugar da Gastronomia nas escolas públicas de Ensino Médio Técnico no Brasil, desenvolvido por meio de pesquisa documental de caráter qualitativo exploratório (GIL, 2010; RAUPP; BEUREN, 2006, KRIPKA; SCHELLER; BONOTTO, 2015). A investigação iniciou-se no segundo semestre de 2020 com o levantamento de documentos publicados pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) os quais mencionassem o termo Gastronomia.

Foi identificado o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) (BRASIL, 2021), a partir do qual selecionou-se os cursos que mencionam a palavra-chave “Gastronomia” em suas descrições. A segunda etapa da pesquisa se deu pelo mapeamento nacional, por meio de consulta ao Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), das escolas que ofertam os cursos para investigar onde e em quais modalidades estes cursos são ofertados. Para a análise, foram selecionados todos os cursos que declararam seu período de atividade vigente e/ou estavam ativos no ano de 2019, considerando a paralisação das atividades presenciais em obediência aos protocolos de distanciamento social devido à pandemia resultante da COVID-19 causada pelo coronavírus.

A pesquisa conclui-se no mês de junho de 2021 e como resultado foram identificados sete cursos que fazem menção ao termo Gastronomia: 1) Técnico em Nutrição e Dietética; 2) Técnico em Alimentação Escolar; 3) Técnico em Confeitaria; 4) Técnico em Panificação; 5) Técnico em Viticultura e Enologia; 6) Técnico em Gastronomia e 7) Técnico em Serviço de Restaurante e Bar. Os cursos mencionam “Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia” e/ou “Curso Superior de Bacharelado em Gastronomia” como “Possibilidades de verticalização para cursos de graduação”. O curso Técnico em Viticultura e Enologia, especificamente,

menciona a “Especialização técnica em enogastronomia” como alternativa de especialização pós técnico.

No mapeamento foram identificadas 39 ofertas ativas dos cursos supracitados distribuídos nos estados de Ceará, Goiás, Minas Gerais, Paraíba, Piauí, Maranhão, Mato Grosso, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e no Distrito Federal. Destaca-se que não foi identificada oferta ativa do curso técnico em Gastronomia. Isto se deu pela mudança de nomenclatura proposta pelo MEC na atual edição do CNCT (BRASIL, 2021) que renomeou o curso Técnico em Cozinha para Técnico em Gastronomia. As escolas têm até dois anos a partir do lançamento da nova edição, neste caso até 2023, para fazer as transições pertinentes a essa mudança. Do curso Técnico em Cozinha foram encontradas 28 ofertas ativas localizados nos estados de Alagoas, Bahia, Goiás, Maranhão, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e no Distrito Federal.

A partir das análises, foi possível compreender quais cursos da formação técnica profissionalizante o MEC relaciona à Gastronomia e os locais onde esses cursos são oferecidos pelos Institutos Federais. Ainda são necessárias pesquisas que visem aprofundar a compreensão de como ocorrem as dinâmicas destes cursos, uma vez que o CNCT não disponibiliza informações a respeito dos conteúdos curriculares de cada curso ofertado.

**Palavras-chave:** educação; escola pública; ensino médio; educação profissionalizante; gastronomia.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Educação. Consulta pública dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil. **Sistema E-MEC**. 2015.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo dos Cursos Técnicos**. 4ª edição, 2021.
- BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- FRIGOTTO, G. A relação da educação profissional e tecnológica com a universalização da educação básica. **Revista Educ. Soc.**, Campinas, vol. 28, n. 100 - Especial, p. 1129-1152, out. 2007.
- GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed., 3 reimpr., São Paulo: Atlas, 2010.
- KRIPKA, R. M. L.; SCHELLER, M.; BONOTTO, D. L. Pesquisa Documental: considerações sobre conceitos e características na Pesquisa Qualitativa. **Revista Investigação Qualitativa em Educação**, v. 2, p. 243-247, 2015.

MIYAZAKI, M. H. Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores. **Dissertação de Mestrado pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da UNIMEP**, 2006.

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

MOURA, D. H. Educação Básica e Educação Profissional e Tecnológica: Dualidade HistóricaE Perspectivas De Integração. **Revista Holos**, vol. 2, 2007, pp. 4-30 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte Natal, Brasil.

PERES, A. M.; ARIDE, P. H. R. Participação social e protagonismo: possibilidades a partir das diretrizes curriculares para Educação Profissional e Técnica de Nível Médio. **Rev. SítioNovo Palmas**, v. 4 n. 4 p. 260-270 out./dez. 2020.

RAUPP, F. M.; BEUREN, I. M. **Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências. Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas,2006.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivo brasileiro de Alimentação**, Recife v.1, n.1, p.3-20, mai./jun., 2015.

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**, v. 15, n. 2, p. 166–184, maio/ago 2013.

TOMIMATSU, C. E. Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 158-170–março de 2016 27, São Paulo: Boccato, 2011.

## **AULAS PRÁTICAS DE GASTRONOMIA DURANTE O ENSINO REMOTO EM INSTITUIÇÕES DO CERRADO**

COUTINHO-DEGANI, Isis.

*Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Educação em Ciências e Saúde (NUTES/UFRJ.)*

Bolsista CAPES

isispc24@gmail.com

GONÇALVES, Juliana.

*Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Psicologia UCB*

*Professora EBTT/IFB*

juiliana.rocha@ifb.edu.br

Este trabalho consiste em um relato de experiência sobre aulas práticas de gastronomia, ministradas de modo remoto, durante a pandemia de COVID-19 em 2020, em duas instituições de ensino: a primeira, de ensino superior, no estado de Goiás e a segunda, de ensino técnico, no Distrito Federal. No contexto de quarentena e suspensão de aulas presenciais, as instituições de ensino se depararam com a difícil tarefa de definir calendários e diretrizes para o funcionamento dos cursos, minimizando os prejuízos para o corpo discente e buscando adequações para as atividades. Por aulas práticas, denominamos aquelas disciplinas onde as atividades em laboratórios de cozinha são essenciais para formação dos estudantes de gastronomia e de cursos técnicos de cozinha.

A metodologia empregada para a docência remota das aulas práticas seguiu as seguintes etapas. Inicialmente, realizou-se uma pesquisa com os discentes para avaliar e estabelecer o melhor meio de comunicação *online*, o tipo de acesso à internet disponível ao maior número de alunos e a melhor plataforma para as aulas. Para os alunos de uma das instituições, constatou-se que o WhatsApp era a melhor ferramenta de comunicação institucional, uma vez que o acesso à banda larga residencial ou de trabalho era ineficiente ou inexistente. Assim, a internet 3G funcionava para realizar todas as atividades acadêmicas e pessoais, somado ao fato de algumas operadoras de internet oferecerem o serviço de WhatsApp sem franquia no pacote de dados. Vale ressaltar que a adoção do WhatsApp como ferramenta de comunicação tende a colocar tanto o estudante quanto o docente em um tempo de conexão maior do que o da própria disciplina em si, já que o aplicativo se transforma em espaço de troca instantânea, a qualquer tempo, potencialmente. Sobre as plataformas de trabalho, as instituições adotaram sistemas como Moodle, Google Classroom, Google Meet e o Zoom. Além disso, utilizou-se recursos didáticos que pudessem contribuir para uma interação lúdica e visual, como o padlet e a nuvem de palavras.

Para as atividades práticas, a metodologia didática desenvolvida enfatizava dois itens:

técnicas executadas e insumos utilizados. Assim, o objetivo era de que com a escolha correta da técnica e do insumo, a atividade realizada em ambiente doméstico tivesse eficácia, lidando com as limitações de espaço, equipamentos e utensílios disponíveis.

Considerou-se necessário avaliar a situação econômica dos discentes frente às dificuldades financeiras no contexto pandêmico. Se antes os estudantes recebiam insumos da instituição de ensino ou mesmo se cotizaram para comprar os insumos coletivamente, neste momento precisaram arcar sozinhos com os custos de uma produção. Deste modo, as docentes optaram por selecionar pratos de baixo custo, com insumos facilmente encontrados nos territórios dos alunos e cujo paladar pudesse agradar seus familiares, evitando assim o desperdício. Infelizmente, não foi incomum ouvir histórias de alunos que estavam enfrentando a realidade da fome ou de variados níveis de insegurança alimentar. Assim, os trabalhos em grupo também se tornaram uma estratégia requisitada para o compartilhamento dessas demandas e solidariedade na obtenção das notas.

Outro desafio conjuntural é a sobrecarga de trabalho para professoras e alunas, com o acúmulo do trabalho remoto com as práticas domésticas de cuidado que, em nossa sociedade, se impõem mais às mulheres do que aos homens, representando a categoria do trabalho doméstico não remunerado (FEDERICI, 2018). O desafio de se propor e executar aulas práticas de gastronomia à distância também levava em conta a presença dos filhos que, em função da suspensão das aulas, também seguiam em casa e ocasionalmente estavam presentes nas aulas síncronas.

Os métodos de avaliação dos pratos pelas docentes precisaram se deslocar da percepção do gosto, para focar na estética e nos processos de *mise en place*, além de uma avaliação do próprio aluno sobre as dificuldades na execução e no sabor final do prato. As dificuldades relatadas pelos alunos residiam em diversos aspectos: a) estranhamento sobre certas técnicas; b) preconceito, repulsa ou desconhecimento sobre novas misturas de sabores (agradoce com picante, por exemplo); c) dificuldade de encontrar o insumo em sua região ou não ter condições financeiras de investir na compra, e assim, precisar adaptar ou substituir o ingrediente; d) falta de utensílios de cozinha apropriados ou em condições de realizar determinados procedimentos (por exemplo, para fermentar e assar pães e para o empratamento); e) insegurança sobre a sua própria capacidade de análise do prato.

Desse modo, os desafios evidenciados pela pandemia para a formação dos professores e alunos se relacionam ao que MENEZES (2003) aponta como primordial: encurtar as distâncias e hierarquias que desconectam os dois lados que estão imbricados no mesmo processo de ensinar-aprender-ensinar.

“transpor o fosso entre centro formador e escola, que será revolucionário como todo o encontro da teoria com a prática, da proposta com a realidade, e que também aproximará a formação inicial da formação permanente dos professores; o segundo movimento é o que vai transpor um outro fosso, que separa os saberes disciplinares dos saberes pedagógicos, que a afasta quem, em princípio, sabe o que ensinar, de quem, em princípio, sabe como ensinar.”(MENEZES, 2003, p.39)

Por fim, esse momento exigiu resiliência para viabilizar o aprendizado dos alunos e também dos professores. Para o docente, a possibilidade de desenvolvimento e treino de outras formas de análise e de avaliação, assim como uma nova utilidade das fichas técnicas que se antes serviam para uma organização e cálculo de custo agora, em momento pandêmico, serviam para comprovar para o aluno que aquela receita teria determinado valor e seria possível de execução na cozinha doméstica, que agora atuava como nossa cozinha-escola.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Ensino, Pandemia, atividades práticas

**Agradecimentos e apoios:** Universidade Estadual de Goiás e Instituto Federal de Brasília

## **REFERÊNCIAS**

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa: Mulheres, corpos e acumulação primitiva**. São Paulo, Editora Elefante, 2018.

MENEZES, Luiz Carlos de. Ciência e arte de educar: a competência de promover competências. *In: MATOS, Cauê (org.). Ciência e Arte: imaginário e descoberta*. São Paulo: terceira Margem, 2003, p.31-40.

## **A TAPIOCA E AS TAPIOQUEIRAS DO LARGO DA SÉ DE OLINDA: AÇÕES PARA SALVAGUARDA DE UM BEM IMATERIAL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19**

SILVA, Miriam Vitória da.

*Discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
contatomiriam.vitoria@gmail.com*

SILVA, André Laurentino.

*Discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
andre1972.gastronomia@gmail.com*

SILVA SOBRINHO, Luiz Fernando Medeiros da.

*Discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
medeirosnandinho29@gmail.com*

SIQUEIRA, Amanda de Moraes Oliveira.

*Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
amanda.moliveira@ufrpe.br*

CALABRIA, Ericka Maria de Melo Rocha.

*Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
ericka.rocha@ufrpe.br*

A tapioca é uma das inúmeras preparações elaboradas à base de mandioca (CAVALCANTI, 2009). Em 2006, essa herança indígena recebeu o título de Patrimônio Imaterial de Olinda-PE (OLINDA, 2006). Estabelecidas em um lugar privilegiado do Sítio Histórico da cidade Patrimônio da Humanidade (UNESCO, 1982), as tapioqueiras do Largo do Alto da Sé praticam, profissionalmente, o preparo e comercialização da tapioca, como observado por Nascimento (2009), Fonsêca (2016) e Santos (2016), promovendo a sua salvaguarda (CALABRIA e SIQUEIRA, 2021).

Esta pesquisa procurou identificar como essas tapioqueiras enfrentaram as restrições da pandemia de COVID-19 em 2020. Foi realizada entrevista (via aplicativo de mensagem) a uma das tapioqueiras do Alto da Sé de Olinda, com questões sobre ações, assistência ou mudanças realizadas pela prefeitura e parceiros antes e durante a pandemia, e feitas pesquisas em mídias jornalísticas e canais oficiais da Prefeitura de Olinda.

Os resultados mostraram que nos últimos cinco anos a prefeitura realizou ações de promoção da tapioca, como parte das políticas de valorização do turismo, impactando diretamente no trabalho das tapioqueiras: padronização das vestimentas, capacitações e

sinalização de barracas (MIRANDA *et al.*, 2011); cursos (boas práticas de higiene, atendimento ao cliente, e empreendedorismo), implementação de 47 novas barracas com estrutura em aço inoxidável; promoção do Festival da Tapioca.

O festival anual ocorreu, consecutivamente, entre 2017 e 2019, alavancando as vendas em 50% (OLIVEIRA, 2018). De acordo com Sampaio (2018), depois do primeiro evento, além do concurso da melhor tapioca, também ocorreram palestras e apresentações culturais. A esse respeito, a tapioqueira entrevistada informou:

“Depois do evento (processo do título), tivemos um festival de tapioca, onde todas participaram. Logo em seguida, com essa pandemia, não tivemos mais nada, mas todos os eventos que envolvem a tapioca a gente participa”.

Para ela, houve mudanças significativas com a parceria da empresa de café que forneceu as barracas, e que também dá suporte na divulgação das ações, tendo, em contrapartida seu logotipo impresso nas barracas e demais materiais comunicacionais.

Ela ainda relatou que há uma associação de tapioqueiras que dava bastante apoio, “aconchego”, e que o negócio no Alto da Sé não é tão difícil de conduzir, mas que precisa de bons exemplos. Nota-se a consciência da importância do espaço em que as tapioqueiras se encontram, bem como do seu ofício para a cidade:

“Todo mundo trabalha bem e eu faço o melhor de mim. Eu dou o melhor de mim pra os clientes, porque os clientes, quando vem, eles vêm de tão longe... vêm de outras cidades, de outros países pra visitar nossa cidade e o mínimo que eu e todos aqui temos é a obrigação de oferecer o melhor, tanto na alimentação, quanto no atendimento. Então eu faço de tudo pra eles saírem mais felizes do que chegaram.”

Antes da pandemia, o comércio informal era o que mais crescia, mas com a COVID-19 o setor foi muito atingido, pois normalmente depende de aglomerações (GARCIA, 2020). Em Pernambuco, com a vigência do Decreto nº 48.832 (PERNAMBUCO, 2020), cujas determinações incluíam que serviços de alimentação funcionassem exclusivamente com entrega em domicílio e/ou como pontos de coleta, os comerciantes informais tiveram que se adequar para não interromper suas vendas. Esse movimento foi retratado pela nossa entrevistada.

“Sim, alguns adotaram esse meio de delivery. Eu não. Na frente da minha casa eu fiquei por um mês vendendo tapioca, porém mais barato, né, não o preço que a gente vende aqui no comércio. Mas como o auxílio emergencial estava nos ajudando, eu não fiquei apertada, o lucro que eu ganhei no período do carnaval trabalhando eu usei nesse período que estava parada sem trabalhar.”

Após os momentos de maior restrição, buscando reverter o esvaziamento e promover o dinamismo da área, a Prefeitura de Olinda e a Associação dos Empreendedores do Sítio Histórico realizaram campanha para mostrar que a cidade estava preparada para os turistas, bem como recuperar perdas causadas pela pandemia. Com a reativação dos estabelecimentos

comerciais, a Secretaria de Saúde de Olinda realizou também sanitização no Alto da Sé, seguindo os protocolos de higienização para o combate da COVID-19 (JC, 2020).

Essas informações corroboram a fala da entrevistada quanto a consciência dos riscos do trabalho na pandemia e necessidade de cuidados:

já estão tomando “os devidos cuidados, porque somos todos adultos aqui e sabem que isso não é brincadeira”.

No entanto, mesmo com o retorno das atividades, algumas tapioqueiras que trabalham no Alto da Sé estavam desanimadas quanto ao movimento. Nossa depoente, porém, demonstrou-se mais otimista, revelando que:

“No período de São João reabriu aqui, e começaram as vendas e, graças a Deus, as vendas estão superando tudo. Graças a Deus, eu já estou quase terminando minhas dívidas. O movimento está subindo, nos surpreendendo, né? Porque tem muitos turistas na cidade já, sem falar dos clientes locais que nos finais de semana estão ‘bombando’ por aqui. Dia de domingo fica superlotado.”

Desta forma, pôde-se constatar que as tapioqueiras do Alto da Sé de Olinda sofreram perdas significativas mediante as restrições comerciais impostas pela pandemia da COVID-19, porém, em sua maior parte, encontraram a possibilidade de retorno às suas atividades. Além disso, as ações da prefeitura para a promoção da tapioca do Alto da Sé impactaram positivamente na manutenção das atividades das tapioqueiras. Por fim, cabe refletir que a tapioca recebeu o título de patrimônio, porém são as tapioqueiras as praticantes do ofício cotidiano que salvaguarda o saber fazer e que lidam com suas transformações, como foi destacado por Calabria e Siqueira (2021).

**Palavras-chave:** tapioqueiras; salvaguarda; pandemia; patrimônio imaterial.

## REFERÊNCIAS

CALABRIA, Ericka Maria de Melo Rocha; SIQUEIRA, Amanda de Morais Oliveira. O Alto da Sé de Olinda e as suas tapioqueiras: cotidiano vivo da salvaguarda do patrimônio cultural. *In: MICHELON, Francisca Ferreira. (Coordenadora Geral), II Seminário Internacional Gestão Integrada do Patrimônio Cultural – Humanidades, Sociedade, Saúde e Ambiente.* Seminário organizado pela Universidade Católica de Pelotas, Pelotas, Brasil, setembro, 2021.

CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **Histórias dos Sabores Pernambucanos.** Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

FONSÊCA, Fabiane Jacinto Carício da. **Notas históricas sobre a tapioca:** circulação, apropriação e usos. 2016. 78f. Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório/ Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2016.

GARCIA, Diego. 5,8 milhões de empregos informais destruídos vão da construção à agricultura. Mercado. **Folha de S. Paulo**. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2020/06/58-milhoes-de-empregos-informais-destruidos-vaio-da-construcao-a-agricultura.shtml>. Acesso em: 15 out. 2020.

JC. Com funcionamento liberado, pátio das tapioqueiras, na Sé, em Olinda, recebe ação de sanitização. **Jornal do Commercio PE**, 2020. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/pernambuco/2020/07/11955046-com-funcionamento-liberado--patio-das-tapioqueiras--na-se--em-olinda--recebe-acao-de-sanitizacao.html>. Acesso em: 15 de out. de 2020.

MIRANDA, Luiz Carlos; KATAOKA, Sheila Sayuri; SANTOS, Josenildo dos; SILVEIRA, Gabriela Monteiro da Costa. Da Mesopotâmia às tapioqueiras de Olinda: O pensamento contábil se revela. **Revista de Educação e Pesquisa em Contabilidade**, Brasília, v. 5, n. 3, p. 24-47, set/dez. 2011.

