

Formação no Bacharelado Público em Gastronomia perante a Ameaça à Soberania Alimentar e o Agravamento da Insegurança Alimentar no Brasil

Barbara Cassetari Sugizakiⁱ

Beatriz Helena Peixoto Brandãoⁱⁱ

Maria Rita Marques de Oliveiraⁱⁱⁱ

Resumo

O Brasil vivencia hoje uma séria ameaça à soberania alimentar e um crítico agravamento da insegurança alimentar. Tendo em vista essa conjuntura, temos como objetivo compreender como a comunidade acadêmica dos bacharelados públicos em Gastronomia no Brasil compreende a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) em seus currículos, bem como quais seus anseios diante desse cenário. Foram realizadas entrevistas qualitativas com docentes, discentes e egressos. Observa-se que, sobretudo na dimensão do ensino, as atividades de SSAN foram entendidas como rasas nos currículos, enquanto as atividades extensionistas apresentaram muitas de suas práticas associadas à temática de SSAN. Entretanto, notou-se que uma aproximação efetiva entre Gastronomia e SSAN depende da redefinição do conceito e epistemologia da Gastronomia.

Palavras-chave: gastronomia; formação em gastronomia; segurança alimentar e nutricional; soberania alimentar; direito humano à alimentação adequada.

Public Baccalaureate Education in Gastronomy in Face of the Threat to Food Sovereignty and the rise of Food Insecurity in Brazil

Abstract

Brazil is currently experiencing a serious threat to food sovereignty and a critical worsening of food insecurity. In view of this situation, we aim to understand how the academic community of bachelor graduates of Gastronomy in Brazil comprehend Food and Nutritional Sovereignty and Security in their curricula, as well as their concerns regarding this scenario. Qualitative interviews with students, professors and graduates. Regarding teaching dimension, the food and nutritional security and sovereignty (FNSS) activities were perceived as shallow in formative experiences while extension activities presented most of its practices associated with FNSS. However, the effective approximation between Gastronomy and FNSS relies on redefinition of concept and epistemology of Gastronomy.

Keywords: *gastronomy; gastronomy formation; food and nutrition security; food sovereignty; the right to adequate food.*

ⁱ Doutoranda em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades pela Universidade de Coimbra. E-mail: barbara.sugizaki@hotmail.com - ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0001-5000-6935>.

ⁱⁱ Doutora em Educação Brasileira pela Faced/UFC. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. E-mail: beatrizhpb@gmail.com - ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-0919-3051>.

ⁱⁱⁱ Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo. Docente da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Unesp). E-mail: maria-rita.oliveira@unesp.br - ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0003-1226-4364>.

La Formación Pública en Gastronomía Delante de la Amenaza a la Soberanía Alimentaria y al Agravamiento de la Inseguridad Alimentaria en Brasil

Resumen

Brasil experimenta actualmente una seria amenaza a la soberanía alimentaria y un agravamiento crítico de la inseguridad alimentaria. Ante esta situación, buscamos comprender cómo la comunidad académica de los Bachilleres en Gastronomía brasileños entiende la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SSAN) en sus currículos, así como cuáles son sus expectativas en este escenario. Se realizaron entrevistas cualitativas con profesores, alumnos y egresos de esos cursos públicos. Se observa que, especialmente en las actividades de enseñanza, las actividades de SSAN fueron entendidas como superficiales en los currículos, mientras que las actividades de extensión presentaron muchas de sus prácticas asociadas a la temática SSAN. Sin embargo, se señaló que una aproximación efectiva entre Gastronomía y SSAN pasa por redefinir el concepto y la epistemología de la Gastronomía.

Palabras clave: *gastronomía; formación en gastronomía; seguridad alimentaria y nutricional; soberanía alimentaria; derecho humano a la alimentación adecuada.*

1 INTRODUÇÃO

A conjuntura política, social e sanitária vivenciada pelo Brasil retrata um crítico agravamento da perda de direitos sociais alinhado ao declínio democrático, que por sua vez não representa uma realidade isolada no Brasil. Nesse processo, cabe destacar o debate acerca da trajetória no País no âmbito das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Durante alguns anos, o Brasil não apenas avançou nas políticas públicas de SAN, mas também se estabeleceu como modelo internacional para elas, em especial na América Latina e nos países africanos de Língua Portuguesa. Esse avanço político foi fruto de mobilizações sociais pautadas pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) ao longo de décadas. Tais agendas foram então materializadas, sobretudo por meio da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), que implementou o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) (Brasil, 2006).

De acordo com a Losan, a SAN consiste na:

[...] realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2006).

O cenário político brasileiro vem mostrando retrocessos nas políticas sociais desde 2016, incluindo também as políticas de SAN. Em 2018, já havia indícios de retorno do Brasil ao mapa da fome¹ a partir dos resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), segundo a qual a Insegurança Alimentar (IA) nos domicílios saltou de 22,6% em 2013 para 36,7% em 2017-2018 (IBGE, 2020). A IA se tornou ainda mais evidente na pandemia da Covid-19, que ampliou os números da IA para valores vistos anteriormente no início dos anos 2000 (Maluf; Santos, 2021). Esses dados, apresentados pela Rede Pennsan, chamam a atenção também para a IA grave que afetou, em 2020, 19,1 milhões de pessoas.