NASCIMENTO, Eliane Maria Vasconcelos do. **Memória de Olinda: história, psicanálise, paixão e arte**. Salvador: EDUFBA, 2009. 458 p.

OLINDA. Resolução n. 13, de 22 de agosto de 2006. Procede o registro da Tapioca como Patrimônio Imaterial da cidade de Olinda, dá anuência ao decreto municipal de tombamento e solicita as providências para a publicação e registro efetivo no livro de tomo. **Conselho de Preservação do Sítio Histórico de Olinda**, Olinda, 22 de agosto de 2006.

OLINDA. Tapioqueiras do Alto da Sé recebem capacitação na Sala do Empreendedor. Secom. **Prefeitura de Olinda**. 2019. Disponível em: <https://www.olinda.pe.gov.br/tapioqueiras-do-alto-da-se-recebem-capacitacao-sobre-questoes-previdenciarias/>. Acesso em: 16 out. 2020.

OLIVEIRA, M. Tapioqueiras do Alto da Sé ganham novas barracas com padronização. **Prefeitura de Olinda**. 2018. Disponível em: <https://www.olinda.pe.gov.br/tapioqueiras-do-alto-da-se-ganham-novas-barracas-com-padronizacao/>. Acesso em: 20 out. 2020.

PERNAMBUCO. Decreto nº 48832 de 19 de março de 2020. Define no âmbito socioeconômico medidas restritivas temporárias adicionais para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco**. Recife, PE. 20 mar. 2020.

SAMPAIO, Robson. Tapioqueiras do Alto da Sé ganham novas barracas com padronização. **Blog do Robson Sampaio**, Pernambuco, 29 jan. 2018. Disponível em: <http://www.robsonsampaio.com.br/tapioqueiras-do-alto-da-se-ganham-novas-barracas-com-padronizacao/>. Acesso em: 16 out. 2020.

SANTOS, Felipe Freire de Souza. **O patrimônio histórico e cultural de Olinda-PE: espaço de memória, identidade e conflito, um campo em processo**. 2016. 140f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2016.

UNESCO. World Heritage List. **Historic Centre of the Town of Olinda**. 1982. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/189/>. Acesso em: 24 set 2021.

## **MEMÓRIAS E SABERES: A ADOÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NA COZINHA TRADICIONAL MINEIRA**

SACRAMENTO MELO, Tânia Márcia.  
*Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto  
Federal de Minas Gerais-Campus Ouro Preto/MG*  
tanasacramento11@gmail.com

NOGUEIRA, Stephânia da Consolação Silva.  
*Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto  
Federal de Minas Gerais-Campus Ouro Preto/MG*  
stephanianogueira89@gmail.com

SANTOS ANDREOLI, Cristiana.  
*Professora Doutora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia*  
cristiana.andreoli@ifmg.edu.br

O Estado de Minas Gerais é tradicionalmente conhecido pela mesa farta e pelos pratos típicos que carregam muita tradição, memória e afetividade, tornando a cozinha o lugar mais importante de um lar mineiro.

A culinária mineira é composta por ingredientes simples, porém com sabores marcantes. Na maioria das vezes, esses ingredientes vêm dos próprios quintais ou de fornecedores locais, conferindo uma característica peculiar aos pratos mineiros: o sabor caseiro aos preparos.

A formação de hortas e pomares decorrentes da prática da economia de subsistência, contribuíram para a criação de uma culinária composta por inusitados tipos de combinações de hortaliças e vegetais com os mais diversos tipos de carnes e cereais: como o frango com quiabo, frango com ora-pro-nóbis, o arroz, feijão, angu e couve etc. (TORRES et al., 2016, p.14).

Muitas dessas espécies de hortaliças encontradas nas mesas dos mineiros são encontradas em abundância e cultivadas involuntariamente em canteiros, jardins, hortas e quintais, sejam no campo ou na cidade, sendo denominadas “daninhas” ou “inços”. Baseado em algumas características comuns dessas espécies, são designadas como Plantas Alimentícias não Convencionais – PANC (KINUPP, 2007, p.29).

O presente trabalho enfatiza como o emprego das PANC estão enraizadas na cultura alimentar do mineiro ora conferindo cor e sabores da nossa terra aos preparos, ora apresentando formas de nutrição e de cuidado com a saúde.

“Toda história tem um sabor e não há lembrança que não possa ser representada por uma comida. Em muitos lugares do estado de Minas Gerais, o livro de receitas é a memória das cozinheiras, a lembrança familiar mais longínqua” (PATRUS, 2020, p.9). Em todo sabor há também uma história onde o alimento percorre inúmeros e desconhecidos caminhos antes de chegar ao seu trajeto mais valorizado: do prato à boca. Ao longo de todos eles, há pessoas que dedicam sua existência a aprender, exercer e transmitir seu ofício. Por isso, a arte de comer é também a arte do encontro.

Em consequência da vida moderna e com o avanço das tecnologias da sociedade atual que trouxe com ela a industrialização da alimentação, as culturas alimentares tradicionais estão marginalizadas e os seus guardiões esquecidos e/ou excluídos, o que leva a um distanciamentocultural e de tradição alimentar.

Além disso, para os mineiros celebração e comida andam sempre juntas em festas de rua, festas religiosas, nas barraquinhas e quermesses, festas nas escolas, aniversários, piqueniques, procissões, batizados ou casamentos.

E em função da pandemia da COVID-19, muitos encontros tradicionais familiares foram cancelados e os idosos da família se viram isolados e deprimidos por não estarem mais cozinhando para os familiares, o que levou a um afastamento sociocultural. A pesquisa nasceu da necessidade de ativar a memória e estar mais próximos de alguns familiares idosos e defensores das sabedorias alimentares das famílias das autoras.

Ao planejar o desenvolvimento deste trabalho, as autoras se depararam com algumas memórias afetivas da infância sendo afloradas relativas à vida gostosa que se levava nos quintais e hortas de seus avós ou familiares. A memória afetiva também surgiu em função do gosto e cheiro da comida que se comia na infância e que há muito tempo não se faz igual.

O objetivo do presente trabalho foi mostrar como as tradições familiares mineiras estão ligadas à alimentação passadas de geração em geração, valorizando as identidades alimentares com produtos colhidos em seus quintais e hortas com ênfase no emprego das Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC e outros produtos muito difundidos na culinária mineira. Juntamente a isto, buscou-se ofertar aos entrevistados um momento de acolhida e valorização dos saberes e modos de fazer no período pandêmico.

A coleta de dados foi realizada, entre os meses de fevereiro e março de 2021, um ano após o início da pandemia, através da realização de entrevistas semiestruturadas, com a utilização de questionário contendo questões abertas, o qual foi construído especificamente para esse fim. Houve consultas aos arquivos fotográficos das famílias, além de fotos de

documentação. Os entrevistados com idade entre 75 e 83 anos são moradores das cidades de Mariana e Ouro Preto/MG representando um público de cinco (05) participantes, sendo um (01) homem e quatro (04) mulheres.

Através da coleta dos dados, observou-se que os entrevistados ainda mantêm o hábito de colher em suas hortas uma variedade de plantas alimentícias para o preparo das suas principais refeições, conferindo sabor e saúde aos pratos, preservando as tradições familiares e o gostinho de comida caseira. Além das PANC, são criados também em seus quintais animais como galinhas e patos para a coleta de ovos que são frequentemente usados nas quitandas mineiras. Como destaque dos relatos identificamos que frequentemente, as quitandas são acompanhadas de chás aromáticos (hortelã, capeba e alecrim) colhidas em suas hortas.

Em suma, os entrevistados atuam como guardiões, detendo o conhecimento das plantas alimentícias não convencionais, quanto aos seus modos de cultivo, uso e preparos, sendo utilizadas na alimentação de forma rica, sustentável e saudável.

**Palavras-chave:** memórias; saberes; PANC; cozinha mineira.

## REFERÊNCIAS

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

MENESES, J. N. C.; JR. N.; GOODWIN, C. L. **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020. 160p.; il. ISBN: 978-65-88915-01-1.

SANTOS, A.P.; COSTA, C.T.A.; RUAS, D.; BARCIOTTE, M.; CALDEIRA, T.C.M. **Comida, memória e afeto: Minas Gerais 300 anos**. Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável - Núcleo MG, Belo Horizonte, 2021. ISBN 978-65-00-18663-5.

TORRES, D.A.R.; MARTINS, B. L.; RAPOSO, A. A. **A relação entre a culinária mineira eo desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII**, 2016. Disponível em: <https://diamantina.cedeplar.ufmg.br>. Acessado em: 28/03/2021.

## **USO DE TÉCNICAS DA GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA APLICADAS À TRADIÇÃO DOCEIRA DE PELOTAS**

PIVATTO, Vitoria.  
*Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da  
Universidade Federal de Pelotas*  
Bolsista de Iniciação ao Ensino – PRE/UFPel  
pivatto.vi@gmail.com

MONTEIRO, Vanessa Garcia.  
*Gastrônoma, Especialista em Ciência dos Alimentos da  
Universidade Federal de Pelotas*  
vanessagarciamonteiro@hotmail.com

GANDRA, Tatiane Kuka Valente  
*Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da  
Universidade Federal de Pelotas*  
tkvgandra@ufpel.edu.br

A tradição dos doces 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. Ao exportar o charque para o Norte do país, as embarcações retornavam com grandes cargas de açúcar. Junta-se a esse fato a riqueza que se obtinha da venda da carne seca, o que permitia aos colonos portugueses enviar seus filhos para instituições de ensino europeias, principalmente francesas e portuguesas. Ao retornarem para a cidade, traziam consigo alguns costumes novos do continente, como a elaboração dos doces finos. Dessa forma, era possível reproduzir no município as receitas dos doces que se originaram nos conventos e mosteiros portugueses, criados por freiras que viviam nestes lugares. (PATTO, 2020; UFPEL, 2018).

A princípio, a confeitaria tradicional de Portugal trabalha com 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 demais técnicas de preparo. Isso ocorre devido a influência exercida por outros imigrantes que viviam na região, como os africanos, os alemães e os espanhóis. 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. (PATTO, 2020; IPHAN, 2018).

Dessa maneira, percebe-se que a inclusão de novas técnicas de preparo, bem como a adição de novos sabores aos doces tradicionais de Pelotas são bem-aceitos na história gastronômica e na cultura alimentar da população local. O uso de técnicas modernas da

gastronomia 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 busca 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.

O trabalho em questão foi um dos assuntos abordados em um dos encontros síncronos do projeto de ensino da Universidade Federal de Pelotas, 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”.

A sobremesa desenvolvida recebeu o nome de “Doce Ovo Português”. Fundamentou-se em doces tradicionais portugueses 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 esterificação inversa e o açúcar modificado, o *isomalt*, 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).

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. Aqui, a 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 *isomalt*. 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.

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.

**Palavras-chave:** doces pelotenses; gastronomia molecular; esterificação inversa; patrimônio imaterial; *isomalt*.

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

## REFERÊNCIAS

FREITAS, Daniela de Grandi Castro. **Sensorial**. Disponível em: [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia\\_de\\_alimentos/arvore/CONT000fid46tch02wyiv80z4s473kkywngf.html](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid46tch02wyiv80z4s473kkywngf.html). Acesso em: 22 set. 2021.

GASTRO BRASIL. Gastronomia moderna com assinatura da Chef Angélica Vitali. Disponível em: <https://www.gastrobrasil.com.br/blog/>. Acesso em: 22 set. 2021.

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 set. 2021.

MIGUENS, Carolina Gheller. **Valorização dos produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal**: estudo de caso do pastel de Tentúgal e dos doces de Pelotas. 2015. p. 198. Dissertação (Mestrado em Alimentação) - Faculdade de Letras, Universidad de Coimbra, Coimbra.

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 set. 2021.

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 set. 2021.

YUKIO, Cesar. **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 set. 2021.

## **ESTILOS DE APRENDIZAGEM E METODOLOGIAS DE ENSINO NA GASTRONOMIA: ANÁLISE DO PERFIL DOS ALUNOS DO SENAC ÁGUAS DE SÃO PEDRO (SP)**

PREZOTO, Ana Paula Tunussi

*Discente e Bolsista de I.C do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)*  
*Graduada em Nutrição pela Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)*  
anatprezoto@gmail.com

TEIXEIRA, Nicholas Fernandes

*Discente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)*  
nicholasdfg@hotmail.com

AMARAL, Karoline Bertucci do

*Discente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)*  
karoline.doamaral@hotmail.com

COLETTI, Gabriel Furlan

*Professor Orientador do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)*  
*Doutorando e Mestre em Economia pela Universidade Estadual Paulista*  
*“Júlio de Mesquita Filho” (UNESP - FCLAr)*  
gabriel.f.coletti@gmail.com

ISAAC, Victor Ragazzi

*Professor Orientador do Centro Universitário Senac campus Campos do Jordão (SP)*  
*Doutor em Administração pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM)*  
victor.risaac@sp.senac.br

A aprendizagem pode ser definida como um processo de criação e incorporação do conhecimento por meio da transformação da experiência (KOLB, 1984; SOARES; SOARES, 2019). Kolb é pesquisador na área da educação, que desenvolveu a Teoria da Aprendizagem Experimental, unindo as formas de percepção e processamento de informações, ressaltando a experiência no processo de aprendizagem.

O aprendizado ocorre através da combinação de experiência de apreensão, ou seja, pela obtenção de uma experiência transformadora e da compreensão de informações. Deste modo, o autor definiu quatro estágios cíclicos que exemplificam os modos de aprendizagem: Experiência Concreta, Conceituação Abstrata, Observação Reflexiva e Experimentação e deste ciclo definem-se os estilos de aprendizagem: Convergente, Divergente, Acomodador e Assimilador (KOLB, 1984).

Além do estilo de aprendizagem que o aluno apresenta, existe a preferência por algumas metodologias, deste modo, elas podem influenciar na eficácia do aprendizado, por isso, é fundamental que o professor busque as melhores metodologias a serem aplicadas em sala de aula, seja de modo remoto ou presencial (IKESHOJI; TERÇARIOL, 2020).

Assim como Kolb (1984), outros autores defendem que existem vários fatores que

podem influenciar a aprendizagem, como Dosea *et al* (2020), que analisaram as opiniões de universitários sobre os métodos ativos de aprendizagem no ensino *on-line* frente ao COVID-19, e constataram que influências no ambiente de ensino, seja por *internet* ou ambiente físico, impactaram negativamente para a aprendizagem do aluno.

Devido ao avanço da tecnologia, sabe-se que aulas puramente expositivas têm impacto limitado para a experiência de aprendizagem dos alunos. Assim, observa-se a necessidade de o corpo docente buscar por novos métodos e recursos para que os alunos se sintam interessados e concentrados nas aulas (INOCENTE; WÜST; CASTAMAN, 2016).

Desse modo, o objetivo deste trabalho foi identificar os estilos de aprendizagem dos alunos de graduação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário SENAC do *campus* Águas de São Pedro e suas metodologias preferidas aplicadas na universidade de modo remoto ou presencial.

Sendo assim, como justificativa deste estudo tem-se a contribuição sobre o tema de estilos de aprendizagem na educação brasileira, também pela escassez de trabalhos acadêmicos na área de hospitalidade em Gastronomia.

Este estudo é de natureza exploratória e descritiva, se utiliza de pesquisa bibliográfica e possui caráter quantitativo pela realização de teste padronizado/questionário estruturado para a coleta de dados. O presente trabalho possuiu duas etapas, sendo a primeira etapa o levantamento bibliográfico a partir de artigos científicos e livros sobre o tema proposto de modo a obter embasamento teórico acerca da Teoria da Aprendizagem Experiencial de David A. Kolb e seus desdobramentos para o campo da educação.

Na segunda etapa, para o levantamento quantitativo da pesquisa, utilizou-se um questionário estruturado aplicado aos discentes do curso superior de tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac *campus* Águas de São Pedro (SP). Para o levantamento do estilo de aprendizagem dos discentes foi aplicado o questionário *Learning Style Inventory* (KOLB, 1984), adaptado pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). O modelo é um *survey*, com escala Likert de 1 a 4, aplicado entre os dias 26 de abril a 03 de maio de 2021.

Após o teste, os alunos responderam uma segunda etapa do questionário, com dados específicos, como idade, gênero, turno do curso, período, resultado do estilo de aprendizagem e as metodologias que mais se identificam – *brainstorming*, sala de aula invertida, dinâmicas de grupo, debate, exposição dialogada, simulação/experimentação, apresentação e discussão de vídeo, pesquisa/leitura de textos, trabalho com projetos e visita técnica.

Dos resultados obtidos, a amostra teve um total de 115 respondentes, a maioria era do

sexo feminino (55%) e 62% do total possuíam idade entre 17 e 22 anos. A maioria dos alunos que responderam à pesquisa estavam no turno vespertino (45%) e no primeiro período (semestre). O estilo de aprendizagem predominante foi o convergente (42%), seguido pelo acomodador (27%). E as três metodologias preferidas pelos alunos foram visita técnica (21%), experimentação (17%) e exposição dialogada (10%).

A partir dos resultados percebe-se que a maioria dos alunos é jovem e acaba de ingressar na universidade, além da prevalência de mulheres. O perfil predominante (convergente) é caracterizado por rápida tomada de decisão integrando teoria e prática. O perfil acomodador tem maior facilidade na resolução de problemas imediatos. Observa-se que no mesmo curso pode haver estilos de aprendizagem diferentes, assim como metodologias distintas e segundo a afirmativa de Kolb (1984), os alunos precisam se adaptar em seu percurso (CERQUEIRA, 2000; PENA; CAVALCANTE; MIONI, 2015), ou seja, o ingresso na universidade pode gerar uma necessidade de adaptação para uma aprendizagem eficaz.

Com base no resultado dos estilos de aprendizagem, a semelhança entre o perfil acomodador e convergente é a experimentação ativa, ou seja, os dois preferem aprender através da prática e devido a grade curricular do curso de tecnologia em gastronomia ser de maioria prática os dois perfis que mais aparecem na pesquisa estão em acordo com a Teoria de Kolb.

E em relação as metodologias preferidas pelos alunos do curso, notou-se que a maioria prefere as metodologias aplicadas na prática, como visita técnica, experimentação e exposição dialogada. Mesmo havendo a preferência pelas disciplinas e metodologias aplicadas nas aulas práticas e devido a pandemia do vírus SARS-COV-2, as aulas no formato remoto, que foram em sua maioria de exposição dialogada, tiveram um bom funcionamento.

**Palavras-chave:** estilos de aprendizagem; gastronomia; metodologia de ensino.

**Agradecimentos e apoios:** agradecimento ao Centro Universitário Senac pelo fomento ao projeto de pesquisa e pelo apoio sob formato de bolsa de iniciação científica.

## REFERÊNCIAS

CERQUEIRA, T. C. S. **Estilos de aprendizagem em universitários**. Tese de doutorado - Universidade Estadual de Campinas - Faculdade de Educação, Campinas, 2000.

DOSEA, G. S.; ROSÁRIO, R. W. S.; SILVA, E. A.; FIRMINO, L. R.; IVEIRA, A. M. S. Métodos ativos de aprendizagem no ensino online: a opinião de universitários durante a pandemia de covid-19. **Interfaces Científicas**, Aracaju, v. 10, n. 1, p. 137-148, 2020.

IKESHOJI, E. A. B.; TERÇARIOL, A. A. L. Estilos de Aprendizagem: evidências a partir de uma revisão sistemática da literatura. **Rev. Diálogo Educ.**, Curitiba, v. 20, n. 64, p. 23-49,

2020.

INOCENTE, L.; WÜST, C.; CASTAMAN, A. S. A importância das estratégias de ensino-aprendizagem a partir do uso de novas tecnologias. **NEO-FACCAT**, v. 5, n. 1, 2016.

KOLB, D. A. **Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development**. – New Jersey: Prentice Hall, 1984.

PENA, A. F. R.; CAVALCANTE, B.; MIONI, C. C. A teoria de Kolb: análise dos estilos de aprendizagem no curso de administração da FECAP. **Revista Liceu On-line**, v. 5, n.1, p. 64-84, 2015.

SOARES, C. S. A.; SOARES, P. H. A. A importância da utilização de variados estilos de aprendizagem no ensino superior. **Revista AMazônica**, Amazonas, v. XXIV, n. 2, p. 338-356, 2019.

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS PRODUZIDOS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

SILVA, Lucas Tolio.

*Graduação em Gastronomia, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, RS, Brasil*  
lucasts@ufcspa.edu.br

AVERBUCH, Natália Cristina.

*Programa de Mestrado em Ciências da Nutrição, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, RS, Brasil*  
natalia.averbuch@gmail.com

CAVALCANTE, Luana Souza.

*Graduação em Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, RS, Brasil*  
luanasc@ufcspa.edu.br

MACHADO, Isabel Cristina Kasper.

*Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, RS, Brasil*  
isabelk@ufcspa.edu.br

GARAVAGLIA, Juliano.

*Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, RS, Brasil*  
julianogr@ufcspa.edu.br

O azeite de oliva é o produto extraído do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) (MAPA, 2012) e pode ser considerado como a fonte primária de gordura da Dieta Mediterrânea, o qual está associada à longevidade e diminuição de doenças crônicas, em particular, as doenças cardiovasculares, quando comparada com outros regimes dietéticos (ROMANI, 2019). Esses efeitos podem ser atribuídos pela composição físico-química do azeite de oliva, principalmente pela presença de ácidos graxos monoinsaturados (MUFAS) como o ácido oleico, e pela grande concentração de compostos fenólicos e tocoferóis (SOUZA, 2017). Os azeites de oliva são classificados em três categorias de acordo com suas qualidades físico-químicas e sensoriais, segundo parâmetros de qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo eles, o azeite de oliva Extra virgem (EV), o de melhor qualidade; o azeite de oliva Virgem (V), de qualidade intermediária; e o azeite de oliva Lampante (L), o de pior qualidade, que não deve ser destinado ao consumo humano, apenas após refinado. Sua extração deve ser realizada unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto e observados os valores dos parâmetros de qualidade com base em análises

físico-químicas que o qualificarão (MAPA, 2012). A produção brasileira teve um grande crescimento nas últimas décadas, devido à crescente demanda, principalmente no estado do Rio Grande do Sul (GOMES, 2018). Por isso, torna-se imperativo avaliar a qualidade dos azeites de oliva gaúchos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de 15 diferentes azeites de oliva produzidos no estado do Rio Grande do Sul, verificando sua classificação (Extra virgem, Virgem ou Lampante).

Foram avaliados 15 azeites de oliva extra virgens disponíveis no mercado e produzidos no Estado do Rio Grande do Sul, na safra de 2019, e já engarrafados, em recipientes de vidro (garrafas escuras e de 250 mL). Foram coletadas amostras em duplicata e, em seguida, foram identificadas de acordo com a zona de produção, a variedade de oliveira utilizada (azeite monovarietal ou blend), segundo dados da Tabela 1. Os azeites foram mantidos a -18 °C até o momento de sua avaliação.

**Tabela 1:** Cultivares e local de produção das amostras de azeite de oliva.

<b>Amostra</b>	<b>Varietais</b>	<b>Cidade de Origem</b>
1	Picual	Caçapava do Sul
2	Koroneiki	Caçapava do Sul
3	Blend	Caçapava do Sul
4	Blend	Pinheiro Machado
5	Blend	Pinheiro Machado
6	Arbequina	Canguçu
7	Koroneiki	Canguçu
8	Blend	Canguçu
9	Blend	Piratini
10	Koroneiki	São Gabriel
11	Blend	Caçapava do Sul
12	Blend	Canguçu
13	Blend	Bento Gonçalves
14	Blend	Camaquã
15	Blend	Camaquã

As análises físico-químicas realizadas foram as seguintes: Acidez Livre (% ácido oléico); Índice de peróxidos (mEq O<sub>2</sub>/kg); Absorbância em ultravioleta a 270 nm e 232 nm, delta-K. Os experimentos foram realizados de acordo com protocolos experimentais do COI (International Olive Council), os dados foram tabulados e calculados utilizando Microsoft Office Excel e os resultados foram analisados e comparados segundo a Instrução Normativa Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 do MAPA. Os resultados obtidos das análises físico-químicas realizadas estão disponíveis na Tabela 2.

**Tabela 2:** Classificação das amostras de azeite de oliva de acordo com os parâmetros físico-químicos de qualidade.

Azeites	Acidez livre (%)	Índice de peróxidos (meq O <sub>2</sub> /kg)	K232	K270	Delta K	Classificação final
<b>Limites de tolerância *</b>	≤0,8 - EV	≤20-EV/V	≤2,5-EV ≤2,6-V	≤0,22-EV ≤0,25-V	≤0,01-E V/V	-
<b>1</b>	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	EV
<b>2</b>	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	EV
<b>3</b>	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	EV
<b>4</b>	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	EV
<b>5</b>	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	L
<b>6</b>	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	V
<b>7</b>	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33	L
<b>8</b>	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	L
<b>9</b>	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	L
<b>10</b>	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	EV
<b>11</b>	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	EV

<b>12</b>	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	EV
<b>13</b>	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	L
<b>14</b>	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	EV
<b>15</b>	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	EV

---

\*Conforme limites expressos na Instrução Normativa nº 01 de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A acidez em ácido oleico foi determinada por titulação com solução de éter etílico, álcool e indicador fenolftaleína e os resultados expressos em percentagem de ácido oleico, seguindo o ensaio de “Determinação de ácidos graxos livres, método frio”, conforme COI- International Olive Council, T.20, Doc. N° 34, Rev.1 2017. Conforme a Tabela 2, todos os azeites analisados possuem um valor de acidez livre dentro do padrão para ser considerado como Extra virgem.

O índice de peróxidos foi avaliado pela capacidade da amostra em oxidar iodeto de potássio e os resultados expressos em miliequivalentes ou mmol/kg, seguindo o ensaio de “Determinação do Valor dos Peróxidos”, conforme COI- International Olive Council, T.20, Doc. N° 35, Rev.1 2017. Conforme a Tabela 2, um total de 5 amostras dos 15 azeites analisados apresentaram um valor de peróxidos acima do padrão definido, sendo assim, não podem ser classificados como Extra virgem e Virgem.

A extinção específica, para medir a absorvância em ultravioleta foi determinada por análise espectrofotométrica das amostras na região do ultravioleta, a 270 e 232 nm e medida de Delta K, utilizando ciclohexano para dissolução das amostras, seguindo o ensaio de “Investigação Espectrofotométrica no Ultravioleta”, conforme COI- International Olive Council, T.20, Doc. N° 19, Rev.4 2017. Conforme a Tabela 2, apenas 3 dos 15 azeites analisados possuem um valor de extinção específico acima do padrão.

Os resultados obtidos com os azeites submetidos às análises físico-química realizadas, demonstram que 67% dos azeites analisados foram classificados como Extra virgem (09 amostras) ou Virgem (01 amostra) e que 33% foram classificados como Lampante (05 amostras). Assim sendo, sugere-se que novas ações sejam realizadas para a ampliação da qualidade do azeite produzido no Rio Grande do Sul, uma vez que novas cultivares de oliveiras tendem a ser lançadas no mercado, além dos “*blends*” elaborados pelos produtores, influenciando sua qualidade química e sensorial.

**Palavras-chave:** azeite de oliva; varietal; análise físico-química; qualidade; extra virgem.

**Agradecimentos e apoios:** Agradecimento ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ), pela bolsa de iniciação científica concedida para realização deste trabalho.

## REFERÊNCIAS

COI (International Olive Council). **Testing Methods**. T.20, Doc. N° 34, Revisão 1, 2017.

COI (International Olive Council). **Testing Methods**. T.20, Doc. N° 35, Revisão 1, 2017.

COI (International Olive Council). **Testing Methods**. T.20, Doc. N° 19, Revisão 4, 2017.

Gomes LS. **Produção de oliveiras e diversificação produtiva: uma abordagem sobre o potencial estratégico para o desenvolvimento territorial [dissertação]**. Pelotas (RS): Universidade Federal de Pelotas; 2018.

IAL (Instituto Adolfo Lutz). **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3. ed. São Paulo: IMESP, 2008. v.1, 533 p.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 1, de 30 de janeiro de 2012. **Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva**. DOU 01/02/2012. Brasil; 2012.

Romani A, Ieri F, Urciuoli S, Noce A, Marrone G, Nediani C, et al. Health Effects of Phenolic Compounds Found in Extra-Virgin Olive Oil, By-Products, and Leaf of *Olea europaea* L. **Nutrients**. 2019; 11(8):1776-808.

Souza PAL, Marcadenti A, Portal VL. Effects of Olive Oil Phenolic Compounds on Inflammation in the Prevention and Treatment of Coronary Artery Disease. **Nutrients**. 2017; 9(10):1087-1.

## **PERFIL DE CONSUMO EM FESTIVIDADES DOMÉSTICAS PROMOVIDAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19**

SIQUEIRA, Leonardo Pereira de.  
*Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE,  
Recife-PE.*  
leonardo.psiqueira@ufrpe.br

NERI, Gibson Correia.  
*Discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE,  
Recife-PE.*  
gibson.neri@gmail.com

COSTA, Ana Carolina dos Santos.  
*Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE,  
Recife-PE.*  
ana.cscosta3@ufrpe.br

SIQUEIRA, Amanda de Moraes Oliveira.  
*Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE,  
Recife-PE.*  
amanda.moliveira@ufrpe.br

Quando utilizamos o termo festa para designar um evento, trata-se de uma celebração que se atrela a datas comemorativas, como aniversário, casamento, descobertas, conquistas, entre outros (ROSA, 2002). Dessa forma, as festas e os eventos comemorativos representam momentos de grande importância social e movimentam um mercado largamente movido pela realização de sonhos, atendimento de expectativas, vivência de experiências (IKEDA; PELLEGRINI FILHO, 2008; MATIAS, 2013, FORTES; SILVA, 2011).

Nesse contexto, Nogueira *et al.* (2020) consideravam que os eventos representam um ramo de atividade de enorme importância social e econômica para todos os países, e que estes encontrariam nos próximos anos, um cenário bastante positivo. No entanto, com o surgimento da pandemia do novo coronavírus, os eventos passaram a ser produzidos em casa de forma simples com ou sem assessoria profissional remota ou com serviços de entregas.

Diante do exposto, esta pesquisa teve por objetivo traçar o perfil de consumo em festividades domésticas promovidas durante a pandemia de COVID-19 visando proporcionar a contribuição na análise de consumo de produtos e serviços do mercado de organização de eventos.

Para obtermos essas informações aplicamos no período de Agosto a Setembro de 2020 um questionário *on-line* construído através da plataforma *Google Forms*, contendo 27 perguntas e dividido em 4 seções: 1) Termo de Consentimento Livre e Esclarecido;

2) Ocorrência de comemoração em casa; 3) Perfil do consumidor; 4) Perfil da festividade na quarentena. O recrutamento dos participantes foi realizado através da divulgação do *link* do formulário em redes sociais e *e-mails*. Ao concordarem em participar e consentirem de forma livre e esclarecida, os participantes (n=221) seguiram para a próxima sessão que conduzia a questão quanto à “ocorrência de comemoração em casa”. Caso o participante respondesse que “não” (n=117), o mesmo era conduzido ao final da pesquisa, visto que o estudo busca traçar o perfil de consumo das pessoas que promoveram festividade durante a quarentena da COVID-19. Os dados coletados através dos questionários foram analisados através da estatística descritiva disponibilizada pela plataforma do *Google Forms*, e quando aplicável foram tratados no *software Excel for Windows*.

Quanto ao perfil sócio-econômico, a maior parte do público participante é composta por adultos com idade entre 18 e 61 anos, casados, residentes na região metropolitana de Recife-PE, que moram com o cônjuge e/ou filhos, com a família composta em média por 3 pessoas e renda familiar de 1 a 3 salários mínimos.

Quando perguntados se realizaram ou não algum evento de comemoração ou festividade em casa durante a pandemia do novo coronavírus, a maioria (53,3%) respondeu que "não promoveram". Porém, as que responderam que sim, afirmaram ter promovido de uma (36,2%) a duas comemorações (28,6%) neste período, sendo os aniversários adulto (63,8%) e infantil (21,9%) os principais motivos para tal momento de festividade. Entre os participantes dessa festa, 56,2% relataram a presença de familiares que não residiam na casa, 28,6% amigos e colegas de trabalho e apenas 29,5% destes eventos foram realizados sem a recepção de convidados. Uma nova realidade nestas situações foram os convidados virtuais, onde através da utilização de plataformas de *webconferência* possibilitou-se a participação de pessoas queridas nestas datas sem a necessidade da presencialidade. Seguindo essa nova tendência, 52,4% das pessoas tiveram a oportunidade de receber virtualmente entre 100 e 200 convidados em alguma ocasião comemorativa, o que demonstra um número bastante expressivo, que talvez, mesmo em outro cenário, teríamos uma certa dificuldade em atender a logística para esse número elevado de pessoas.

Quando falamos em eventos comemorativos, as comidas e as bebidas são um capítulo à parte na organização de um evento e ganham destaque no seu planejamento. Entendendo esse aspecto e as dificuldades encontradas para a aquisição dos alimentos com segurança durante a pandemia, os participantes foram indagados sobre alguns pontos relacionados à

aquisição destes itens. Foi constatado que 35,2% dos eventos contaram com bolos decorados, 30,5% contaram com bolos caseiros e 25,7% com tortas tradicionais. Para 60% dos participantes esses produtos foram encomendados a profissionais autônomos ou adquiridos em estabelecimentos como padarias, supermercados e 37,1% foram retirados no próprio local. Quanto aos salgados e doces, esses se fizeram presentes em 61,9% das comemorações, adquiridos por encomenda (22,9%) ou produzidos em casa (19%) e retirados no local de produção por 33,3% das pessoas.

Sabendo dos riscos envolvidos na aquisição de alimentos durante esse período, os participantes tiveram a oportunidade de expressar a sua percepção de segurança no momento do recebimento destes gêneros. Destes, 41,9% não utilizaram serviço de entrega e 39% afirmaram que ao utilizar constataram que o funcionário responsável pelo serviço estava em concordância com as normas de segurança preconizadas pelos órgãos de saúde nacionais e internacionais a fim de reduzir os riscos de transmissão do coronavírus, tais como, o uso de máscara, do álcool em gel nas mãos e superfícies e a manutenção do distanciamento social.

Sendo assim, podemos concluir que mesmo durante a pandemia as comemorações se fizeram presentes em grande parte da população e muitas delas com a presença de convidados presenciais e/ou virtuais, o que possibilitou, mesmo durante essa nova realidade, a confraternização em momentos importantes entre pessoas queridas. Além disso, a produção ou a encomenda de produtos gastronômicos também foi outro ponto de grande importância nestas datas comemorativas, considerando que os bolos, doces e salgados, sejam eles preparados em casa ou adquiridos através de terceiros, acompanharam a maior parte das famílias em suas festividades.

**Palavras-chaves:** Coronavírus; consumo; eventos; gastronomia.

## **REFERÊNCIAS**

FORTES, Waldyr Gutierrez; SILVA, Mariângela Benine Ramos. **Eventos:** estratégias de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 2011. 232p.

IKEDA, Alberto Tsuyoshi; PELLEGRINI FILHO, Américo. Celebrações populares: do sagrado ao profano. In: CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM EDUCAÇÃO E AÇÃO COMUNITÁRIA. **Terra Paulista:** Histórias, artes, costumes, v. 3. Manifestações artísticas e celebrações populares no Estado de São Paulo. São Paulo: Imprensa Oficial; CENPEC, 2008, p.207.

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos:** Procedimentos e Técnicas. São Paulo:

Editora Manole, 2013. 197p.

NOGUEIRA, Camila Gomes *et al.* **Planejamento de Eventos**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. 233p.

ROSA, Maria Cristina. (org). **Festa, lazer e cultura**. Campinas: Papirus, 2002. 139p.

## **A PERCEPÇÃO DO ASSÉDIO MORAL POR TRABALHADORAS DA ÁREA DA GASTRONOMIA EM PERNAMBUCO**

SILVA, Emily.

*Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de  
Pernambuco  
emilycristtina17@gmail.com*

DOS SANTOS COSTAS, Ana Carolina.

*Professora Adjunta do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
ana.cscosta3@ufrpe.br*

DE SOUZA CORRÊA, Maria Iraê.

*Professora Adjunta do Departamento de Administração da Universidade  
Federal Rural de Pernambuco  
mariairae.correa@ufrpe.br*

No ambiente laboral gastronômico, as mulheres têm encontrado dificuldades de inserção e ascensão na carreira. Nos ambientes profissionais frequentemente ocorrem situações humilhantes e vexatórias, o que reforça a ideia de uma cozinha predominantemente masculina e hostil. Nesses ambientes, surge o que é caracterizado como assédio moral por Hirigoyen (2006), segundo a autora, o assédio pode se expressar na forma de brincadeiras vexatórias, situações humilhantes em que o indivíduo se vê sem saída, dificuldade de acesso a postos superiores no trabalho e, até mesmo agressões sexuais e físicas.

Gonçalves e Jimenez *et al.* (2006; 2005), apontam que as vítimas de assédio moral são predominantemente mulheres e que apenas o fato de ser mulher parece ser risco potencial para a violência moral. Barreto e Salin (2015; 2003) também destacam que a maior ocorrência de relações assimétricas e de abuso de poder acontecem contra as mulheres.

Assim, o presente estudo tem como objetivo geral, analisar as práticas de assédio moral sofridas pelas mulheres no ambiente de trabalho, percebidas por profissionais do gênero feminino que atuam em estabelecimentos gastronômicos. Nos objetivos específicos se encontram: Identificar as práticas de assédio moral mais frequentemente percebidas no ambiente laboral; o perfil dos agressores no ambiente de trabalho e o perfil das mulheres que sofrem assédio moral no trabalho.

Este contribui para a compreensão da atual situação laboral da mulher dentro do setor gastronômico, pois, segundo Cavalcanti Borba (2015), é um ambiente que possui uma cultura organizacional que permite abusos e violências.

O presente trabalho teve como enfoque metodológico a pesquisa quantitativa. Os dados foram coletados por meio de levantamento, com a utilização de questionário *online*, com perguntas fechadas e abertas, a fim de permitir uma maior fidelidade aos dados e para que as respondentes obtivessem espaço para relatar suas vivências. Foram obtidas 76 respostas, provenientes de mulheres ativas profissionalmente, atuantes na área da gastronomia e residentes no estado de Pernambuco.

Após a análise dos dados, foi dividida em duas partes. A primeira referente ao perfil das respondentes e a segunda parte está relacionada à análise das percepções das mulheres sobre assédio moral no ambiente de trabalho. A maior parte das respondentes se encontra na faixa etária de 24 a 29 anos (44,7%), seguida da faixa etária de 18 - 23 anos (25%). Quanto ao local de trabalho, 77,6% das respondentes trabalham na cidade do Recife e 22,4% na Região Metropolitana do Recife (RMR), Agreste e Sertão. 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% consideram-se brancas, 30,3% pardas e 22,4% pretas. A renda mensal destas mulheres está dividida em até 1 salário mínimo com 48,7% e de 1,5 a 3 salários mínimos com 47,4%.