Por conseguinte, o Brasil – cujo acúmulo teórico e político em SAN contribuiu imensamente com o debate internacional desde os estudos de Castro (1968), descortinando a situação da fome no País – retrocedeu em todas as dimensões da SAN: disponibilidade, acesso, uso dos alimentos de maneira estável, sustentável e com poder de agência (HLPE, 2020). O desemprego tem se somado ao aumento do preço dos alimentos, afetando a disponibilidade e o acesso ao alimento, consequentemente o uso, traduzido por uma alimentação adequada e saudável.

De acordo com Baccarin e Oliveira (2021), em 2020, a inflação dos preços dos alimentos dentro dos domicílios superou a inflação fora destes. Esse fato é agravado pelo período de isolamento social iniciado em 2020, quando mais refeições passaram a ser preparadas no ambiente doméstico. Em 2020, os produtos *in natura* e os minimamente processados foram os mais afetados pela inflação, acometendo a qualidade nutricional dos alimentos (Baccarin; Oliveira, 2021).

Por outro lado, o desmonte democrático brasileiro refletiu diretamente no poder de agência pela diminuição da participação social e também na sustentabilidade do sistema alimentar com a desarticulação de políticas ambientais. Além das perdas na SAN, há nesse contexto uma séria ameaça à soberania alimentar, compreendida como um:

[...] direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica e o direito de decidir o seu próprio sistema alimentar e produtivo. Isto coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências dos mercados e das empresas. (Fórum Mundial..., 2007).

Dessa maneira, tratamos a crise alimentar no âmbito da Soberania e da Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), que perpassa a produção saudável, inclusiva e sustentável, o abastecimento, o acesso, o consumo de alimentos e que embasa a análise deste trabalho para identificar de que modo a formação em bacharelados em Gastronomia materializa os pressupostos da SSAN. Busca-se, subsequentemente, elucidar qual a relação dos egressos com o alimento e sobretudo identificar como a formação dos cursos de bacharelado em gastronomia de universidades públicas abarcam as novas demandas sociais diante deste momento político e sanitário. Temos então como questionamentos deste trabalho: O que revela a comunidade acadêmica sobre os atuais currículos da formação de cursos de bacharelado em Gastronomia com relação à SSAN? Os anseios da comunidade acadêmica são consonantes com a atual conjuntura?

2 POLÍTICAS PÚBLICAS NO BRASIL E REFLEXOS NA GARANTIA DE DIREITOS SOCIAIS NAS ÚLTIMAS TRÊS DÉCADAS

Para situar como se chegou ao atual cenário da SAN no Brasil, diante da pandemia da Covid-19, remontamos a períodos anteriores, de ascensão política em um cenário global e de sucesso das políticas de SAN no País, que reverberam econômica e socialmente. Essa realidade exitosa que vinha se consolidando até anos recentes ocorre em um contexto histórico global vivido por diversos governos democráticos. Após a queda do muro de Berlim, que marcou o final da Guerra Fria, houve no campo político diversas correntes que apontavam para uma aparente “crise do autoritarismo”, bem como o que se vislumbrou como uma “ascensão democrática”, em especial nos Estados Unidos da América (Fonseca, 2020). Os últimos anos, porém, revelam que essas filosofias não se materializaram, deixando frágeis as estruturas e a instituições necessárias para a realização desses ideais.

No Brasil, ainda que o autoritarismo tenha perdurado por mais tempo durante o período da Ditadura Militar, de 1964 a 1985, em tese, a democracia efetivou-se com a promulgação da Constituição Cidadã de 1988. A partir desse momento, houve licença também para o aumento da participação social nas políticas públicas. Esse é um elemento essencial, especialmente tratando-se da SAN, com a criação de inúmeras políticas voltadas sobretudo ao combate à fome,

cujo embasamento político foi também resultado das construções e lutas protagonizadas por movimentos sociais na década de 1990 (Tomazini; Leite, 2016).

Assim, as políticas públicas de SAN de maior sucesso foram implementadas a partir de 2003, destacando-se a “Estratégia Fome Zero”, a recriação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), a institucionalização da política de SAN e a efetivação de políticas de proteção social e de fomento à produção agrícola (Kepple, 2014). O acúmulo social em segurança alimentar foi referência para o Partido dos Trabalhadores, que assume o combate à fome como política de governo. Após a vitória do partido nas urnas, foi concretizado o lançamento do Programa Fome Zero, que, em virtude de sua complexidade, foi agregado ao Programa Bolsa Família (Tomazini; Leite, 2016).

Além dos programas de transferência de renda, destaca-se a importância do Consea, que se deu tanto pela vinculação à Presidência da República quanto pela sua composição como espaço democrático composto por 2/3 dos representantes da sociedade civil e 1/3 de representantes do poder público (Kepple, 2014). Os resultados dessa série de políticas tornaram possível a saída do Brasil do mapa da fome em 2014 (Santarelli *et al.*, 2017).