Em relação às práticas de assédio moral, 92,1% das mulheres afirmam ter vivenciado no ambiente laboral, enquanto 7,9% afirmam não ter vivenciado. O alto índice de mulheres que declaram ter sofrido assédio moral, vai ao encontro do estudo de Hirigoyen (2006), onde a autora afirma que as mulheres estão mais suscetíveis a sofrer assédio moral, principalmente de superiores do sexo masculino, assim como observado neste estudo. Klein e Parente (2017), apontam que estes dados revelam indicativos de um espaço laboral 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.

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. No que se refere aos principais reprodutores das práticas de assédio moral no trabalho, os homens em cargo de liderança representam 69,7%, às mulheres em cargo de liderança refletem 36,8%, os homens no mesmo nível hierárquico são responsáveis por 26,3% e 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%. 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 afirmaram ter sofrido assédio moral no trabalho, 25% considera não ter percebido consequências.

Diante dos resultados, percebe-se que as mulheres em sua maioria vivenciam o assédio moral no ambiente laboral gastronômico e estes dados deixam claro que o ambiente gastronômico ainda representa uma ameaça à segurança e à saúde das mulheres. Pode-se constatar por meio desta pesquisa que os moldes patriarcais e machistas ainda estão presentes no assédio com conotações sexuais que beiram a criminalidade e podem trazer consequências por toda vida.

**Palavras-chave:** gastronomia; assédio moral; mulher; Pernambuco.

## REFERÊNCIAS

BARRETO, Margarida. Violência, saúde e trabalho: A intolerância e o assédio moral nas relações laborais. **Serviço Social & Sociedade**, São Paulo, n. 123, p. 544-461, set. 2015.

CAVALCANTI BORBA, Clarissa Galvão. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional**: Reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. 236 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

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

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.

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.

HIRIGOYEN, Marie-France. **Mal-estar no trabalho**: Redefinindo o assédio moral. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006. 350 p.

SALIN, Denise. The significance of Gender in the prevalence, forms and perceptions of workplace bullying. **Swedish School of Economics and Business Administration**, [S. l.], p. 30-50, 1 jan. 2003.

## MICROBIOTA DO CACAU DURANTE A FERMENTAÇÃO E PROCESSAMENTO “BEAN TO BAR” E SEU EFEITO NO CHOCOLATE

LOPES, Giovana Gatti.  
*Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos -  
ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos)  
Bolsista FAPESP  
giovanagatti7@gmail.com*

TANIWAKI, Marta Hiromi.  
*PhD em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela The University of New  
South Wales, Austrália  
Pesquisadora científica nível VI- ITAL  
marta@ital.sp.gov.br*

O cacau é um fruto de suma importância econômica e social, seu principal derivado o chocolate pode ser classificado como *bulk* e fino (*flavor*). O cacau *bulk* ou *comodity* passa por pouca ou nenhuma fermentação, sendo assim perde completamente seu potencial de aroma e sabor. Esse tipo de cacau está destinado a produção de chocolates industriais, já que com a adição de aromatizantes, saborizantes e alto teor de açúcar esses *off-flavors* são mascarados. Já o cacau fino possui uma vasta gama de notas florais, herbais, e aroma pronunciado, graças a etapa de fermentação e ao *terroir*.

Existem três variedades de cacau, Criollo, Forasteiro e Trinitário (híbrido das anteriores), sendo que esses diferem em formato, produtividade e características físico-químicas. O Criollo é raro e possui baixa produtividade, suas sementes não possuem antocianinas, portanto apresentam coloração branca, no entanto essa variedade é muito aromática e de rápida fermentação (48h-72h), sendo destinado à produção de chocolates finos. Já o Forasteiro é o mais produtivo, correspondendo a cerca de 70% da produção mundial, todavia é pouco aromático e necessita de cerca de 168h para fermentação. O Trinitário por ser um híbrido é mais resistente a pragas e também possui aromas florais e frutados também destinado a produção de chocolates finos (ALVAREZ, 2017).

Com a crescente busca pela saudabilidade dos alimentos e a preocupação com a sustentabilidade, a população vem buscando alimentos com rótulos limpos e comércio justo. Atendendo ao mercado de chocolates finos, artesanais e agroecológicos surgem pequenas empresas denominadas “Bean to Bar” (da amêndoa à barra), com controle total sobre a cadeia produtiva, estabelecendo níveis criteriosos para compra de cacau.

O movimento *Bean to Bar* (do grão à barra) surgiu nos anos 2000 em São Francisco nos Estados Unidos, cidade berço das novas tendências, marcada pelo desperdício zero, consumo de orgânicos e alimentos artesanais. Os chocolateiros da cidade estavam cansados de não conhecer a procedências do chocolate que utilizavam, bem como o processo e os insumos, então decidiram desenvolver processos artesanais de produção. Visando matéria

prima de qualidade, rótulos limpos, pequenos lotes, alto teor de cacau e contato direto com o produtor e o processo de fabricação. São empresas que se preocupam com toda a cadeia do chocolate, desde as fazendas até a embalagem final. Todas seguem os preceitos do movimento “Slow Food”, que preza por alimentos bons, limpos, justos e que acima de tudo valorizam os pequenos produtores.

O cacau fino ou *flavor* está cada vez mais em alta no mercado, devido sua alta rentabilidade e apelo sustentável. Visando a obtenção do chocolate fino essas empresas trabalham em parcerias com produtores de cacau familiares. Tem como característica o cuidado com processo de fermentação do cacau, visando a valorização das notas sensoriais das amêndoas. A fermentação ocorre de forma espontânea em chocos de madeira ainda no campo. Ocasionalmente por uma sucessão de leveduras, bactérias lácticas, bactérias acéticas e fungos filamentosos. Sendo assim, os microrganismos do ambiente, do fruto, do manipulador e dos utensílios interferem diretamente na microbiota da fermentação e por consequência no sabor e aroma finais do chocolate.

No Brasil um desses sistemas é o Cabruca, um meio de cultivo agroflorestal de produção de cacau, concentrado especialmente na Bahia. É caracterizado pelo plantio do cacaueiro em meio a vegetação da Mata Atlântica, preservando o ecossistema local e evitando o uso de pesticidas no controle de pragas (LOBÃO, 2009). O *terroir* de cada origem garante características únicas no cacau cultivado, por isso o cacau fino brasileiro é tão valorizado no mundo, pois sua legitimidade cultural possui alto valor agregado. Além de inúmeras variedades de cacau nativo, proporcionando notas sensoriais únicas ao produto (VIOTTO, *et al.*, 2017).

Nestas condições, o objetivo do projeto é identificar os microrganismos presentes na fermentação de diferentes *terroirs* (Pará, Bahia e Amazonas), visando correlacionar a microbiota com as características sensoriais do chocolate. Até o momento, foram coletadas amostras do fruto *in natura* maduro, nos 5 dias de fermentação e quatro dias da secagem. Foi realizada a contagem total de bolores e leveduras e plaqueamento direto no meio ágar DG18, de acordo com Pitt & Hocking (2009). A contagem total de bactérias lácticas e acéticas foi realizada no meio MRS e PDA acidificado, respectivamente de acordo com Silva *et al.* (2017).

A contagem de bactérias lácticas, acéticas e leveduras variou de  $2,1 \times 10^5$  a  $3,0 \times 10^2$ ,  $3,0 \times 10^5$  a 0 e  $7,3 \times 10^5$  a 0 nos 5 dias de fermentação, respectivamente. A presença de bolores só ocorreu no primeiro dia com contagem de  $2,0 \times 10^2$ . A atividade de água variou de 0,965 a 0,970, o pH de 3 a 5 e a temperatura de 31 a 52°C, durante a fermentação. Um total de 113 cepas de bolores foram isolados pela técnica de plaqueamento e identificados como: *Absidia corymbifera*, *Penicillium roqueforti*, *Aspergillus section Aspergillus*, *Paecilomyces*, *Aspergillus terreus*, *Monascus* e *Aspergillus niger*. Para análise de

metabólitos os extratos brutos foram analisados por cromatografia gasosa em um Agilent CG 6850 acoplado a um espectrômetro de massa (Agilent 5975C) utilizando a coluna HP-5MS. O chocolate foi obtido através do refino e conchagem no equipamento Melanger Premier Tilting. A análise sensorial será realizada através de análise de variância ANOVA com base em um teste de aceitação. Concluímos que os resultados deste estudo serão úteis para comparar e correlacionar a microbiota presente no *terroir* com o sabor final do chocolate, que serão úteis para toda cadeia de processamento.

**Palavras-chave:** *bean to bar*; cacau; fermentação; microbiota.

**Agradecimentos e apoios:** FAPESP

## REFERÊNCIAS

ALVAREZ, Lilian Gabriela Salazar. **Aislamiento y caracterización de microorganismos durante el proceso de fermentación de theobroma cacao l de la variedad “chuncho” obtenida en cuzco, Perú.** 2017. 93 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biologia) – Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima, 2017.

COPETTI, Marina Venturini. **Micobiota do cacau:** fungos e micotoxinas do cacau chocolate. 2009. 173 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

LOBÃO, Dan Érico; VALERI, Sérgio Valiengo. Sistema Cacau-cabruca: conservação de espécies arbóreas da floresta atlântica. **Agrotrópica**, Ilhéus, v. 21, n. 1, p. 43-54, 2009.

PITT, John Ingram; HOCKING, Ailsa Diane. **Fungi and Food Spoilage.** 3rd ed. New York: Springer, 2009.

SILVA, Neusely da. *et al.* **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água.** São Paulo: Blucher. 5 ed., 2017.

VIOTTO, Marina. *et al.* Legitimidade como uma barreira: análise do processo de legitimação do cacau e chocolate premium brasileiros. **RAE - Revista de Administração de Empresas**, v. 58, n. 3, Maio-Junho, p.267-278, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0034-759020180307>. Disponível em: [https://www.scielo.br/pdf/rae/v58n3/pt\\_0034-7590-rae-58-03-0267.pdf](https://www.scielo.br/pdf/rae/v58n3/pt_0034-7590-rae-58-03-0267.pdf). Acesso em: 18 set. 2020.

## **PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE: A GASTRONOMIA COMO FATOR DE MUDANÇA SOCIAL NO BAIRRO BOM JARDIM EM FORTALEZA (CE)**

BARBOSA, Ilana das Neves.  
*Graduada em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará*  
ilana.nevesb@gmail.com

XAVIER, Leandro Pinto.  
*Professor Mestre da Universidade Federal do Ceará*  
leandropxavier@hotmail.com

COSTA, Eveline de Alencar.  
*Professora Doutora da Universidade Federal do Ceará*  
evelinedealencarcosta@gmail.com

Esta pesquisa possuiu como objetivo principal compreender de que forma a Gastronomia contribui como ferramenta de impacto social e econômico no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE), usando como estudo o Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente<sup>1</sup>, ação extensionista da Universidade Federal do Ceará (UFC).

Pesquisas com essa temática ainda são recentes, a justificativa se dá também pela ausência de dados informativos sobre os resultados do programa ao longo dos cursos que ocorreram entre 2017 e 2018 na perspectiva dos alunos. Além de levantar a questão em relação aos meios ou ferramentas a serem desenvolvidas pela gastronomia que envolvam o meio social a qual se faz presente, dada a importância de se pensar a gastronomia por outras visões.

A abrangência na qual a gastronomia é compreendida neste trabalho perpassa diversas áreas, a qual, segundo Menezes (2011, p. 51), “a gastronomia é uma área que está em sincronia com a sociologia e a antropologia, à medida que elas estudam os comportamentos humanos em diversas esferas”, permeado por diversos contextos, principalmente os sociais por essa pesquisa, visto que como delinea Bezerra (2018, p. 110) a gastronomia é como um campo que “se funda na cultura e nas relações subjetivas e afetivas entre as pessoas, o alimento e a comida e nos rituais de comer, a gastronomia se constitui principalmente como um gênero de fronteira”.

---

<sup>1</sup> Ação aprovada pela Pró-reitoria de Extensão da Universidade Federal do Ceará em 2010 na modalidade de programa, sob coordenação da professora Dra. Eveline de Alencar Costa do curso de bacharelado em Gastronomia.

Em seu referencial teórico explanou-se informações sobre: formulário de cadastro junto a Pró-Reitoria de Extensão do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (UFC), Projeto Jardim de Gente do Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), além de planos de cursos e relatórios finais do programa, bibliografia a respeito da gastronomia e a relação com impactos sociais por meio de capacitação e projetos sociais, dados sobre questões empregatícias e do mercado autônomo, premissas essenciais para a compreensão da pesquisa.

Inicialmente, a fim de compreender o perfil socioeconômico, realizou-se uma compilação dos dados cadastrais dos alunos participantes do programa nos anos de 2017 e 2018. Tais dados foram coletadas em um banco de dados pelo CCBJ, possuindo informações coletadas nas matrículas dos alunos dos cursos, a qual realizou-se um filtro de coleta para dados socioeconômicos referente aos cursos, gênero, valor da renda mensal, recebimento de benefício social, idade, bairro residente, situação de moradia e escolaridade. Ao todo foram realizadas 358 matrículas articuladas entre o CCBJ, a Casa Brasil e a UFC, destes alunos, sete participaram das entrevistas semiestruturadas, etapa essa realizada em um segundo momento da pesquisa. Para a escolha dos entrevistados, considerou-se a assiduidade nos cursos, participação nas aulas e atividades do programa de extensão em questão e a integração com os demais da turma.

No que se refere aos dados quantitativos, percebeu-se a evidente participação dos moradores do Grande Bom Jardim nas ações, ocupando 42,8% das vagas. 83,6% dos alunos são do sexo feminino, de maioria sem emprego formal ou desempregadas. Ademais, 32,6% tinham entre 21 e 31 anos de idade, cabendo ressaltar a presença de pessoas acima dos 60 anos. Verificou-se ainda que a maioria (39,4%) possuía somente o Ensino Fundamental completo. Quanto ao valor da renda mensal aproximada, 55,1% se sustenta com até um salário mínimo, sobre esse assunto, Diógenes (2019, p. 47) em sua pesquisa publicada sobre a juventude *“Eles dizem não ao não: um estudo sobre a geração N”* da periferia de Fortaleza, especificamente do Bom Jardim, a autora discute esse contraponto entre sustento salarial, pobreza e trabalho informal, trazendo à tona a reflexão sobre a alta procura dos cursos em gastronomia, questões de gênero, renda e trabalho. De acordo com a pesquisa:

Sobre a renda familiar é importante analisar que as famílias das classes populares são formadas por trabalhadores que vivem situações precárias nas relações de trabalho. Muitos não possuem carteira assinada, fazem “bicos” ou trabalhos eventuais com pagamento de diárias ou pela atividade desempenhada. (DIÓGENES, 2019, p. 47)

Posteriormente, realizou-se a análise sobre os impactos sociais e pessoais evidenciados através dos cursos, por meio das entrevistas semiestruturadas com os 7 ex-alunos, em conjunto com a observação participante. Durante as entrevistas, citou-se bastante esse objetivo e como ele foi alcançado por eles após a capacitação por meio dos cursos, outros, de como o bairro estava em crescimento em relação ao mercado gastronômico e que gostariam de continuar com seus estabelecimentos no mesmo, pois já são residentes dali.

Os entrevistados levantaram questões sobre a divulgação das ações do programa, assim como a necessidade de uma melhor explicação sobre a programação de cada curso no momento da matrícula. Houve relatos sobre a importância da abordagem em boas práticas de manipulação dos alimentos, das dinâmicas de interação que melhoraram no relacionamento em sala de aula, aproximação das mulheres em sala e como isso estava atrelado ao sentimento de empatia, parceria e empoderamento. Não se observou nos relatos o desejo de inserção no mercado de trabalho formal mesmo reconhecendo os benefícios do conteúdo aprendido, mas verifica-se por eles que o empreendedorismo já é executado, assim como a busca pela melhoria na área.

Constatou-se que a gastronomia foi aplicada como instrumento de impacto social no Grande Bom Jardim, pois mostrou-se como uma ferramenta de transformação, fortalecimento social e econômico, e de empoderamento por meio dos relatos e dados analisados que compreenderam a região do Grande Bom Jardim. Percebeu-se *in loco*, o quanto o programa foi uma oportunidade de transformação de forma mais íntima e pessoal, de empoderamento, reconhecimento do protagonismo desses alunos, o poder de ser ouvido e dar voz, a melhora na autoestima dessas pessoas, recomeços, novas vivências, motivação para ingressar em um curso superior na área, busca por mais aperfeiçoamento e confiança.

**Palavras-chave:** gastronomia; extensão; transformação social; Grande Bom Jardim.

## **REFERÊNCIAS**

APRESENTAÇÃO da Casa Brasil Granja Portugal. Disponível em: <<https://casabrasilgranjaportugal.wordpress.com/about/>>. Acesso em: 30 jun. 2018.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional:** articulação de saberes. Fortaleza: Edições Ufc, 2018. 120 p. Disponível em: <<https://www.fnnde.gov.br/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12042:educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-nutricional-articulacao-de-saberes>>. Acesso em: 18mar. 2019.

CENTRO Cultural Grande Bom Jardim (CCBJ). 2006. Disponível em: <<http://ccbj.redelivre.org.br/2016/07/01/ccbj/>>. Acesso em: 17 jun. 2018.

DIÓGENES, Glória (Org.). **Eles dizem não ao não: um estudo sobre a geração N**. Fortaleza: Instituto Dragão do Mar, 2019. Disponível em: <[https://drive.google.com/drive/folders/16epkl-1FIDPQg6Sz5V6jF\\_rIjzOGO32J](https://drive.google.com/drive/folders/16epkl-1FIDPQg6Sz5V6jF_rIjzOGO32J)>. Acesso em: 23 maio 2019.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: [s. n.], 2012. Disponível em: <<http://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-deExtens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf>>. Acesso em: 23 maio 2019.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010 GRANDE Bom Jardim – território e contexto social. 2006. Disponível em: <<http://ccbj.redelivre.org.br/grande-bom-jardim-territorio-e-contexto-social/>>. Acesso em: 17 jun. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Trabalho informal faz desemprego cair**. 2017. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencianoticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/16155-trabalho-informal-faz-desemprego-cair>>. Acesso em: 15 maio 2019.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A preparação e encaminhamento ao Mercado de trabalho**. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji; FURTADO, Silvana Mello (Ed.). Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. p. 49-71.

MOVIMENTO DE SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA. Projetos e Ações: Escola de Gastronomia Autossustentável. 2016. Disponível em: <<http://www.msmbj.org.br/projeto/autoestima-2/>>. Acesso em: 17 maio 2018.

MOVIMENTO DE SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA. Quem Somos: Nossa História. 2016. Disponível em: <<http://www.msmbj.org.br/quem-somos/nossa-historia/>>. Acesso em: 17 maio 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 06, de 19 de setembro de 1989**. Fixa normas para regulamentar as atividades de Extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC). Fortaleza, 1989. Disponível em: <<http://www.prex.ufc.br/wp-content/uploads/2016/12/ufc-cepe-resolucao-06-19set1989-regulamentacaoextensionistas.pdf>>. Acesso em: 26 maio 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 04, de 27 de fevereiro de 2014**. Dispõe sobre as normas que orientam as atividades extensionistas da Universidade Federal do Ceará (UFC). Fortaleza, 2014. Disponível em: <<http://www.prex.ufc.br/wp-content/uploads/2016/12/ufc-cepe-resolucao-04-27fev2014-nomas-ativs-extensionistas.pdf>>. Acesso em: 26 mai. 2018.

## **DESAFIOS DE PROMOVER A CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM PANIFICAÇÃO PARA ADOLESCENTES REMOTAMENTE**

COUTO, Marcus Vinicius de Souza.  
*Aluno do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
Bolsista CNPQ  
marcus.souza@academico.ufpb.br

MONTEIRO, Myrna Melo.  
*Aluna do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
Bolsista PROBEX  
mmm3@academico.ufpb.br

MEDEIROS, Ana Regina Simplício de.  
*Aluna do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
Bolsista PIBIC  
anareginamedeiros@gmail.com

GARCIA, Estefânia Fernandes.  
*Professora da Universidade Federal da Paraíba*  
estefania.garcia@academico.ufpb.br

A extensão surgiu na legislação brasileira de 1931 no decreto de nº 19.851 de 19/04/1931, que estabeleceu as bases do sistema universitário brasileiro (PAULA, 2013), retornando posteriormente no texto da lei nº 5.540/68 que a tornou obrigatória em todas as Instituições de Ensino Superior (IES) do Brasil (ARROYO & ROCHA, 2010). A extensão é um processo educativo, científico e cultural que torna possível a relação transformadora entre a universidade e a sociedade, tendo papel fundamental na disseminação e discussão do conhecimento produzido nas instituições de ensino superior perante as realidades e necessidades sociais do país (DINIZ et al., 2020).

Assim como em outras áreas do ensino, a pandemia trouxe desafios para a realização das atividades de extensão, como o distanciamento físico, o deslocamento e funcionamento do local onde será realizada a ação e a devida utilização de EPIs tanto pelos extensionistas como dos participantes (DINIZ et al., 2020). Com essas dificuldades, o uso de ferramentas digitais se torna importantíssimo para a continuidade das atividades extensionistas. Diante disso, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivenciada na execução do projeto de extensão intitulado: “*Capacitação profissional de adolescentes em panificação da Escola Cidadã Integrada José Guedes Cavalcanti*”, realizado pela Universidade Federal da Paraíba

durante a pandemia de COVID-19.

O público-alvo do projeto são alunos do último ano do ensino médio que cursam Bar e Restaurante na Escola Cidadã Integrada José Guedes Cavalcanti, localizada em Cabedelo, na Paraíba. Os alunos foram convidados por uma professora do curso e os interessados fazem parte de um grupo no *WhatsApp* junto com os extensionistas e professores envolvidos no projeto. As preparações apresentadas aos alunos foram definidas após uma reunião com toda a equipe da extensão, sendo escolhidas receitas de panificação básica, bolos, biscoitos, pizzas, entre outras.

As aulas foram gravadas no Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas da Universidade Federal da Paraíba, resultando em vídeo-aulas que foram editadas posteriormente. Também foram elaboradas foto-receitas, com todo o passo a passo das preparações e fotos delas, que futuramente darão origem a um *e-book* gratuito que será disponibilizado para todo o corpo docente. Todo esse material é compartilhado com os alunos no grupo do *WhatsApp*, onde eles compartilham suas dúvidas, comentários, sugestões, além de fotos e vídeos do que prepararam durante a semana.

As vídeo-aulas são apresentadas semanalmente por meio de uma sala de reunião virtual no *Google Meet* onde, ao longo da apresentação do vídeo os extensionistas comentam sobre a preparação, fazendo observações sobre pontos importantes da receita e onde se deve ter mais atenção. Após a exibição os alunos têm espaço para tirar dúvidas e são convidados a executar o que foi mostrado para que seja comentado na aula seguinte.

A maior parte dos integrantes que compõem o grupo de extensionistas já havia participado de projetos de capacitação similares, mas de maneira presencial. Promover essa ação em áreas práticas da gastronomia de maneira online tem grandes desafios e diferenças, se compararmos à forma como é feita presencialmente. Ainda assim, o desenvolvimento da capacitação continua relevante, uma vez que oferece um novo estímulo e mais oportunidades de aprendizado para os alunos da escola técnica. Devido a isso, foi possível perceber pontos positivos e negativos em relação ao desenvolvimento do projeto.

Como pontos positivos, destacam-se o desenvolvimento e aperfeiçoamento de novas habilidades por parte dos extensionistas, como o uso de ferramentas de gravação, edição de vídeo e de reuniões online; capacidade de organização e planejamento para ministrar e elaborar as aulas; além de aprimorar as habilidades em panificação, estimular o trabalho em equipe e o desenvolvimento de relações interpessoais.

Os pontos negativos ocorrem pelo fato de as aulas serem de forma remota. Presencialmente seria possível, durante o desenvolvimento das preparações um maior estímulo ao aprendizado e mais ampla comunicação, além de esclarecimento de dúvidas mais efetivo, uma vez que se percebe que os alunos se sentem, por vezes, tímidos e/ou desconfortáveis ligando o microfone e a câmera durante a aula no *Google Meet*. Apesar do distanciamento na execução das aulas, percebe-se que de alguma forma os alunos têm se estimulado e absorvido as técnicas ensinadas, tendo em vista que eles executam as preparações em casa após o horário das ações de extensão e mostram-se felizes e orgulhosos quando conseguem executar os produtos aprendidos, compartilhando fotos e vídeos de suas atividades com o grupo.

A extensão é uma ferramenta muito importante na troca de conhecimento e experiências entre a comunidade e a Universidade, podendo transformar a realidade das pessoas envolvidas. Levando todas as dificuldades em consideração, a realização desse projeto, mesmo que de maneira virtual, é bastante significativa e positiva, visto que é uma oportunidade para os extensionistas se aproximarem da comunidade ao mesmo tempo em que os alunos desenvolvem novas habilidades e se tornam mais capacitados para o mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** extensão; panificação; aulas.

## REFERÊNCIAS

ARROYO, D. M. P.; ROCHA, M. S. P. De M. L. Meta avaliação de uma extensão universitária: um estudo de caso. **Revista da Avaliação da Educação Superior**, Campinas, v. 15, n. 2, p. 135-161, jul 2010.

DINIZ, E. G. M. et al. A extensão universitária frente ao isolamento social imposto pela COVID-19. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 6, n. 9, p. 72999-73010, set 2020.

PAULA, J. A. A extensão universitária: história, conceito e propostas. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**. [S. l.], v. 1, n. 1, p. 5–23, nov 2013.

## **O ESTUDO DA CULINÁRIA E GASTRONOMIA NO BRASIL, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE PESQUISA INTERDISCIPLINAR**

FELICIANO, Paula de Oliveira.  
*Professora no Centro Universitário Senac  
Mestra em Filosofia/ Culturas e Identidades Brasileiras (IEB-USP)*  
paula.ofeliciano@sp.senac.br

O estudo formal da culinária e da gastronomia no Brasil são recentes e iniciam-se no final do século XX (DÓRIA, 2014). Algumas cozinhas europeias que possuem estruturas de compreensão organizadas tiveram suas metodologias difundidas ao longo dos últimos dois séculos, contribuindo para a primazia dessas tanto nas cozinhas profissionais como nas instituições de ensino de gastronomia no Brasil (FELICIANO, 2020).

Há, portanto, um desafio para a compreensão da culinária e da gastronomia no Brasil quando se percebe a necessidade da adoção de múltiplos pontos de partida para que seja possível contemplar a diversidade das práticas alimentares regionais. Além disso, a condição múltipla dessas como ato social total e complexo, multifatorial e polissêmico favorece que sejam melhor compreendidas se as estudarmos de forma interdisciplinar, sob diversos enfoques científicos (CARTAY, 2019).

O objetivo deste relato é apresentar a experiência de pesquisa de alimentos presentes na cozinha brasileira e suas aplicações culinárias, realizada no componente curricular Projeto Integrador 2, presente no currículo do curso superior de Tecnologia em Gastronomia no Centro Universitário Senac Campos do Jordão, nos últimos dez anos.

A matéria Projeto Integrador 2 se propõe a ser uma introdução à investigação científica em culinária e gastronomia. Os principais valores presentes na atividade são o estudo de alimentos locais nativos e/ou assimilados, a intersecção da pesquisa quanto à sustentabilidade, a inclusão dos aprendizes na solução dos problemas culinários e a percepção da gastronomia alinhada ao direito à alimentação, não como um privilégio de poucos.

A primeira etapa (Tabela 1) engloba a compreensão bibliográfica do contexto social, histórico, ecológico, cultural e econômico de um alimento escolhido por cada grupo de trabalho. Até 2020, realizou-se 81 pesquisas que contemplaram, dentre outros, o café (Coffee arabica), a banana (Musa paradisiaca), a uvaia (Eugenia pyriformis Camb.), o cambuci (Campomanesia phaea), o feijão (Phaseolus vulgaris), a fruta-pão (Artocarpus

**Tabela 1:** Resumo dos aspectos pedagógicos e metodológicos do Projeto Integrador 2

<b>Etapas</b>	<b>Descritivo</b>	<b>Estratégias pedagógicas aplicadas</b>
<b>Conceituação Teórica</b>	- Apresentar a relação entre gastronomia, sustentabilidade e saudabilidade utilizando os conceitos de sociobiodiversidade, o Guia Alimentar Para a População Brasileira e proposta temática da ecoagricultura.	Apresentação e discussão de vídeo Brainstorming Pesquisa Leitura de textos Debates Palestra – mercado de trabalho Autogestão das tarefas (sistema OKRS  Objectives and Keys Results) Autoavaliação
<b>Ingredientes e Receitas</b>	- Realizar pesquisa bibliográfica sobre ingrediente local nativo e/ou assimilado (Estado de São Paulo/Vale do Paraíba/Serra da Mantiqueira) de modo a caracterizá-lo (cultural, histórico, social, econômico, ecológico e nutricional), tematizar as receitas e justificar suas escolhas. - Construir de 1 a 3 receitas que reúnam os conceitos de sustentabilidade, saudabilidade e reúna as técnicas aprendidas no semestre em curso.	Apresentação e discussão de vídeo Pesquisa Dinâmica de grupo Debate Trabalho com projetos Experimentação em Cozinha-laboratório Pesquisa de campo Visita Técnica Autogestão das tarefas (sistema OKRS  Objectives and Keys Results) Autoavaliação
<b>Controles Operacionais</b>	- Descrever os controles operacionais como fichas técnicas de custos e preparo, lista de cotação de preços, análise sobre segurança alimentar, planos de ataque e listas de equipamentos e utensílios para testes e apresentação prática final.	Pesquisa Experimentação Pesquisa de campo Autogestão das tarefas (sistema OKRS  Objectives and Keys Results) Autoavaliação
<b>Apresentação Culinária e difusão científica</b>	Produção final das propostas culinárias para a avaliação pedagógica, comercialização e análise de receptividade pela comunidade acadêmica.	Prática em Cozinha-laboratório e laboratório de sala e bar Dinâmica de grupo – estratégia de venda Autogestão das tarefas (sistema OKRS  Objectives and Keys Results) Autoavaliação Difusão de resultados em eventos acadêmicos regionais

Fonte: Ampliado de FELICIANO (2019)

altilis), a içá (*Atta cephalotes*), o limão-cravo (*Citrus limonia* Osbeck), a mandioca (*Manihot esculenta*), a ora-pro-nobis (*Periskeia aculeata*), a azedinha (*Rumex acetosa* L.), a nêspera (*Eriobotrya japonica*, Lindl), o tomate-de-árvore (*Solanum betaceum*), a taioba (*Xanthosoma taioba*), o pinhão (*Araucária angustifolia*), a batata-doce (*Ipomoea batatas*), a jaca (*Artocarpus heterophyllus* lam), o abacaxi (*Ananas Comosus*), o mel das melíponas, e o abacate (*Persea americana*).

Ainda em grupos colaborativos, os aprendizes partem para estudo prático em cozinha-

laboratório para o desenvolvimento de um trabalho de levantamento das qualidades e aplicações culinárias do alimento objeto de estudo (Tabela 1, Ingredientes e Receitas). Antes da entrada na cozinha para as atividades técnicas de produção, são produzidas documentações como protocolo de compras e cuidado com a procedência dos insumos (que inclui uma lista de checagem das etapas de aquisição dos alimentos e fluxograma das etapas de risco e segurança alimentar, em cada caso), lista de cotação de fornecedores locais, fichas técnicas de preparo e custo e planejamento da ordem de execução da produção (plano de ataque) para a previsão dos processos culinários a serem realizados. Em cozinha, os discentes percorrem da análise sensorial ao teste culinário com os alimentos, amparados por formulários de registro das ações, desafios e soluções culinárias encontradas.

Além da elaboração das receitas, são realizadas pesquisas de campo para complementação etnográfica das pesquisas, quando pertinente, e o contato com o mercado e produtores locais. Previamente à apresentação prática dos resultados obtidos no semestre há o estudo de viabilidade econômica e comercialização das produções culinárias, com o auxílio de formulários de análise dos custos de produção e lucratividade (Tabela 1, Controles Operacionais).

A atividade tem como ponto de partida a sistematização europeia da culinária, formalizadas em português na publicação *Chef Profissional* (2017) diante da relevância dessa como literatura difundida dentro das cozinhas profissionais e instituições de ensino. No entanto, ressalta-se que o componente curricular fomenta o enlace dos discentes com a pesquisa etnográfica para o diálogo com as práticas da culinária e da gastronomia no Brasil. A intenção é oportunizar a busca pela reflexão crítica sobre a prática culinária pela a possibilidade de identificação dos antecedentes socioculturais e históricos dos alimentos estudados, as qualidades nutricionais relevantes e à explorar, os componentes nutricionais bioativos, as adaptações à dietas restritivas, a viabilidade econômica e ecológica de matérias-primas e produções culinárias, inovações quanto ao uso integral das partes comestíveis não usuais, as possibilidades dos usos dos alimentos e pontos de atenção em vista da segurança alimentar.

A produção final das propostas culinárias (Tabela 1, Apresentação Culinária e Difusão Científica) se dá no formato de feira no qual há a avaliação pedagógica pelo corpo docente, a comercialização das produções culinárias por preços acessíveis e a análise de

receptividade pela comunidade acadêmica. Posteriormente, de acordo com o interesse de cada equipe de trabalho, são produzidos artigos e resumos expandidos em eventos regionais, conforme tabela 2:

**Tabela 2:** Difusão Científica de pesquisas realizadas entre 2016 e 2020

<b>Título da Publicação</b>	<b>Evento Científico ou Revista</b>
<b>A Caracterização da Bananicultura em São Bento do Sapucaí: saberes gastronômicos na Serra da Mantiqueira. Içá – iguaria no passado, necessidade no futuro</b>	Ágora (UNISC). Revista do Departamento de História e Geografia da Universidade de Santa Cruz do Sul/RS - Brasil.  XXI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Queijo minas artesanal na Serra da Mantiqueira: caracterização de Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de processo artesanal em Gonçalves-MG Taubaté/SP -Brasil</b>	VII CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.
<b>Atemóia e serralha do campo a mesa</b>	VII CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.
<b>Processamento de alho (Allium sativum) para a produção de alho negro e utilização em preparações gastronômicas</b>	XXII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Processamento da taioba (Xanthosoma taioha) para a produção de farinha e utilização em produções gastronômicas</b>	XXII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Aproveitamento integral da abóbora paulista (Cucurbita moschata)</b>	XXII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Physalis peruviana L, a pequena notável</b>	VIII CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.
<b>O uso da beterraba (Beta vulgaris) em produções gastronômicas nutritivas</b>	VIII CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.
<b>Cultivo da pitaia (Hylocereus undatus) no Vale do Paraíba e seu aproveitamento integral em produções gastronômicas</b>	VIII CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.
<b>Uso integral do milho (Zea mays) para produção de farinhas: um diálogo entre saberes culinários tradicionais e atuais</b>	XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Elaboração e Caracterização Físico-química e Microbiológica de Cupcake com Adição da Farinha de Resíduos da manga (Mangifera indica L.) variedade Palmer</b>	XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Redução do desperdício de alimentos: versatilidade da jaca (Artocarpus heterophyllus lam) em aplicações culinárias</b>	XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Aproveitamento integral da melancia (Citrullus lanatus) e suas aplicações culinárias</b>	XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Aplicação culinária de arrozes (Oryza sativa) cultivados no vale do paraíba</b>	XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica da Universidade do Vale do Paraíba - São José dos Campos/SP - Brasil.
<b>Aproveitamento integral do maracujá (Passiflora edulis sims) em produções culinárias</b>	IX CICTED/Congresso Internacional de Ciência Tecnologia e Desenvolvimento. Universidade de Taubaté/SP -Brasil.

Fonte: Adaptado de FELICIANO; SOUSA NETO, 2019.

Pelo caráter de solução de problemas inerente à metodologia de projetos, intenciona-se que a proposta de investigação científica da culinária e gastronomia no Brasil descrita fomenta um espírito ativo para a elaboração de ações, intenções e propósitos de

reconhecimento da prática culinária a partir da intervenção de atividades manuais intelectuais, estéticas e sociais.

**Palavras-chave:** investigação científica. gastronomia. educação.

## REFERÊNCIAS

CARTAY, Rafael. **Aproximación epistemológica a la Gastronomía**. Agroalimentaria, vol. 25, núm. 49, 2019, Julio-, pp. 21-44. Universidad de los Andes. Venezuela. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/1992/199263233003/199263233003.pdf>> Acesso em: set 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FELICIANO, Paula de Oliveira. **A gastronomia brasileira como universo temático do projeto integrador 2: estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar**. Anais do 7º Congresso Mesa Tendências – Raízes: de onde viemos e para onde vamos. 2013. P.78-86. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/215475726/Mesa-Tendencias-Anais-2013>> Acesso em set 2021

\_\_\_\_\_. **Cozinha e investigação científica: estudo de caso de um processo educativo para o desenvolvimento local**. V Congreso Internacional Observatori de la Alimentació & Fundació Alicia, 2019, Barcelona. Patrimónios Alimentarios, Turismo e Sostenibilidad. P.420-432. 2019. Disponível em: <[http://www.uv.edu/odela/wp-content/uploads/2020/01/Actes\\_Congr%C3%A9sPatrimonisAlimentaris.pdf](http://www.uv.edu/odela/wp-content/uploads/2020/01/Actes_Congr%C3%A9sPatrimonisAlimentaris.pdf)> Acesso em set 2021.

\_\_\_\_\_. **Modernistas à mesa: a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)** / Paula de Oliveira Feliciano; Marcos Antonio de Moraes, orientador -- São Paulo, 2020. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Brasileiros. Programa de Pós-Graduação em Culturas e Identidades Brasileiras. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/31/311131/tde-10022021-170346/pt-br.php>> Acesso em set 2021.

FELICIANO, Paula de Oliveira; SOUSA NETO, Roseli de. **Cadernos de Divulgação Científica - Coletânea Cozinha, Sustentabilidade e Saúde - V2.N1**. v.2, p.1-194 - 194, 2019. Disponível: <<https://issuu.com/senac.pesquisa>> Acesso em set 2021.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA (CIA). **Chef profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

JUPIASSU, Hilton. **O espírito interdisciplinar**. Cad. EBAPE.BR 4 (3). Out 2006. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cebape/a/J3xx9Xfc8NqRnzdJzQ3rGk/?lang=pt>> Acesso em set 2021.

## **O CONTO A *FESTA DE BABETTE* A PARTIR DA PERSPECTIVA DOS *FOOD STUDIES***

Thais Morais Salomão  
Mestra em Letras pela Universidade Presbiteriana Mackenzie  
thaismorais1@gmail.com

Nos últimos vinte anos, vimos o interesse pela gastronomia aumentar de forma significativa no Brasil. Diversas instituições de ensino oferecem programas de graduação ou pós-graduação na área, as livrarias estão cheias de títulos dedicados à gastronomia e as emissoras de televisão oferecem uma variedade crescente de programas gastronômicos em seu horário nobre.

As redes sociais, que se mostraram um poderoso veículo de comunicação no século XXI, nos aproximaram de cozinheiros, especialistas e críticos e tornaram o acesso à informação gastronômica mais democrático.

No entanto, falar sobre gastronomia e alimentação não se restringe apenas a receitas, restaurantes ou chefs famosos. O historiador italiano Massimo Montanari faz uma interessante analogia em seu livro *O mundo na cozinha* (2002).