Apesar dos inegáveis avanços políticos e sociais entre 2003-2016, as contradições econômicas e a apatia política marcam também esse período. A primeira destas consiste no modelo de produção e consumo de alimentos que priorizou interesses econômicos do agronegócio e da indústria de alimentos (Santarelli *et al.*, 2017). Esse setor econômico é responsável por inúmeros impactos sociais e ambientais, uma vez que não prioriza a promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Por outro lado, a ideia de estabilidade democrática, aliada ao bem-estar social, provocou consequências ao engajamento social, resultando em “apatia política, o declínio da participação eleitoral e o crescimento da desconfiança nas instituições democráticas” (Fonseca, 2020, p. 77).

Uma ruptura com as políticas descritas foi iniciada em 2016, a partir do estabelecimento do *Impeachment* da Presidenta Dilma Rousseff. Nessa ruptura, dois fatos são destacados: o rompimento com as políticas sociais que combatiam diretamente a IA e a política implementada com a Proposta de Emenda à Constituição (PEC) 95, que estabeleceu o “teto dos gastos” por vinte anos (Brasil, 2016). Sendo assim, o que ocorre nesse período é um rápido avanço da IA,

que é agravada ainda mais com o início do governo Bolsonaro em 2019 e com o começo da pandemia da Covid-19 em 2020.

Paralelamente a esse contexto, o campo da educação também foi repleto de transformações. O avanço democrático se fez sentir dentro das universidades, em especial nas instituições públicas, que se expandiram e incluíram novos atores. Nesse âmbito, destaca-se o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades (Reuni), que ampliou o acesso e a permanência no ensino superior (Brasil, 2007). Outro grande marco foi a política de cotas que reserva vagas para estudantes na educação superior que tenham cursado o ensino médio em escolas públicas, cuja renda seja inferior a 1,5 salário mínimo *per capita*, bem como de estudantes autodeclarados pretos, pardos e indígenas e pessoas com deficiência (Brasil, 2012).

Entretanto, esse espaço também absorveu novas disputas e desafios. Por um lado, a Constituição brasileira prevê em seu artigo 207 que as Universidades gozam de “autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão” (Brasil, 1988). Por outro lado, a globalização, associada ao neoliberalismo, fez com que a universidade pública deixasse de ser compreendida como um espaço de direito para se tornar um espaço de prestação de serviços (Chauí, 2003; Minguili; Chaves; Foresti, 2008).

Acentuam-se nesse contexto também a mercantilização e a expansão do ensino superior privado. Essa lógica adequou demandas do capital financeiro internacional, implantando reformas pautadas por políticas privatistas, visando o desmonte do Estado social (Chaves, 2010). Assim, a conformação de oligopólios educacionais trouxe consigo outras consequências, como “práticas instrumentais e utilitaristas, distanciando-se da reflexão crítica e da educação como possibilidade emancipadora” (Chaves, 2010, p. 496). Tais mudanças refletiram também nos projetos políticos pedagógicos e currículos, a exemplo do curso superior em nutrição, no qual desde a década de 1980 a evolução do capitalismo provoca modificações na formação acadêmica (Motta; Oliveira; Boog, 2003). Segundo essas pesquisadoras, a formação desses profissionais passa a ser moldada pelos interesses dominantes, conferindo então um caráter funcionalista que prioriza a dimensão tecnológica do conhecimento ao curso.

Desse modo, as mudanças sociais, democráticas e neoliberais sem dúvida transformaram profundamente a estrutura universitária. É nessa discussão que situamos qual o contexto de surgimento de bacharelados em Gastronomia nas universidades públicas e os novos desafios impostos a essa formação acadêmica.

3 O SURGIMENTO DO BACHARELADOS EM GASTRONOMIA NO BRASIL NOS ANOS 2000

É no contexto dos avanços sociais adquiridos até os anos 2000, convergentes com uma ascensão econômica, aquecimento do fluxo turístico e expansão das universidades públicas, que se tornou possível a criação de uma nova modalidade formativa em Gastronomia nesses espaços (Soares; Figueiredo; Sá, 2021). É importante ressaltar que essa modalidade teve início após o surgimento e a expansão de cursos tecnológicos privados em Gastronomia (Rocha, 2016). Para Rocha (2016, p. 20), um dos motivos desse aumento significativo de cursos superiores deveu-se “em grande parte à crescente aceitação nacional da televisão por assinatura que exhibe emissoras de televisão internacionais, em que são apresentados programas diversos sobre Gastronomia e culinária”.

Os cursos superiores de bacharelado em Gastronomia no Brasil tiveram sua origem na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), com o curso inicialmente denominado “Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar”, em 2007. Posteriormente, esse curso passou a ser chamado apenas de “Bacharelado em Gastronomia”, e outras quatro instituições públicas também inauguraram cursos dessa modalidade nos anos seguintes, orientados então pela política estabelecida pelo Governo Federal por meio do Reuni. Foram implantados cursos dessa modalidade na Universidade Federal da Bahia (UFBA), na Universidade Federal do Ceará (UFC), na Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). O início dos bacharelados em Gastronomia foi influenciado pelos cursos superiores tecnológicos existentes até então. Tais cursos, segundo Soares *et al.* (2020, p. 158), tiveram surgimento

[...] no fim da década de 1990, percebeu-se nas décadas seguintes a latente inclinação dos currículos para a incorporação do pensamento eurocentrista, especialmente o francês, como expressão oficial e superior do conhecimento

nesse campo de estudo. As repercussões dessa ideologia formativa influenciam o perfil do egresso e a expectativa de atuação dos profissionais de Gastronomia (Soares *et al.*, 2020, p. 158).