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). A analogia não funciona apenas no plano técnico-estrutural, mas também para os valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que decodificar-lhe a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.” (MONTANARI, 2009, p.11).

Mas, antes mesmo de ser reconhecida como campo legítimo de investigação por historiadores, a cozinha já era esmiuçada por antropólogos e sociólogos, que perceberam a necessidade de levar em conta as atividades mais simples da vida cotidiana para compreender as sociedades que pesquisavam. “Aquilo que homens e mulheres do passado comiam revela muito de suas condições materiais e culturais. Comer nunca é somente necessidade biológica,

é resultado de desejos, escolhas, imposições, manipulações e criatividade” (Ibid., p.09).

A História legitimou a alimentação como campo fecundo para pesquisas em 1961, quando Fernand Braudel publicou, na seção da revista *Annales E.S.C.* chamada *Enquêtes ouvertes*, dois artigos pioneiros em que se evidenciava “a necessidade de investigação para além do evento alimentar, o que significava situá-lo em um quadro explicativo muito mais amplo e que desse conta das conjunturas de curta e de longa duração” (ASFORA, 2014, p.20).

A partir daquele momento, entendeu-se que a alimentação só poderia ser completamente compreendida se fossem consideradas suas perspectivas biológica, social, cultural, antropológica e econômica. Este é um “campo diversificado e multidisciplinar que reúne abordagens históricas, sociológicas, antropológicas, etnográficas, botânicas, estéticas e gastronômicas do alimento e de seu entorno” (ARROZFEIJÃO..., 2021, p.05). Assim, para concentrar essas diferentes áreas de pesquisa em um único campo de estudos, surgiu, no fim do século XX, a nomenclatura *Food Studies*<sup>1</sup>.

Esta pesquisa tem como objetivo analisar o conto *A festa de Babette*, da autora dinamarquesa Karen Blixen, publicado pela primeira vez em 1950 sob o pseudônimo Isak Dinesen, a partir da perspectiva dos *Food Studies*.

Primeiramente, com base na obra *A invenção do restaurante* (1961), de Rebecca Spang, mostraremos como o restaurante surgiu, no século XVIII, como uma instituição genuinamente francesa. Falaremos dos primeiros restaurantes e da forma como diferenciavam-se dos outros locais de alimentação na capital do país.

Na sequência, passaremos para a questão da gastronomia como forma de arte. Nas páginas finais do conto, Babette Hersant conta para as irmãs Martine e Philippa que, antes de chegar à Noruega, havia sido a chef no Café Anglais, em Paris, onde era considerada uma verdadeira artista. Com base nas pesquisas de Ian Kelly e Roy Strong, apresentaremos a figura de Antonin Carême, responsável, na Paris do século XIX, por elevar a gastronomia ao patamar de arte, assim como a pintura, a literatura ou a escultura e tentaremos demonstrar o porquê.

Em seguida, discutiremos a relação entre gastronomia e religião. A partir da pesquisa de Mary Douglas, autora de *Pureza e Perigo* (1966), e do texto *Confissões* (397-400), de Santo Agostinho, tentaremos compreender a postura extremamente rígida daquela congregação religiosa diante da comida.

Examinaremos, depois, com base nos livros *Understanding Isak Dinesen* (2002), de Susan Brantly, e *The witch and the goddess in the stories of Isak Dinesen: a feminist Reading*

---

<sup>1</sup> Estudos da alimentação.

(1988), de Sara Stambaugh, as analogias que Karen Blixen faz, diversas vezes ao longo do conto, entre gastronomia e bruxaria.

Encerraremos a análise buscando a compreensão do conceito de capital cultural, do francês Pierre Bourdieu. Abordaremos a figura do General Lorens Loewenhielm, único comensal do banquete preparado por Babette a demonstrar familiaridade com cada iguaria degustada. Somente ele, entre todos os convidados, estava habituado aos círculos da alta classe e, portanto, era o único possuidor de capital cultural para saborear aquela refeição.

Esperamos, ao fim desta pesquisa, termos sido capazes de provar que debater alimentação é discutir identidade, ética e tabus; é compreender a importância da culinária para a formação de uma nacionalidade; e é entender por que certos alimentos são proibidos em determinadas culturas e religiões, enquanto outros, que em muitos lugares não são nem considerados alimentos, são consumidos quase que diariamente.

**Palavras-chave:** A festa de Babette; *food studies*; gastronomia; religião.

## REFERÊNCIAS

ARROZFEIJÃO: revista de gastronomia, história e cultura. São Paulo: Alameda Casa Editorial, N.1, 2021.

ASFORA, Wanessa. **Apício**: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média. São Paulo: Alameda, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**: crítica social do julgamento. Tradução Daniela Kern, Guilherme J. F. Teixeira. – 2. ed. rev. 4. impr. Porto Alegre: Zouk, 2017.

\_\_\_\_\_. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BRANTLY, Susan. **Understanding Isak Dinesen**. Columbia: University of South Carolina Press, 2002.

DINESEN, Isak (Karen Blixen). **Babette's Feast and Other Stories**. London: Penguin Modern Classics, 2013.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Tradução Mônica Siqueira Leite de Barros; Zilda Zakia Pinto. São Paulo: Perspectiva, 2014.

KELLY, Ian. **Carême**: cozinheiro dos reis. Tradução Marina Slade Oliveira. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

MONTANARI, Massimo. (Org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

SANTO AGOSTINHO. **Confissões**. Tradução Lorenzo Mammì. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Tradução de Nota Assessoria. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STAMBAUGH, Sara. **The witch and the goddess in the stories of Isak Dinesen**: a feminist reading. Michigan: UMI Research Press, 1988.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

## **OS BACHARELADOS DE GASTRONOMIA NO BRASIL SOB A ÓTICA DA FUNÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE PÚBLICA**

PESSOA DOS SANTOS, Filipe.  
*Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e  
Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
filipe.p2s@gmail.com

DIAS ROVARI CORDEIRO, Juliana.  
*Professora credenciada do Programa de Pós-Graduação em Educação em  
Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro*  
julianadiasrc@gmail.com

No Brasil, a formação profissional em Gastronomia tem início na década de 1950 com o surgimento dos primeiros cursos profissionalizantes de nível técnico, e a partir dos anos 1990 ascende ao ensino superior com a iniciativa privada que cria novos cursos tecnológicos dedicados a atender as demandas do mercado (RODRIGUES; NERI; JHUN, 2009). A partir dos anos 2000 os cursos superiores se popularizam devidos a novas demandas da sociedade e do mercado (ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017) e, atualmente, existem 301 cursos de graduação em Gastronomia em atividade no país (MEC, 2021), quando em 2006 existiam apenas 26 (MIYAZAKI, 2006).

Destacamos que destes 301 cursos, 288 pertencem à modalidade de tecnólogo, e 13 ao modelo de bacharelado (MEC, 2021), o que marca um caráter predominantemente técnico, visto a prevalência dessa formação. Com isso, aqui, direcionaremos nosso olhar aos bacharelados, que essencialmente pretendem extrapolar o ensino tecnológico. Assim, apontamos que, do total dos 13 bacharelados, cinco estão localizados em Instituições de Ensino Superior (IES) públicas. São elas: Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e a Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Deste modo, salienta-se que além de se caracterizarem como bacharelados, os cursos destacados se situam em IES públicas, as quais se apoiam em princípios garantidos constitucionalmente (BRASIL, 1988), que priorizam a indissociabilidade das práticas de ensino, pesquisa e extensão, característica que marca um papel social destas IES, fazendo delas instituições de construção de conhecimento para, e com, a sociedade.

Mas o que é entender a Universidade pública como detentora de responsabilidades sociais? Essa questão se resolve na afirmativa de que o comprometimento com o desenvolvimento reflexivo e crítico, e o empenho social, são bases da compreensão da Universidade, que no contexto é, desde sua criação, uma instituição pública estabelecida na

constatação social da sua legitimidade e atribuições, e que necessita do trabalho cooperativo entre estado e comunidade, com bases recíprocas e democráticas, sem a opressão do *modus vivendi* do mercado (CHAUI, 2003; SANTOS, 2005; SPATTI; SERAFIM; DIAS, 2016).

Para reforçar esse ideal e construir proposições mais atuais, apostamos no conceito de ecologia de saberes de Boaventura Sousa Santos como um pensamento propositivo que busca compreender a pluralidade de saberes presentes nas sociedades, assim como a existências de hegemonias que fomentam a hierarquização dos mesmos. Deste modo, o reconhecimento dessa diversidade vem acompanhado da proposta de um sistema linear onde todos devem ser reconhecidos, e para a Universidade pública isso significa se abrir aos saberes da sociedade, os quais foram excluídos e marginalizados pela postura validadora do saber científico que ela ainda possui (SANTOS, 2005; 2007; 2010).

Portanto, o objetivo desse trabalho é apresentar um projeto de pesquisa de dissertação, desenvolvida no PPG ECS<sup>1</sup>, que a partir do contexto apresentado busca, analisar os Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) e Currículos, dos cinco cursos de bacharelado em Gastronomia oferecidos nas IES públicas abordadas, baseando-se nos referenciais de Função Social da Universidade e Ecologia de Saberes, e buscando encontrar as ausências e emergências destes documentos, para pensar uma formação transdisciplinar que fomente uma educação crítica e cidadã.

Para isso, adotou-se o método de pesquisa de análise documental, que, com abordagem qualitativa, busca reconhecer informações existentes em determinados documentos, levando em conta uma estrutura prévia de questões e hipóteses (LÜDKE; ANDRÉ, 2015). O caminho analítico se divide nas etapas de pré-análise crítica<sup>2</sup> e análise, seguindo as orientações metodológicas de Cellard (2008). Para as análises foi adotado, também, um direcionamento inspirado no pensamento dialético com base nas reflexões de José Paulo Netto (2011) sobre o método de Marx, apoiando-se nos conceitos principais de contradição<sup>3</sup> e abstração<sup>4</sup> promovendo, assim, um movimento de superação, pois entende-se que não existe um contexto acabado, mas sim uma totalidade disponível para ser estudada e trabalhada. As categorias

---

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde, da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> De acordo com Cellard (2008), a pré-análise crítica deve ser construída a partir do estudo de cinco dimensões específicas, que são: o Contexto; as autoras e autores; a autenticidade e confiabilidade dos documentos; a natureza dos documentos; e os conceitos-chave e lógica interna do texto.

<sup>3</sup> A ação da contradição concerne em um processo de busca por superação, um movimento de crescente complexidade, visto que é necessário compreender o mundo como um conjunto de processos (NETTO, 2011),

<sup>4</sup> “A abstração é a capacidade intelectual que permite extrair de sua contextualidade determinada (de uma totalidade) um elemento, isolá-lo, examiná-lo; é um procedimento intelectual sem o qual a análise é inviável—aliás, no domínio do estudo da sociedade, o próprio Marx insistiu com força em que a abstração é um recurso indispensável para o pesquisador” (NETTO, 2011, p. 44).

utilizadas na análise são “Projeções do papel social da formação”; “Influências da ação do mercado”; “Projeções do eixo de pesquisa e extensão”; “Valorização da cultura regional/nacional” e “Concepções de saúde”.

Por fim, como resultados preliminares, apresentamos as considerações oriundas da etapa de pré-análise documental, a partir da qual foi possível observar que: predominam as áreas de Nutrição e das Ciências dos Alimentos entre aqueles que participaram da construção dos cursos; que o contexto do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) é inerente à criação de 4 dos 5 cursos abordados; que o desenvolvimento do mercado da gastronomia e do turismo são reconhecidos como importantes fomentos para a criação dos cursos; que é comum o ideal de formar um profissional capaz de atuar em diferentes áreas da profissão; que a variedade de definições de habilidades e competências é marca da diversidade de considerações e caminhos de cada curso; e que os múltiplos conteúdos e formas de apresentação e organização dos documentos podem ser compreendidos como reflexo da ausência de bases normativas comuns para a construção dos mesmos. Portanto, esses resultados preliminares nos apontam a necessidade de aprofundar os estudos destes documentos, ação prevista para a pesquisa a qual eles representam, proporcionando, assim, discussões que fomentem o desenvolvimento do campo do ensino superior em gastronomia a partir de uma perspectiva transdisciplinar, crítica e cidadã.

**Palavras-chave:** gastronomia; ensino superior; universidade; função social; ecologia dos saberes.

## REFERÊNCIAS

ANJOS, Francisco Antônio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, ed. 1, p. 1-21, 1 ago. 2017.

BRASIL, Senado Federal. Constituição da república federativa do Brasil. **Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico**, 1988.

CELLARD, André. Análise documental. IN: POUPART, Jean et. al.(Orgs.). **A Pesquisa qualitativa—enfoques epistemológicos e metodológicos**. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

CHAUÍ, Marilena. A Universidade pública sob nova perspectiva. **Revista brasileira de educação**, n. 24, p. 5-15, 2003.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. 2. ed. Rio de Janeiro: E.P.U., 2018. 112 p. ISBN 978-85-216-2250-5.

MEC. Ministério da Educação. e-MEC. **Instituições de educação superior e cursos cadastrados**. Consulta textual. Curso de Gastronomia. 2021. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 08/03/2021.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores. **Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p**, 2006.

NETTO, José Paulo. **Introdução ao estudo do método de Marx**. Editora Expressão Popular, 2011.

RODRIGUES, Heloisa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. In: seminário da associação brasileira de pesquisa e pós-graduação em turismo, 6., 2009, São Paulo. **Anais**. São Paulo, 2009.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2005.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Renovar a teoria crítica e reinventar a emancipação social. São Paulo : Boitempo, 2007.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. 3. ed. São Paulo. Cortez, 2010.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Pela mão de Alice-o social e o político na pós-modernidade**. Leya, 2013.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um discurso sobre as ciências**. 5. ed. São Paulo. Cortez Editora, 2008.

SPATTI, Ana Carolina; SERAFIM, Milena Pavan; DIAS, Rafael de Brito. Universidade e pertinência social: alguns apontamentos para reflexão. **Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior (Campinas)**, v. 21, n. 2, p. 341-360, 2016.

## **POR UMA METODOLOGIA DE ANÁLISE DO GOSTO: UMA ALTERNATIVA À ANÁLISE SENSORIAL NA PESQUISA EM GASTRONOMIA**

DE OLIVEIRA, Túlio Martins

Bacharel em Gastronomia pela UFRPE, Especialista em Gastronomia e Cozinha Brasileira e Mestrando no programa de Pós-graduação de Sociologia pela Universidade Brasileira  
tulio1991@gmail.com

SILVA, Gabriela Brito de Lima

Bacharela em Gastronomia pela UFBA, mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela UFBA, doutoranda no programa de Pós-graduação de Nutrição Humana pela Universidade de Brasília  
gabii.bls20@gmail.com

O objetivo deste resumo é refletir sobre a possibilidade de construção de uma nova metodologia, contrapondo a análise sensorial e buscando abarcar as especificidades da Gastronomia e do seu objeto de estudo. A Gastronomia surge, de forma recente, como uma alternativa expressiva no campo de estudos da alimentação. Todavia, ainda necessitamos fortemente de metodologias de aquisição de dados baseadas totalmente nas ciências que compõem esse campo. É muito importante ressaltarmos que em nosso ponto de vista a Gastronomia se encontra no campo multidisciplinar das ciências. Contudo, cabe ressaltar que entendemos que tal campo busca cada vez mais a independência (ROCHA, 2015).

Entende-se a Gastronomia como um “campo do conhecimento sistematizado de tudo que se refere ao ser humano, na medida em que ele come” (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p. 223). Observar a comida de forma ontológica, traz consigo a interação entre o sujeito e a comida, o que é o objeto de pesquisa de forma geral da Gastronomia. Ao fazer uso de metodologias de aquisição de dados de outras áreas, temos por obrigação refletir acerca de sua compatibilidade com os objetos da Gastronomia. Assim, ao considerarmos uma ciência que analisa a relação entre o ser humano e a comida, tendo como ambiente central a cozinha, do ponto de vista material e imaterial (OLIVEIRA; SILVA, 2021), é necessário dispor de metodologias que se fundem na característica objetiva e subjetiva do seu objeto de estudo.

Deste modo, temos que impor a primazia dos objetivos e objeto da pesquisa gastronômica. Ainda que certas metodologias pareçam interessantes, estas devem passar por esse crivo. Durkheim (1999), quando sistematiza a sociologia como uma ciência, traz a importância de delimitar um método e um objeto próprio para a fundação desse campo. Para se considerar uma pesquisa gastronômica, ela deve se atentar aos seus contornos

da Gastronomia. Tais quesitos possuem importância tendo em vista que algumas áreas do conhecimento por suas características intrínsecas não respondem a totalidade dessas relações e nem aprofundam os desdobramentos e complexidades que a Gastronomia tem como norte epistemológico, do mesmo modo alguns métodos também não sustentam essas respostas.

Assim, na análise sensorial, um dos métodos mais utilizados na Gastronomia, nota-se a necessidade de refletir sobre tal elemento e como muitas vezes é utilizado de forma indiscriminada. Observa-se que este método possui diversas divergências com os pressupostos da Gastronomia por não considerar o seu caráter sócio subjetivo.

Temos a análise sensorial como:

[...]uma ferramenta científica fundamentada em um conjunto de técnicas e métodos baseados nas propriedades sensoriais dos alimentos percebidas pelos órgãos dos sentidos. Esta ferramenta possibilita a percepção, análise, identificação e interpretações das reações obtidas a partir da visão, do tato, do paladar, da audição e do olfato. (NOGUEIRA, 2021p.10).

A análise sensorial apresenta como característica principal quantificar as sensações físicas causadas por um alimento, deixando uma grande lacuna no seu irrefletido na Gastronomia. Ora, uma ciência que se pretende observar as relações entre o ser humano e a comida, desde sua significação como tal, ao seu processo de consumo e digestão, não pode se furta ao uso de métodos que transpassam esses processos que se desenrolam durante estes fenômenos.

Ainda segundo Nogueira (2021), a análise sensorial busca um estudo homogêneo, com ideia de *indivíduo máquina*<sup>1</sup>, para a inserção de alguma novidade em um mercado industrial, o que é importante, entretanto, não é a única tarefa dos pesquisadores da Gastronomia. Pondera-se aqui, a inexistência desse indivíduo desconectado da realidade e dos estímulos que no estudo em Gastronomia, pode ser usado como um desenho de pesquisa, mas nunca abarcará todas suas nuances. Uma pesquisa é um recorte e precisa de um aporte sistemático enraizado no solo que ela busca florescer e a subjetividade tanto de quem pesquisa quanto de quem é pesquisado é imprescindível (WEBER, 1999).

Assim, podemos questionar, como a análise sensorial poderia abarcar as subjetividades e coletividades envolvidas no comer, pois, para um pesquisador em Gastronomia seria de grande importância perceber como se dão as vinculações socioafetivas com o prato. Um exemplo disso seria considerar como um grupo heterogêneo

---

<sup>1</sup> Interpretação dos autores, pois compreende uma homogeneidade dos indivíduos participantes, que visa anular

suas subjetividades. Criando uma espécie de máquina de analisar alimentos, onde todas as arestas não são observadas como variáveis, mas sim como erro.

de indivíduos observam uma comida regional, característica<sup>2</sup> ou típica<sup>3</sup>, etc. Logo, observando o fato de que este método não alcança essas necessidades, é importante assumirmos o papel de construirmos uma metodologia que abarque todas nossas especificidades.