No entanto, atualmente, a hegemonia do conhecimento técnico francês passa a ser questionada pelos novos cursos superiores de Gastronomia, alocados majoritariamente em universidades públicas federais. Essa mudança epistemológica é descrita por Brandão (2018), que debate acerca da própria formação do bacharelado em Gastronomia, levantando questões sobre o que é o conhecimento gastronômico, sob o olhar técnico e/ou científico, mas também em seus valores socioculturais diante das culturas alimentares brasileiras.

Esses cursos, porém, ainda não possuem uma Diretriz Curricular específica à sua formação e são de forma genérica norteados pelas políticas nacionais que versam sobre a Educação. Tais cursos apresentam Projetos Políticos de Curso distintos, estando também alocados em faculdades, institutos e escolas relacionados a diferentes áreas de conhecimento.

4 METODOLOGIA

Este trabalho compõe uma das etapas de pesquisa de mestrado da autora principal. Trata-se de uma pesquisa exploratória, de natureza qualitativa, na qual a própria pesquisadora aplicou entrevistas semiestruturadas com docentes, discentes e egressos das cinco universidades públicas onde há essa modalidade de formação. A coleta de dados foi realizada durante o mês de agosto de 2020 e de modo remoto, em virtude da pandemia da Covid-19.

Ressaltamos que este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina de Botucatu, inscrito pelo CEP 3.960.097, de 8 de abril de 2020 – CAAE 29277120.4.1001.5411. Também cabe mencionar que os participantes receberam e assinaram virtualmente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Este foi novamente retomado e esclarecido no início das entrevistas.

As entrevistas foram então gravadas em sua maior parte com o auxílio de recursos audiovisuais, tendo duração média de 20 minutos. Alguns dos entrevistados já eram conhecidos pela pesquisadora, sejam eles colegas ou docentes da instituição de formação ou por meio de organizações estudantis e de eventos realizados em anos anteriores. Os participantes foram escolhidos pelo método bola de neve, no qual um deles indicava os próximos a serem

entrevistados e assim sucessivamente até adquirir a saturação. Adota-se a amostragem pelo método bola de neve, justificada pela iminente abordagem qualitativa e sobretudo pela característica exploratória desta pesquisa (Vinuto, 2014).

Nesse sentido, foi solicitado que a indicação considerasse os trabalhos e os interesses deles com a temática da SSAN. O convite para a participação foi feito via redes sociais ou por *e-mail*, visando dinamizar o agendamento individual para as entrevistas. A coleta de dados foi realizada nas cinco universidades públicas em que há a modalidade formativa do bacharelado: UFBA, UFC, UFPB, UFRPE e UFRJ. Ao todo, foram entrevistados 76 participantes, sendo 26 docentes (34%) e 50 discentes ou egressos (66%) dos cursos de bacharelados públicos em Gastronomia.

No âmbito das entrevistas, foram realizadas quatro perguntas, embora este trabalho tenha se concentrado em apenas uma delas. Nesta, os entrevistados foram solicitados a indicar as atividades desenvolvidas no âmbito do bacharelado em Gastronomia sobre SSAN, como parte de componente curricular ou atividade complementar. Assim, foi averiguado qual e como foi o contato com a SSAN no bacharelado em Gastronomia, seja por intermédio de disciplinas oficializadas nos currículos, projetos de pesquisa ou de extensão. Em alguns casos, a pergunta também foi aprofundada abarcando atividades de estágio, trabalho de conclusão de curso, eventos, entre outros.

Os dados coletados foram integralmente transcritos e interpretados qualitativamente com base na análise temática de conteúdo descrita por Bardin (2016). Nesta, são realizadas as seguintes etapas: a) pré-análise e leitura flutuante; b) exploração do material e sistematização das decisões tomadas na pré-análise; e c) tratamento dos resultados e interpretação. Por fim, adotamos as lentes de Morin (2000; 2015) como referencial teórico, sobretudo no que tange à complexidade de saberes pertinentes aos diálogos propostos.

5 PERCEPÇÕES DA COMUNIDADE ACADÊMICA SOBRE AS ATIVIDADES RELACIONADAS À SSAN NOS CURRÍCULOS

Esta seção elencou grupos de atividades que a comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia nas universidades públicas compreende como ações relacionadas à SSAN em sua formação. Entretanto, houve uma notória diversidade de respostas, na qual é importante

considerar duas questões: a) as abordagens distintas entre as instituições, pois em cada uma são desenvolvidas diferentes atividades; e b) a diversidade de compreensões da comunidade acadêmica de uma mesma instituição sobre o entendimento de quais atividades estão relacionadas à SSAN ou não. Assim, há um desafio na heterogeneidade de compreensões dos entrevistados a respeito das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão relacionadas ou não à SSAN. O elenco dessas atividades foi sistematizado no Quadro 1:

Quadro 1 – Conteúdos e atividades curriculares relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional nas dimensões do Ensino, Pesquisa e Extensão

Dimensão	Conteúdos e Atividades
Ensino	Presença da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional nas disciplinas de Agroecologia e Soberania Alimentar, Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional; Tema transversal em disciplinas que tratam: Políticas Públicas de Alimentação, Saúde e Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos, Sustentabilidade, Gastronomia local, entre outras; Estágio Curricular: Segurança do Alimento e Preparações culinárias que valorizam produtos locais; Trabalhos de Conclusão de Curso: Gastronomia Social, Sustentabilidade Ambiental, Produção Local;
Pesquisa	Cultura e/ou desenvolvimento de produtos com a (socio)biodiversidade local; Economia Solidária em Cozinhas Solidárias; Desenvolvimento da economia local a partir de Restaurantes Comunitários; Caracterização e alternativas para o mercado local; Resgate da História da Alimentação; Gastronomia nos Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar; Temáticas de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em Encontros Científicos;
Extensão	Gastronomia Social em programas, projetos e atividades; Educação Alimentar e Nutricional em projetos e atividades; Cursos de Higiene e Boas Práticas; Cursos de Gastronomia e destinação de resíduos orgânicos; Agregação de valor em produtos da agricultura local; Participação da comunidade acadêmica nos Movimentos Sociais de defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada; Envolvimento de Empresas Juniores com a temática.

Fonte: As autoras (pesquisa de campo).

5.1 Ensino, Pesquisa e Extensão

Os conteúdos e atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão apresentam diversidade de temáticas, seja de forma direta ou transversal, conforme pode ser observado pelo Quadro 1.

Pontuam-se também as divergências entre as respostas dos participantes, uma vez que alguns afirmam a inexistência de atividades relacionadas à SSAN, enquanto outros citam uma diversidade de disciplinas e atividades, relatando ou manifestando o caráter transdisciplinar dos conteúdos de SSAN dentro de disciplinas de áreas específicas de conhecimento, ou seja, muitos compreendem que, embora os conteúdos não apareçam de forma explícita, as discussões são realizadas em conteúdos diversos.

No âmbito das atividades de Ensino, a formação do corpo docente apresenta-se como aspecto determinante para a inserção da SSAN nos conteúdos disciplinares. Dessa forma, mesmo que o curso não apresente disciplinas diretamente relacionadas à SSAN, a temática é trabalhada de acordo com a intenção do docente nesse debate. Houve também instituições nas quais, mesmo com a presença de disciplinas específicas que tratem da temática, o corpo discente não se mostrou contemplado no debate da SSAN. Essa ausência foi justificada pelo distanciamento da Gastronomia do conteúdo da SAN, que conferiria um caráter de explanação teórica à disciplina, com pouca incidência sobre a realidade profissional. Chamamos a atenção ao fato de que em um dos cursos apenas as disciplinas que abordam sobre Higiene e Segurança dos Alimentos parecem suficientes para os discentes para tratar a SSAN.

As atividades de Pesquisa foram as menos citadas, fato justificado tanto pelo caráter recente dos cursos de Gastronomia quanto, em alguns casos, pelos conflitos institucionais que dificultam a abertura de novos projetos, sobretudo de pesquisa. Entre essas atividades, a categoria “Cultura e/ou desenvolvimento de produtos com a (socio)biodiversidade local” foi a mais citada, apresentando duas abordagens distintas. Há projetos que priorizam o aspecto sociocultural da alimentação e a partir deste trabalha com o desenvolvimento de produtos, e existem projetos focados no aspecto tecnológico, visando a escolha dos produtos a serem desenvolvidos e estudados com base na cultura e sociobiodiversidade locais.

Nesse segundo caso, importa que as justificativas, sejam culturais, sociais e/ou ambientais, estejam devidamente embasadas para que a técnica não tenha o fim em si mesma. Assim, alinham-se com a ideia de que os saberes devem superar uma lógica meramente instrumental, garantindo a devida complexidade aos fenômenos e objetos gastronômicos.

Quando essa complexidade é ignorada, há uma fuga de sentido e de propósito na construção desse conhecimento (Morin, 2000; 2015).

Entre as atividades de Pesquisa, também foram citados com frequência eventos científicos, entre os quais os mais mencionados pelos discentes foram os Encontros Regionais de Estudantes de Gastronomia (Eregastro). A forte presença desse evento entre os entrevistados de diferentes instituições mostra o perfil dos estudantes em observar, questionar e propor novos rumos para essa modalidade formativa. Assim, a mobilização estudantil é reforçada neste estudo como fonte de transformação (Brandão, 2018; Soares *et al.*, 2020). Esse próprio evento tem por objetivo:

[...] repensar o papel do profissional numa visão mais ampla de responsabilidade social, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, soberania alimentar e instigar a reflexão acerca do universo alimentar do Nordeste, perpassando ingredientes, produtos, técnicas e agentes (individuais ou em grupo) dos estados, no intuito de uma real valorização regional (Encontro Regional..., 2018).