Assim, propõe-se a ideia de uma análise do gosto. Tal perspectiva tende a compreender como a formação do gosto transpõe as individualidades orgânicas do indivíduo, tendo ele impactos sociais, culturais, econômicos, arquitetônicos, entre outros (BOURDIEU, 2007). A análise do gosto, tem como ponto de partida a subjetividade desenvolvida entre o sujeito e a comida, como essa simbiose pode ser analisada considerando tanto impactos inovadores, quanto acessando memórias do gosto (MINAMI, 2006). Essa metodologia de coleta e análise de dados, pode ter diversas repercussões, tanto na pesquisa científica em gastronomia, quanto no mercado de restaurantes, uma vez que estes não são locais onde máquinas consumirão sua comida, já que ela conta uma história a partir de um lugar. Destarte, a análise do gosto pode ser uma ferramenta que, a partir da aplicação de um questionário mesclado com uma entrevista, onde o entrevistado frente ao alimento, ou mesmo em seus lugares de memória, descreva sua relação com a comida que está sendo consumida, a prática ou o momento em questão.

Por fim, este é o início de um trabalho que busca contribuir para uma nova metodologia de coleta e análise de dados, que tenha como fundamento a ideia de Gastronomia, como sendo uma ciência em construção que necessita urgentemente desenvolver seus métodos de pesquisa.

**Palavras-chave:** comida; metodologia; ciência; gastronomia; alimentação.

## **REFERÊNCIAS**

BOURDIEU, Pierre. A distinção. **São Paulo: Edusp, 2007.**

DURKHEIM, Émile. As regras do método sociológico. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MINAMI, Carin Priscila Morioka. **Fatores que influenciam o gosto: desafios para a gastronomia.** 2006.

<sup>2</sup> Definimos comida característica como aquela que remete a um momento destacado: casamentos, festas populares, etc.

<sup>3</sup> Comida típica possui uma característica mais mercadológica, é a venda de uma autenticidade para um mercado que não convive com aquela realidade, essa comida pode ser regional, ou característica. Todavia, cabe ressaltar que ela se torna típica, buscando se enquadrar em padrões estéticos e mercadológicos que buscam

agradar uma rede turística. (OLIVEIRA; SILVA, 2021)

NOGUEIRA, Michelle Barboza. **Análise Sensorial Clássica: Fundamentos e Métodos**, Ed. Merida Publishers, Canoas - Rio Grande do Sul, 2021.

OLIVEIRA, Túlio Martins; DE LIMA SILVA, Gabriela Brito. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

WEBER, Max. **A objetividade do conhecimento nas ciências sociais**. In: COHN, Gabriel (Org.). FERNANDES, Florestan (Coord.). Weber – Sociologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais, 13. São Paulo: Ática, 1999, p. 79-127.





## **ELABORAÇÃO DE LINHA DE PRODUTOS CONGELADOS PARA COMERCIALIZAÇÃO NO ARMAZÉM DO CAMPO**

PASQUANTONIO, Gabriel Sperle e  
*Graduando em Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do  
Rio de Janeiro*  
Bolsista PROFAEX/UFRJ  
gspasqua@gmail.com

VIDORI, Gabriela.  
*Graduando em Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do  
Rio de Janeiro*  
gabrielavidori@hotmail.com

BURSZTYN, Ivan.  
*Professor Adjunto do Departamento de Gastronomia da Universidade  
Federal do Rio de Janeiro*  
ivan@gastronomia.ufrj.br

SOBRAL, Moacir Ribeiro Barreto.  
*Professor Assistente do Departamento de Gastronomia da Universidade  
Federal do Rio de Janeiro*  
moacirsobral@gmail.com

O Projeto de extensão “Convivium - Ampliando o diálogo entre produtores e consumidores” atua na busca por novas formas de produção e consumo que podem representar alternativas alinhadas com a sustentabilidade, valorizando e apoiando aos pequenos produtores familiares de base agroecológica. Tem como principal objetivo fortalecer e ampliar o diálogo entre produtores e consumidores, tendo a gastronomia como foco, funcionando como um projeto “guarda-chuva”, pois se divide em diferentes frentes de ação ou “(Inter)Ações” como são chamadas por seus integrantes.

A (Inter)Ação apresentada neste resumo consiste no desenvolvimento de uma linha de produtos congelados para o Armazém do Campo, espaço de comercialização de produtos provenientes de assentamentos da reforma agrária vinculados ao MST no Brasil, em especial do Estado do Rio de Janeiro, localizado na Avenida Mem de Sá 135 - Centro, Rio de Janeiro - RJ.

Para tratar desta ação, faz-se necessária uma rápida contextualização sobre a relação do projeto Convivium com o MST/RJ, iniciada em 2018 por meio da operação do serviço de alimentação Culinária da Terra, situado no Espaço de Comercialização Terra Crioula localizado no bairro da Lapa na Cidade do Rio de Janeiro. O Espaço Terra Crioula, como é conhecido por

seus frequentadores, funcionou entre os anos de 2017 e 2019 e era voltado para atender a demanda de escoamento da produção dos assentamentos da reforma agrária do Estado do Rio de Janeiro que estavam em processo de transição agroecológica. Lá era realizada uma feira quinzenal com os produtos dos assentamentos do estado. O serviço de alimentação Culinária da Terra teve seu início a partir da necessidade da oferta de refeições para os feirantes, mas chamou a atenção dos frequentadores da feira e passou a ser oferecido a todos os interessados. No entanto, este não contava com ferramentas para gestão ou estrutura adequada da cozinha, o que dificultava sua viabilidade financeira.

Nesse cenário, o projeto Convivium iniciou sua parceria com o espaço em 2018, tendo como objetivo a realização de um diagnóstico da gestão, da produção de refeições e do atendimento, que mais tarde seria analisado para que o serviço fosse reestruturado de forma a aumentar sua rentabilidade, sem deixar de lado seu ideal. Dentre as atividades realizadas ao longo da parceria do Projeto Convivium com o Espaço Terra Crioula e seus integrantes, temos a disponibilização de extensionistas, alunos do Curso de Gastronomia da UFRJ, para o apoio da operação do serviço de alimentação; mapeamento dos processos envolvidos no serviço e seus gargalos; através do diálogo com os responsáveis pelo serviço de alimentação, introdução de ferramentas de gestão e controle que auxiliem a operação; desenvolvimento de fichas técnicas para as preparações oferecidas; mapeamento de receitas tradicionais dos grupos comunitários envolvidos no serviço de alimentação e na feira para transformá-las em pratos oferecidos aos clientes; e, a promoção da qualificação do serviço por meio de oficinas.

O serviço de almoço no Culinária da Terra foi realizado ao longo dos anos de 2018 e 2019, sendo operado em 2019 em parceria com o Projeto Convivium. Em 2020 fomos pegos de surpresa pela pandemia de Covid-19, o que fez muitos produtores e comerciantes buscarem adaptações para o novo tipo de demanda de consumo que se apresenta. Com os produtores do Terra Crioula não foi diferente, tendo em vista que o espaço de comercialização foi fechado e o escoamento da produção dos assentados do Estado do Rio de Janeiro passou a ser realizado prioritariamente através do Armazém do Campo, Loja física de produtos provenientes de assentamentos do MST, e do sistema de Cestas Agroecológicas por ele organizado.

Após algumas semanas de operação no novo formato, percebeu-se o aumento das perdas dos produtos *in natura* devido a queda das vendas diretas ao consumidor. Assim, o projeto Convivium foi procurado por representantes do Armazém do Campo que apresentou a proposta da criação de uma linha de congelados, produzidos com ingredientes comercializados no

espaço, dando prioridade para o excedente da venda, ou seja, os produtos com maior disponibilidade, visando auxiliar no escoamento desses produtos e evitar desperdícios.

Para conhecer a demanda por esse tipo de produto foi realizada uma pesquisa de preferência, através da plataforma Google Docs, com os consumidores do espaço, no intuito de ter uma melhor noção de que tipos de produto teriam maior aceitação. Dentre as perguntas presentes no questionário destacamos: “Você estaria interessado/a em adquirir produtos congelados preparados com ingredientes vindos de nossos assentamentos?”, “Se sim, quais tipos de produto?”, “Com que frequência você gostaria de receber nossos produtos congelados?”, “Na sua residência, os produtos ou refeições serviriam quantas pessoas?”, dentre outras.

Ao analisar os resultados da pesquisa foi possível observar uma demanda latente por produtos vegetarianos e veganos, revelando uma importante característica do público-alvo e ao mesmo tempo uma viabilidade promissora, tendo em vista que a elaboração de produtos com ingredientes de origem vegetal é, geralmente, mais barata e menos perecível. Dentre os tipos de produtos mais votados, tivemos as polpas de frutas, sopas e caldos, lanches (bolinhos, pães, dentre outros) e chips de tubérculos. Levando em conta questões como a praticidade, logística e o período do ano em que o cardápio começou a ser elaborado (inverno), foi decidido iniciar o processo com a criação de sopas e caldos, bem como chips de tubérculos, como batata doce e aipim.

A partir da definição dos primeiros tipos de produtos a serem desenvolvidos, foi traçado um planejamento dividido nas seguintes etapas: 1. Análise da lista de insumos fixa e sazonal; 2. Planejamento de Cardápio, aliado ao resgate de receitas tradicionais dos produtores assentados; 3. Elaboração de fichas técnicas para a produção e controle de custos (CMV); 4. Testagem das receitas e possíveis correções nas fichas técnicas; 5. Definição do tipo de embalagem que será utilizado para a comercialização; 6. Elaboração dos rótulos; 7. Listagem dos produtos e precificação; 8. Fotografia e Divulgação; 9. Venda e Acompanhamento. Com base na disponibilidade dos insumos, foram definidas duas receitas de caldos e duas de chips: Caldo Verde de Aipim e Taioba, Sopa de Abóbora com Queijo e chips de batata doce e aipim. A produção e testagem já foi realizada, bem como as adaptações das fichas técnicas a partir dos testes. Nesse momento, estamos fechando a rotulagem para poder disponibilizar os produtos para venda.

Todo o trabalho tem sido realizado pelos alunos extensionistas não só do curso de

gastronomia, mas também dos cursos de Arquitetura e Urbanismo e Desenho Industrial, contando sempre com a participação ativa dos voluntários do MST/RJ em todas as etapas do processo. O mútuo aprendizado e as trocas de saberes são evidentes. Para os estudantes do curso de gastronomia este trabalho representa uma oportunidade para colocar em prática os conceitos de sustentabilidade aprendidos em sala de aula e demonstra que é possível fazer diferente, produzir um alimento de qualidade, utilizando insumos provenientes da reforma agrária, a um preço acessível. Porque, como reforça o *slogan* do Culinária da Terra, “Alimentar-se é um ato político!”.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Armazém do Campo; produtos congelados; MST;

## **REFERÊNCIAS**

CONVIVIUM. APOIO À OPERAÇÃO DO CULINÁRIA DA TERRA. *Convivium*, 5 de mar. de 2021. Disponível em: <<https://convivium.gastronomia.ufrj.br/apoio-a-operacao-do-culinaria-da-terra/>>. Acesso em: 15 de set. de 2021.

## **DESENVOLVIMENTO DE UMA APLICAÇÃO WEB PARA AUXILIAR O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DA PARAÍBA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

LACOUTH, Giovanna Carolina Weizel.

*Bacharelada em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
giovanna.lacouth@academico.ufpb.br

MEDEIROS, Victor Roberto Alves.

*Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
victor.roberto@academico.ufpb.br

FARIAS, Theo Meira de.

*Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
theo.meira@academico.ufpb.br

SILVA, Lícia Fábila Lucena.

*Bacharelada em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
lfls@academico.ufpb.br

RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo.

*Docente do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*  
Orientadora noadia@ctdr.ufpb.br

O Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública que busca associar a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, com iniciativas de compras sustentáveis através do estímulo à agricultura familiar, e priorizando cardápios que contemplem a diversidade cultural alimentar, promovendo segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2020).

Nesse contexto, os agentes responsáveis pela operacionalização da alimentação escolar enfrentam um grande desafio na busca por cumprir as diretrizes do PNAE. O uso de ferramentas que facilitem a estruturação dos cardápios, com elaboração de fichas técnicas e nutricionais, além do levantamento adequado dos insumos necessários para suprir o binômio alimentação vs. orçamento, deve ser considerado, a fim de permitir a viabilização da execução do programa (REIS; CARDOSO, 2021).

Diante da necessidade de aprimoramento dos instrumentos utilizados no planejamento do PNAE, o uso de tecnologia oferece uma perspectiva de mudanças estruturais fundamentais para uma melhoria significativa na produtividade e de apoio ao trabalho. (PALUDO, 2015, p.236). Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma aplicação web para auxiliar os aspectos de planejamento de cardápios para o PNAE no estado da Paraíba.

O presente trabalho descritivo trata do relato de experiência do desenvolvimento de

um sistema web como ferramenta de planejamento e execução das ações junto à alimentação escolar. Como primeira iniciativa do projeto, foram realizadas reuniões e rodas de conversas, entre os integrantes do projeto de extensão e os membros responsáveis pela alimentação escolar de municípios paraibanos, no intuito de estabelecer as reais necessidades para o planejamento de cardápios adequados ao PNAE.

Assim, o desenvolvimento de uma aplicação web foi estruturado contendo duas ferramentas para a elaboração dos cardápios escolares: a elaboração da composição nutricional das refeições; onde o usuário consiga selecionar os alimentos relacionados na Tabela TACO (NEPA, 2011) e, adicionados a informação do peso, calcular as informações nutricionais de uma refeição; e a elaboração das fichas técnicas das refeições.

Para a elaboração da ferramenta, utilizou-se como a linguagem de programação chamada *Python*<sup>1</sup>. Concomitantemente, utilizou-se o framework Pandas, uma biblioteca *open source*, escrita para manipulação e análise de dados para manipular tabelas numéricas e séries temporais. Também foi utilizado Flask, um *micro framework* criado na linguagem *Python* para o desenvolvimento de aplicações web, através de microestruturas (RONACHER, 2020) e o framework de estilização da aplicação web: *Bootstrap 4*. Para hospedagem das informações foi utilizado o *Heroku*.

A aplicação web desenvolvida pode ser utilizada através do endereço: <https://alimentoseguro.herokuapp.com/>. Esta foi testada e disponibilizada para utilização dos agentes atuantes na alimentação escolar de alguns municípios paraibanos. Houve a realização de um treinamento prévio para utilização. A ferramenta apresentou facilidade no manejo, principalmente quando comparada a outras ferramentas, como tabelas do *Excel*, planilhas manuais e calculadoras, ferramentas utilizadas para planejamento de cardápios.

O *software* desenvolvido tem que ser um componente fundamental do dia a dia, ele precisa funcionar, dar respostas precisas, ser rápido e barato. Ele também precisa de uma interface atraente e concisa para atingir os resultados esperados (HIRAMA, 2012, p. 23).

A elaboração do cardápio da alimentação escolar é atividade privativa do profissional de nutrição (BRASIL, 2020). No cotidiano do nutricionista, a elaboração de cardápios é trabalho essencial e constante, além de ser um desafio, uma vez que para tal função é necessário atender todas as exigências técnicas, administrativas e operacionais, cálculo dos custos, e por fim, satisfazer a grande diversidade de preferências e paladares (OLIVEIRA;

---

<sup>1</sup> *Python* é uma linguagem moderna, interpretada, orientada a objetos e de código aberto, usada em todos os tipos de engenharia de software. No intuito de facilitar a experiência do usuário na utilização do dispositivo, foi priorizada a utilização de frameworks que auxiliam o processo de desenvolvimento de uma aplicação web.

MENDES, 2008, p. 24).

Desta forma, pode-se observar que o avanço da tecnologia tem um impacto profundo nas funções dos profissionais que atuam com alimentação escolar, como forma de viabilizar o trabalho e melhorar o desempenho. Isto posto, a tecnologia não deve ser vista apenas como uma ferramenta, mas sim como um meio que molda a cultura. Repensar o papel da tecnologia para os profissionais que atuam com alimentação escolar é enfrentar desafios na promoção da aprendizagem individual, organizacional e na melhoria de processos e desenvolvimentos sociais (SILVA, 2014).

O desenvolvimento da aplicação web mostrou-se útil para o aprimoramento das atividades de planejamento de cardápios para alimentação escolar nos municípios paraibanos envolvidos no projeto, tendo em vista que foi uma das principais dificuldades apresentadas nas reuniões iniciais. Portanto, é preciso que sejam realizadas atividades para divulgar esta tecnologia para os demais atores envolvidos no planejamento de cardápios para o público escolar nos demais municípios do estado da Paraíba. Bem como, deverão ser realizadas avaliações contínuas tanto do produto como do processo, a fim de promover melhorias e garantir acessibilidade para outros estados e municípios que atuam com o PNAE.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; aplicação web; planejamento de cardápios; pnae; *python*.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Resolução n° 06 de 08 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 24 set. 2021.

BRASIL. **Ferramenta de Planejamento de Cardápios, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, FNDE- 2° Edição, 2020.** Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/acesibilidade/item/12820-plan-pnae-ferramenta-de-planejamento-de-card%C3%A1pio>. Acesso em: 24 set. 2021.

HIRAMA, Kechi. **Engenharia de software: Qualidade e produtividade com Tecnologia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

NEPA. Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.** 4 ed. Revisada e ampliada. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161p.

OLIVEIRA, Jocikeli Franco; MENDES, Rita de Cássia Dorácio. Avaliação da qualidade nutricional do cardápio do centro de educação infantil (CEI) do município de Douradina-MS. **Interbio**, Douradina, v. 2, n. 1, 2008, 24 p.

PALUDO, André Carlos. **Controle social e políticas públicas**: contribuições para aprimorar o controle social do programa nacional de alimentação escolar. 2015. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Governança Pública) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2015.

REIS, Maira Cristina dos; CARDOSO, Luciana Recart. Análise e desenvolvimento de um software para o gerenciamento do demonstrativo de fluxo de caixa da merenda escolar de uma escola pública municipal da cidade de Amorinópolis – Goiás. **Research, Society and Development**, v.10, n. 2, 2021.

RONACHER, Armin. **Qual o significado de “micro” ?**. Disponível em: <https://flask-ptbr.readthedocs.io/en/latest/foreword.html>, Acesso em: 24 set. 2021.

SILVA, Marcos Nunes da; MEDANHA, José Francisco. A importância da ferramenta tecnológica no contexto social e educacional. **Revista Científica do ITPAC**, Araguaína, v.7, n.1, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <https://assets.unitpac.com.br/arquivos/Revista/71/7.pdf>. Acesso em: 23 set. 2021

## **A CONSTRUÇÃO DAS MEMÓRIAS DA COZINHA BRASILEIRA NOS BACHARELADOS DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS**

NEVES, Cecilia.

*Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio)*

ceneves7@hotmail.com

A presente pesquisa buscou entender que memórias das cozinhas brasileiras estão sendo construídas nos cursos de bacharelado em Gastronomia das Universidades federais brasileiras, tendo como base a discussão sobre identidade e patrimônio, da seleção sobre o que é considerado representativo dessas identidades culturais brasileiras ligadas à comida.

A partir do pensamento de Maurice Halbwachs (2006), para quem a memória seria uma construção social, formando-se a partir das relações mantidas entre indivíduos e grupos, um fenômeno eminentemente coletivo, e que os diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória, entre eles o patrimônio arquitetônico, as paisagens, o folclore e a música, compreendemos que a gastronomia é um desses pontos de referência. Nossa sociedade, nossos valores e nossas formas de agir podem ser melhor compreendidos se nos dedicarmos a estudar a forma como nossas memórias são construídas e sobre as maneiras como representamos o passado.

Para compreender a construção das memórias das cozinhas brasileiras trouxemos uma reflexão sobre a construção do que é ser brasileiro ao longo do último século tendo como base o sociólogo Renato Ortiz. Fizemos a conexão da comida como a cultura coma antropóloga Maria Eunice Maciel e o historiador Massimo Montanari. Para entendermos o que já foi pensado e publicado sobre a cozinha brasileira, fizemos uma revisão bibliográfica dos autores Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, e trouxemos os autores contemporâneos Carlos Alberto Doria, Maria Eunice Maciel, Martin César Tempass e Lourence Alves.