Assim, é notório o envolvimento discente em organizações que tenham como princípio uma Gastronomia comprometida socialmente e que também abarque elementos da agenda de SSAN. Ademais, diante da reflexão de Moreira (2012), levantam-se questionamentos sobre quais vozes e culturas têm sido silenciadas no contexto universitário, sendo indispensável, mais do que nunca, revalorizá-las. Estas devem ser consideradas inclusive para a redefinição de estratégias formativas, para além de promover “o confronto e o diálogo de subjetividades”, consolidar o cenário de vivência curricular como um “espaço público de discussão democrática” e “espaço de reinvenção do futuro” (Moreira, 2012, p. 26).

Por fim, as atividades de extensão foram as que se mostraram como as de maior aproximação com a SSAN, em diferentes abordagens. Apesar de não tratarem, na maioria, os aspectos teóricos dos constructos da SSAN, há nelas o entendimento da comunidade acadêmica de que suas práticas apresentam diálogo com essa temática. Destacaram-se as atividades de Gastronomia Social² e de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Todos os cursos mencionaram atividades em Gastronomia Social, que visam proporcionar à comunidade fontes de renda, possibilidades de trabalho formal ou em pequenos empreendimentos, que atendam

demandas de aprimoramento técnico, ou ainda que proporcionem à comunidade maior autoestima perante o mercado de trabalho.

A diversidade de indivíduos atendidos por esses projetos perpassou muitos grupos, tais como: mulheres sem fonte de renda própria, comunidades rurais, movimentos sociais, assentamentos rurais, feirantes, quilombolas, entre outros. Desse modo, destacam-se também pelo caráter emancipatório proporcionado aos participantes.

As atividades com EAN também foram citadas por todas as instituições e apresentaram projetos que atendam a curto, médio ou a longo prazo atividades que envolvam EAN, seja no ensino básico ou em outros espaços. São oferecidas atividades teóricas e/ou práticas sobre alimentação saudável, estimulando muitas vezes habilidades culinárias, citadas pelo Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014) como um dos passos para a garantia de uma alimentação saudável.

É importante também mencionar o aspecto crítico agregado em muitas delas, nas quais são abordadas reflexões sobre o consumo alimentar, o modo pelo qual o alimento é produzido, preparado, por quem é preparado, considerando até mesmo os aspectos da comensalidade. Logo, a Gastronomia é entendida por sua comunidade acadêmica como um saber que possibilita um olhar integrado sobre a alimentação, considerando os aspectos técnicos e subjetivos para uma alimentação saudável e adequada.

Ressalta-se igualmente que a extensão, para além do aspecto formativo das atividades, agrega outros significados dessas vivências para os discentes. A depender da experiência, as atividades extensionistas vêm incorporar à própria Gastronomia um papel social, político e/ou ambiental importante para sua ressignificação não somente no âmbito acadêmico, mas também na tradução e no compartilhamento dessas experiências com a sociedade. Desse modo, a extensão, ao trazer novos atores e espaços, geralmente distanciados de uma visão hegemônica da Gastronomia, constitui-se como um espaço privilegiado no diálogo entre Gastronomia e SSAN, ressignificando muitas vezes o que é a própria Gastronomia para sua comunidade acadêmica.

6 PRINCIPAIS ANSEIOS DA COMUNIDADE ACADÊMICA

Nesta etapa da discussão, interessa-nos apontar alguns dos anseios da comunidade acadêmica dos bacharelados nas universidades públicas em face das atividades relacionadas à SSAN. Assim, pontua-se que parte dos entrevistados não apresentou anseios e demandas para além do que já é oferecido por sua instituição. No entanto, tendo em vista as mudanças recentes no campo da Gastronomia, somadas às demandas impostas pelo contexto social e pandêmico, são notórios os desejos da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia em torno de uma formação que abarque novos elementos pertinentes a essa realidade. Nesse sentido, buscamos reunir alguns deles, que se manifestam sobretudo como forma de insatisfações, preocupações, inquietações e desejos.

No que diz respeito às insatisfações da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia, a primeira e mais evidente delas refere-se à forma rasa e, portanto, pouco aprofundada pela qual o conteúdo é abordado. Partimos então de algumas falas, como:

Eu acredito que até o momento assim a gente... **A gente tem trabalhado muito pouco isso né?!** Essas questões de soberania e segurança, segurança alimentar acredito que a gente ainda consegue um pouco mais ter isso né, principalmente em algumas disciplinas que vão trabalhar um pouco mais enfim, a questão nutricional e dá pra pincelar um pouco sobre isso (Docente 4, UFC – grifo nosso).

Acho que os contatos que eu tive com isso foram muito rasos, porque todos os contatos que eu tive, pelo menos na UFC, foram... Na verdade não foram nem pela UFC e sim pelo, pelos congressos, sabe?! Porque pelo menos no nosso curso é muito optativo isso (Discente 6, UFC – grifo nosso).

Portanto, enquanto alguns possuem uma compreensão de que se trata de um conteúdo pouco abordado e discutido, outros vinculam a SSAN aos conteúdos relacionados apenas à nutrição e saúde. Esse entendimento acontece em grande parte em virtude de uma visão proporcionada por um paradigma simplificador, que, ao reduzir a SSAN à saúde, separa-a de outras áreas de conhecimento (Morin, 2015). Tal reducionismo ocorre também no âmbito da Gastronomia, a qual hegemonicamente é um campo vinculado estritamente ao cozinhar, como se observa:

Então assim, é um pouco complicado e muitas vezes eu te diria assim, que não teve espaço pra gente falar sobre isso. Não teve muito aprofundamento, porque muitas vezes da Gastronomia, que é uma coisa que eu sinto muito assim, eu fico um pouco triste, é que **a palavra Gastronomia só está linkada a cozinhar**, né?! Não está linkada a uma pesquisa, não está linkada a desenvolver alguma coisa ou ao estudo, enfim. **E isso me deixa muito triste, porque eu sou uma das pessoas que querem ir pra da pesquisa...** (Discente 7, UFC – grifo nosso).

Nesse caso, o discente apresenta grande insatisfação com uma postura reducionista sobre a Gastronomia, afirmando que ela continua a ser reproduzida inclusive por alguns docentes do curso. Aqui, interessante é refletir, tal como D'Ávila e Sonnevile (2012, p. 34), que “a atividade docente é uma prática social complexa que combina atitudes, expectativas, visões de mundo, habilidades e conhecimentos condicionados pelas diferentes histórias de vidas dos professores”.

A formação docente em Gastronomia, nesse âmbito, é uma condição a ser discutida de maneira inadiável. No contexto dos cursos de bacharelado, são notórias as dissonâncias acerca desse objeto de estudo, confirmando tensões e disputas de campo muitas vezes contraproducentes em face da necessidade de autonomização e da sistematização desse conhecimento. No mesmo cenário, enquanto discentes e docentes antecipam a noção e a prática de uma Gastronomia inclusiva (Soares *et al.*, 2020), existe uma resistente tradição exclusivista que é reforçada por parte desse colegiado. Nessa percepção dominante, a perseguição técnica e a manutenção de um *status quo* formativo em torno do desempenho e das necessidades de mercado se alimentam exatamente das expectativas e visões de mundo de muitos de seus docentes.

Defende-se, portanto, a construção de um saber docente em Gastronomia “essencialmente heterogêneo” (Tardif, 2014, p. 54). É indispensável, nesse sentido, abrir portas para novos saberes nessa constituição docente, reformular antigas certezas de forma a superar um cenário de estudo gastronômico que ignora questões tão fundamentais para o próprio campo de saber, tais como a discussão da fome, a dicotomia violenta entre abundância e escassez, como também discutir sobre desigualdade no acesso ao que se come.

Portanto, a redução da Gastronomia à cozinha e às técnicas culinárias não parece mais suficiente para responder às questões discentes. Nesse sentido, alguns relatam que procuram então outros espaços e fontes, como:

E aí **tenho bebido de outras fontes** assim, tenho alguns contatos com o pessoal do Movimento dos Trabalhadores Sem-Terra, o MST. Então, sempre que eu preciso de algumas pesquisas sobre agroecologia e produção alimentar eu recorro aos companheiros é... E aí tenho feito alguns cursos *on-line* também sobre questões agrárias, sobre soberania alimentar, lido bastante e aí tenho algumas indicações de alguns artigos que saíram, por exemplo, no “Brasil de fato”, tem um jornal que chama “O joio e o trigo” né?! (Discente 2, UFPB – grifo nosso).

A superficialidade ou a lacuna dos conteúdos relacionados à SSAN, todavia, parece provocar novas preocupações em alguns membros da comunidade acadêmica. Nesse caso, consideramos também outros atores compreendidos como importantes nesse diálogo, tais como os produtores de alimentos. Outro sintoma dessa superficialidade refere-se à grande apropriação das discussões realizadas no âmbito da SSAN meramente como estratégia publicitária em estabelecimentos gastronômicos. Nesse sentido, reflete o docente:

E foram ler os artigos, foram ler os livros, foram fazer as pesquisas que eu pedi e hoje eles entendem, o que é esse direito, o que é soberania e como eu pratico isso na minha, na minha vida como profissional. E isso inclusive gente, é usado como *marketing*, né, Bárbara?! A gente usa isso, porque tem muita gente hoje que usa isso como *marketing*, social e econômico. Vende isso daí, é só a questão do entendimento né, a maturidade para entender a importância (Docente 4, UFRPE).

Tal questionamento é pertinente, visto que determinados empreendimentos se apropriam das pautas em questão, promovendo um esvaziamento da agenda da SSAN. Apesar de o mercado aparentar estar comprometido com essas questões, esse interesse não raras vezes materializa-se de forma superficial, uma vez instruído meramente pelo objetivo de fidelizar ou consolidar um público que, igualmente, não consegue compreender o real alcance dessa agenda. Nessa lógica, o desafio reside justamente em superar ações que isoladamente não conseguem promover o acesso ao DHAA, que não contém proposta para viabilização do direito social à alimentação, tampouco conversa com produtores, indispondo condições de sustentabilidade socioeconômica para esses atores.