Realizar a pesquisa nas universidades públicas brasileiras foi a nossa escolha, pois estas são instituições portadoras de legitimidade e poder simbólico, no sentido de Bourdieu, importantes na sociedade brasileira. Sendo assim, é, ao nosso ver, um lugar de construção de memória das cozinhas brasileiras, construindo também um pensamento científico junto aos que estão em formação acadêmica, mas também junto a sociedade de forma geral. Com o filósofo Franklin Leopoldo e Silva abordamos a função social da universidade pública, instituição onde a cultura não está ligada as regras do mercado e nem aos seus critérios de utilidade, mas seria um espaço de preservação, de apropriação e de importante reflexão, crítica e debate sobre nossopatrimônio cultural.

Abordamos o surgimento dos cursos de gastronomia e fizemos uma breve análise

dos Projetos Político Pedagógicos (PPPs) dos cursos de bacharelado em Gastronomia das universidades federais e fizemos uma breve análise das matrizes. Nos aprofundamos no tema analisando as disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras através das ementas das mesmas, buscando entender suas semelhanças e diferenças. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com um docente das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras de cada instituição, sendo elas as universidades federais da Bahia (UFBA), do Ceará (UFC), da Paraíba (UFPB), do Rio de Janeiro (UFRJ) e a Rural de Pernambuco (UFRPE).

Analisamos também a seleção de preparações culinárias que são apresentadas aos alunos. A partir da análise bibliográfica e do material coletado, foi possível perceber o que está representado e de que forma; e o que não está representado na construção das memórias das cozinhas brasileiras.

Observamos que todas as universidades abordam as cozinhas brasileiras de acordo com a divisão regional, ou seja, a divisão político administrativa proposta pelo IBGE. Para refletir sobre essa abordagem trouxemos o historiador Albuquerque Junior para quem “falar e ver a nação ou a região não é, a rigor, espelhar estas realidades, mas criá-las” (2011, p. 38), a geógrafa Iná Elias de Castro (2021) que entende o regionalismo como mobilização política de grupos dominantes numa região em defesa de interesses próprios, frente a grupos dominantes de outras regiões ou do Estado, reforçando seu caráter de ideologia política que tem como estrutura interesses constituídos e organizados no território nacional. Dentro do processo de naturalização do regionalismo trouxemos a filósofa Marilena Chauí (2016) que explica que a naturalização é o procedimento histórico mais eficaz para a consolidação de uma ideologia, pois esta deixa de ser um conjunto de ideias abstratas e se torna a maneira pela qual as pessoas veem a sua realidade.

Os conceitos de cultura (sem aspas) e “cultura” (com aspas) de Manuela Carneiro da Cunha (2019), nos ajudaram a pensar o que seriam as cozinhas brasileiras (sem aspas) e as “cozinhas brasileiras” (com aspas). As “cozinhas brasileiras” (no plural e com aspas) seriam aquelas formadas pelos pratos típicos, ou seja, pelo que se diz constituinte de uma identidade Regional ou Estadual. Seria uma criação de identidade ligada ao mercado, ao turismo. Já as cozinhas brasileiras (no plural e sem aspas) não estariam ligadas aos interesses de mercado, nem aos interesses das políticas de estado.

Entendemos que o que são apresentadas nas disciplinas, atualmente, são as “cozinhas brasileiras”, com aspas, ligadas a formação ideológica dominante e turística e não as cozinhas brasileiras, sem aspas, ligadas às memórias coletivas. Assim, a utilização da história, mas com um discurso tradicionalista, ou seja, de história única, como produção de memória, é o que está presente nas disciplinas.

Sendo o currículo uma prática discursiva e, desta forma, uma prática de poder que

atribui sentidos, e tendo em vista que por ser um campo novo e em construção muito ainda será debatido sobre o que é o campo de estudos da Gastronomia e sobre as possibilidades metodológicas, gostaríamos de salientar que a adaptabilidade e o poder simbólico conferidos especialmente à universidade pública, podem dar conta de estabelecer outras formas de metodologia e de abordagem que estão surgindo e que ainda surgirão, com olhares mais abrangentes, questionadores e reflexivos sobre as cozinhas brasileiras e também sobre o campo da Gastronomia.

**Palavras-chave:** Gastronomia; cozinha brasileira; universidade pública; bacharelado; memória social.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes.**São Paulo. Editora Cortez, 5ª edição, 2011.

BOURDIE, Pierre. **Coisas ditas.** São Paulo Ed. Brasiliense, 2004a.

\_\_\_\_\_. Homo academicus. Paris. Ed. de Minuit, 1984.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo. Editora Global, 3ª edição, 2004.

CASTRO, Iná Elias de. Revisitando o regionalismo como fundamento da questão regional. **Confins [Online]**, nº 49, 2021. Acessado em 08 junho 2021. URL: <http://journals.openedition.org/confins/35256> .

CHAUI, Marilena de Souza. Ideologia e educação. **Educ. Pesqui.**, São Paulo, v. 42, n. 1, p. 245-257, jan./mar. 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-97022016420100400>. Acessado em 05 de julho de 2021.

CUNHA, Manuela Carneiro da. “Cultura” e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais. In: **Cultura com aspás e outros ensaios**. São Paulo. Ubu Editora, 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo. Três Estrelas, 2014.

\_\_\_\_\_, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo. Três Estrelas, 2018

\_\_\_\_\_, Carlos Alberto; BACELAR, Jeferson. **Manuel Querino: criador da culinária popular baiana**. Salvador. P55 Edição, 2020.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7ª edição. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 47-75.

\_\_\_\_\_, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces donordeste do Brasil**. São Paulo. Global Editora, 5ª edição, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo. Editora Centaura, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, 2(4), p.34-48, 1996.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, nº 16, p. 145-156, 2001

\_\_\_\_\_. Uma cozinha à brasileira. In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº33, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo. Editora Senac, 2013.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

SILVA, Franklin Leopoldo e. Reflexões sobre o conceito e a função da universidade pública. **Sielo Brasil, Estud. av.**, São Paulo, v. 15, n. 42, p. 295-304, Aug. 2001. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/ea/a/sChGgpZPhMty6rW9V3w4NKH/?lang=pt>> Acessado em 20 Maio 2020.

TEMPASS, Martín César. **A doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia desaberes e sabores**. 1ª Edição. Curitiba: Editora Appris. 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA). **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Salvador/BA: UFBA, 2008.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC). **Projeto pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia: bacharelado.** Fortaleza/CE: UFC, 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB). **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado.** JoãoPessoa/PB: UFPB, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ). **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado.** Rio deJaneiro/RJ: UFRJ, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE). **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado.** Recife/PE: UFRPE, 2018.

## **CARDÁPIO ZERO RESÍDUOS: A DINÂMICA DA INVESTIGAÇÃO TEMÁTICA NA GASTRONOMIA.**

SLONSKI, Gladis Teresinha.  
*Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa  
Catarina - IFSC*  
gladis@ifsc.edu.br

GESLEICHTER, Meimilany.  
*Pedagoga do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa  
Catarina - IFSC*  
meimilany@ifsc.edu.br

LIMA, Elinete Eliete de.  
*Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa  
Catarina - IFSC*  
elinete@ifsc.edu.br

SILVEIRA FILHO, Aldnei Luiz.  
*Aluno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto  
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC*  
aldneifilho@gmail.com

REIS, Páulia Maria Cardoso Lima.  
*Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa  
Catarina - IFSC*  
paulia.maria@ifsc.edu.br

Uma das finalidades dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) é promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, voltadas à preservação do meio ambiente (BRASIL, 2008). Nesse contexto, inserir a Educação Ambiental na Educação Profissional e Tecnológica é expressar o caráter político, social e histórico que representa a relação que os seres humanos estabelecem com a natureza mediada pelo trabalho. A educação para o trabalho, de acordo com as diretrizes dos IFs, deve ser potencializadora do ser humano, enquanto integralidade, a partir de uma prática interativa com a realidade, na perspectiva de sua emancipação (MEC, 2010).

Diante disso, questionamos como elaborar uma prática pedagógica de Educação Ambiental que contribua para a emancipação do trabalhador na perspectiva da sustentabilidade local e regional? O trabalho a partir dos *temas geradores* na concepção da Educação Libertadora de Freire pode ser um aporte teórico-metodológico para o desenvolvimento da Educação Ambiental na Gastronomia em uma perspectiva Crítico-transformadora (FREIRE, 2014).

Nessa perspectiva, elaboramos uma proposta de prática pedagógica de Educação Ambiental interdisciplinar e coletiva, envolvendo os estudantes da unidade curricular de Ecogastronomia, da 5ª fase do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do IFSC, Câmpus Florianópolis-continente. Participaram professores das áreas de educação ambiental, nutrição e higiene e manipulação de alimentos, além de uma pedagoga e três estudantes

pesquisadores.

Partimos do princípio de que um sistema alimentar insustentável não é capaz de produzir alimentos saudáveis para o consumo, assim uma alimentação só pode ser considerada saudável se for também sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

Como procedimento teórico-metodológico utilizamos a dinâmica de Investigação Temática proposta por Freire (2014) e sistematizada em cinco etapas por Delizoicov (2013), de modo a conduzir ao desenvolvimento de práticas crítico-transformadoras:

1. *Levantamento preliminar*: o reconhecimento do contexto profissional e da realidade do trabalhador da gastronomia em relação à alimentação saudável e sustentável foi realizado a partir da aplicação de dois questionários, um respondido por gestores de restaurantes da Grande Florianópolis que se consideram sustentáveis, e outro respondido pelos alunos da disciplina de Ecogastronomia.

2. *Análise das situações e escolha das codificações*: a partir das respostas dos questionários foram elencadas as contradições socioambientais mais significativas vivenciadas pelos estudantes e pelos restaurantes e que representam os possíveis temas geradores. A partir disso são preparadas as codificações, ou seja, o material apresentado para os alunos na etapa seguinte.

3. *Diálogos descodificadores*: em aula foram apresentados os resultados do questionário respondido pelos estudantes que foram problematizados com os dados da realidade local dos restaurantes. Os estudantes levantaram como entraves para que os restaurantes sejam saudáveis e sustentáveis: o maior custo dos produtos; a falta de fornecedores e insumos; a gestão correta dos resíduos; a falta de interesse e/ou conscientização dos clientes e a falta de sabor na comida saudável. O tema gerador escolhido foi a “Gestão de Resíduos”, considerado uma das contradições socioambientais mais significativas e que precisa ser superada para que a gastronomia seja saudável e sustentável.

4. *Redução temática*: A partir do estudo sistemático do tema gerador, cada especialista, dentro de sua área de atuação, apresentou contribuições para a criação de uma atividade pedagógica de Educação Ambiental Crítico-transformadora, a qual foi chamada de “Cardápio Zero Resíduos”, cujo objetivo seria a construção teórica e prática de um cardápio saudável e sustentável.

5. *Trabalho em sala de aula*: O “Cardápio Zero Resíduos” constituiu-se em atividade avaliativa final, em duplas e deveria ser composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Deveria respeitar o “princípio dos 3Rs” (reduzir, reutilizar e reciclar) na compra dos insumos,

na produção do prato e no descarte pós-consumo e atender aos critérios: uso exclusivo de ingredientes *in natura* e/ou minimamente processados; sem excesso de açúcar, sal e óleos/gorduras; composto por óleos saudáveis; com alimentos ricos em fibras alimentares; elaborado com ingredientes locais/regionais e sazonais; com a valorização da cultura e biodiversidade local; com alimentos orgânicos, oriundos da agricultura familiar e com respeito ao bem-estar animal; livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; alimento saboroso, acessível e bem apresentado. Após a definição do cardápio, os estudantes elaboraram um dos pratos e apresentaram para uma banca de avaliação multidisciplinar. Foram apresentados também a ficha técnica, as razões para que o cardápio fosse considerado saudável e sustentável, a origem dos insumos, identificando fornecedores da região e também empresas envolvidas com a gestão de resíduos.

Foram apresentadas quatorze propostas de “Cardápio Zero Resíduo”. Devido a situação pandêmica, os estudantes realizaram suas atividades em diferentes regiões do país (RS, SC, PR e BA). Esse fato contribuiu para uma maior diversidade de ingredientes regionais. As equipes fizeram um levantamento dos produtores locais das possibilidades de descarte dos resíduos.

Houve uma rica discussão das diferenças regionais em termos de sazonalidade e forma de preparo dos pratos. Um ponto que vale a pena ressaltar, foi a disparidade no tratamento dado aos resíduos por região. Florianópolis se destacou pela coleta seletiva enquanto em cidades das Regiões Sul e Nordeste o destino único era o aterro sanitário.

Desta forma, entendemos que a prática pedagógica aplicada pode contribuir para a emancipação dos futuros profissionais, com a perspectiva de transformar a realidade da gastronomia local e regional, com vistas à sustentabilidade.

**Palavras-chave:** Educação ambiental crítico-transformadora; gastronomia; investigação temática; sustentabilidade; alimentação saudável.

**Agradecimentos e apoios:** ao IFSC, via Edital 23/2020/PROPI/DAE.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Lei n. 11.892**. Brasília, DF, 2008.

DELIZOICOV, Demétrio. A educação em ciências e a perspectiva de Paulo Freire. In: PERNAMBUCO, Marta Maria; PAIVA, Irene Alves de (Org.). **Práticas Coletivas na Escola**. Campinas: Mercado das Letras, 2013. Cap.1, p. 15-54.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 57 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014. 253 p.

MARTINELLI, S.S; CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, 24(11):4251-4261, 2019. DOI: 10.1590/1413-812320182411.30572017

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Concepção e diretrizes: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia**. MEC/SETEC, Brasília: 2010.

## **A MANDIOCA E OS ENGENHOS DE FARINHA COMO SÍMBOLOS DE RESISTÊNCIA E SIGNIFICADOS NO LITORAL CATARINENSE: O CASO DA LOCALIDADE DO MACACU, GAROPABA - SC**

SARTORI, Elisa Beatriz.  
*Aluna de Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia de Santa Catarina.*  
elisabsartori@gmail.com

MULLER, Silvana Graudenz.  
*Professora de gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia de Santa Catarina.*  
silvanag@ifsc.edu.br

A mandioca, raiz de tantos nomes e usada de norte a sul do país, é o ingrediente que mais representa a culinária brasileira. Conhecida como “pão dos pobres” e também coroadada como a rainha do Brasil pelo folclorista Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 93) tem sua importância na economia do país e como construtora da identidade coletiva do nosso povo.

No litoral catarinense a raiz era utilizada pelos índios Carijós, habitantes da região que compartilharam o conhecimento do manejo e utilização para os açorianos, vindos no século XVIII, e passaram a utilizar a raiz como principal fonte de alimentação. Chegando aqui, esses imigrantes encontraram uma farinha de mandioca feita pelos Carijós e a modificaram para que ficasse mais semelhante a farinha de trigo. Nessa junção de conhecimentos dos indígenas somada a tecnologia dos engenhos vai se formando uma cozinha de base açoriana (MULLER, 2012) e se inicia a prática agroindustrial de sua produção (PEREIRA, 1998; 1993), chegando a se tornar em 1911 o berço do processamento da mandioca (NEUBERT, 2013).

O contexto do presente estudo é Garopaba, cidade no litoral de Santa Catarina, inicialmente uma vila de pescadores e essencialmente agrícola. Foi sendo conhecida a partir da década de 80 como um balneário turístico e pólo do surf e a partir de então sendo sistematicamente povoada e cada vez mais urbanizada dando início ao que Guilardi (2012, p.73) chama de “abertura do complexo rural”. Nesse momento há uma série de mudanças no espaço, alterando a paisagem, as relações sociais e a economia do lugar.

O presente trabalho, portanto, teve como objetivo pesquisar de que forma a mandioca e os engenhos de farinha artesanal são um símbolo de resistência e significados e para alcançar esse objetivo, foi realizada a apresentação e a utilização do aipim/mandioca no litoral catarinense; foi descrita a estrutura física dos engenhos de farinha do litoral

catarinense e por fim, foi pesquisado junto a comunidade local, a importância e os significados da mandioca e do engenho de farinha na localidade do Macacu, em Garopaba.

Para alcançar os objetivos a metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica e o estudo de caso com o instrumento da entrevista semi-aberta, realizada no Engenho e Alambique do Vô Zeca. A seleção do engenho em questão foi pela importância e referência de resistência não só na região como no litoral catarinense.

A partir do trabalho realizado foi identificado que essas transformações que ocorreram no litoral catarinense modificaram esse cenário de produção intensa de farinha de mandioca na região. A acelerada urbanização a partir do século XX, o consequente êxodo rural, a concorrência das grandes indústrias no preço da farinha, normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - que dificultam a produção do pequeno produtor - e a falta de políticas públicas e valorização da parte do Estado para conservar o patrimônio alimentar dos engenhos, são algumas dificuldades que esse saber fazer enfrenta atualmente (BRAGANHOLO, 2017).

Pironi (2014) resume as principais ameaças para a preservação da cultura tradicional relacionada aos engenhos: pouco apoio governamental para agricultura familiar; diminuição dos produtores; políticas públicas pouco participativas; falta de incentivo para o jovem se manter no campo; perda de sabores antigos; especulação imobiliária avançando sobre as propriedades agrícolas; valorização da lógica da sociedade de consumo em detrimento dos princípios do mundo rural; rigidez nas normas sanitárias de classificação do produto produzido artesanalmente; entaves das leis ambientais que condenam práticas tradicionais.

Apesar da pressão da urbanização e da valorização do global em detrimento do local, muitas pessoas ainda resistem e dão continuidade à vida no campo, a autoprodução alimentar, a passagem dos conhecimentos pelas gerações, enraizando sua história e identidade. Em Garopaba ainda encontramos cerca de 21 engenhos, segundo a Rede Estadual de Engenhos de Farinha (PIERONI, 2014) e, quando nos afastamos um pouco do centro, como é o caso do bairro Macacu, local onde ocorreu o estudo de caso realizado, a paisagem é majoritariamente rural e a principal forma de subsistência é agrícola.

A partir da realização deste trabalho observou-se que, mesmo com o número de engenhos e a consequente queda na produção de farinha de mandioca na região, a cultura ainda se mantém firme e parte da identidade desses sujeitos. Para além de um discurso da perda, é possível perceber que a tradição da farinha e da mandioca se mantém viva, é constitutiva dos habitantes do litoral que resistem apesar de todas as dificuldades.

Observamos, na entrevista no Engenho e alambique do Vô Zeca, que a valorização e os significados dos saberes e fazeres locais sobre a feitura da farinha são passados através das gerações. Esses significados permeiam o sentido de continuar vivendo no campo como resistência a uma forma de vida cada vez mais urbana e industrial. Ao falar sobre os engenhos e a produção de farinha de mandioca notamos que esse processo teve grande influência no fortalecimento das comunidades e na identidade dos habitantes da região.

Para as famílias que continuam produzindo farinha, seja em momentos simbólicos e festivos durante as farinhadas, quanto para a comercialização e o consumo próprio ao longo do ano, existem aliados na luta para manter esse patrimônio, esse lugar de memória e identidade reconhecida.

**Palavras-chave:** engenhos de farinha; litoral catarinense; cultura alimentar.

## REFERÊNCIAS

BRAGANHOLO, Manuela Valim. **Engenhos de farinha:** história, memória e resistência no litoral catarinense. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.

GUILARDI, Livia. **Garopaba (SC):** economia colonial, complexo rural e acumulação flexível do capital. 2012. 178 f. Dissertação (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades, 2010.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico:** identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 26, n. 1, p. 14-16, mar. 2013.

PEREIRA, Luiz Teixeira do Vale. **Pequeno ensaio sobre os engenhos de farinha.** Uma abordagem CTS. In: Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, XXVI, 1998, São Paulo.

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina:** etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Engenhos da cultura**: teias agroecológicas. Florianópolis:  
Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro, 2014.