Nesse sentido, é urgente (re)pensar o próprio conceito e papel da Gastronomia, trazendo ao centro da questão “O que é Gastronomia?”. Outro aspecto fundamental refere-se às inquietações sobre a própria epistemologia do campo. A discussão sobre a natureza do saber gastronômico apresenta-se tanto no debate da Gastronomia como ciência quanto na perspectiva de superação de seu caráter hegemônico, excludente e tecnicista, por exemplo. Ressalta-se que as inquietações sobre o que é e como se define Gastronomia não são um consenso para a comunidade acadêmica, como se percebe:

[...] eu tenho uma visão da gastronomia que não sei se é compartilhada por todos os meus colegas, que muita gente quer dizer que a gastronomia é ciência. Eu não vejo a gastronomia como ciência, eu vejo a gastronomia como um campo que dialoga com vários saberes e áreas científicas (Docente 6, UFBA).

Além desse debate, outras questões são levantadas, principalmente com relação ao estereótipo do curso vinculado aos programas televisivos, muito enraizados na memória social, mas que não atendem mais aos atuais anseios da comunidade acadêmica, como se observa:

[...] vinha muita gente que via a gastronomia e “ah, você vai fazer o que para gente, vai preparar o que pra gente né?”, “ah, não sei o que, *masterchef!*”. Aí é aquela coisa né, e sempre, e sempre as atividades de Gastronomia nessas, nessas, nesses eventos são feitos mais nesse sentido, sabe?! Eu acho isso bem legal também, pra tirar um pouco do, do... Dessa visão clichê dos alunos, do que que a gente está ali pra fazer e tal, sabe?! (Discente 5, UFRJ).

Tal superação do estereótipo do que seria o “clássico”, tecnicista e excludente é citada também nas experiências relatadas por Brandão (2014). Ao observar o bacharelado em Gastronomia na UFC, houve uma rápida mudança no perfil da comunidade acadêmica em dois momentos: um em sua trajetória de graduação como primeira turma, cujo anseio manifestava-se pelas técnicas ditas clássicas; posteriormente, em uma segunda narrativa, a pesquisadora demonstra grande transformação tanto do perfil discente quanto novos olhares docentes para o que é e o que deveria ser essa formação (Brandão, 2014; 2018).

Além disso, há a inclusão de outras questões até então distantes da Gastronomia, como:

E aí, um colega nosso trouxe esse tema fome, a fome, porque é um tema que a gente nunca fala dentro da Gastronomia né?! A gente sempre fala muito sobre as questões do... Do quanto da abundância da comida e nunca da falta dela (Discente 2, UFBA).

Nesse sentido, percebe-se que há o anseio de incluir debates como insegurança alimentar e fome no escopo da Gastronomia, reduzindo o atual distanciamento dessa formação diante da realidade que vivemos. A transformação do campo então indica deixar um caráter elitista para abarcar outros debates e novos atores, mais inclusivos. Consideramos assim o aspecto democrático no qual esse novo cenário gastronômico tende a se estabelecer.

Portanto, identifica-se um anseio da comunidade acadêmica em aprofundar o debate de SSAN na formação em Gastronomia. Neste, há um esforço docente em abordar questões relacionadas à SSAN ainda que não estejam descritas nas ementas disciplinares, como também um esforço visando transformações curriculares formais. O importante nesse sentido é observar como alguns dos docentes interpretam suas práticas e como se articulam na reestruturação curricular:

Eu precisei vir para cá [Europa], olha como são as coisas né?! Para me dar conta que a gente chega a ser cafona sabe?! De ficar usando coisa de outros países pra tentar fortalecer a Gastronomia no País. Então, quando eu saí daí eu já tava começando uma articulação com o pessoal mais dos movimentos sociais e tinha fornecido a lista de insumos do curso, pra ver se o pessoal conseguia produzir o que a gente demandava, pra comprar via é... Como chama o.... O programa, o programa de aquisição de alimentos, pra tentar fazer essa articulação e comprar deles. Só que era na, querendo que eles se adaptassem a gente e agora eu quero fazer o movimento contrário. Eu quero me adaptar a produção local, familiar e agroecológica, então, o que eu tô pensando em fazer, ao invés de colocar lista de produtos, eu queria colocar é, a minha lista da semana vai ser “uma cesta proveniente da Agricultura Familiar, de produtos ecológicos e deve conter é, por exemplo, né x frutas, x leguminosas, x verduras, x legumes” e eu vou tentar trabalhar a disciplina dessa forma. Não sei como vai ser a aceitação dos estudantes, porque isso também é uma, uma barreira muito grande. Porque, como o pensamento hegemônico do que é a Gastronomia para as pessoas que buscam esse curso é um pensamento, como eu já te falei, muito colonizado sabe?! As pessoas têm o desejo de conhecer e preparar coisas de cozinha internacional e deixam de lado muito da riqueza da nossa agrobiodiversidade (Docente 6, UFBA).

A partir desse relato, é possível perceber uma mudança profunda na concepção do docente acerca da própria atuação. Trata-se de rever exaustivamente os paradigmas que orientavam suas práticas, buscando-se abarcar uma nova postura que também engloba uma preocupação com a sustentabilidade ambiental e também com as dinâmicas do consumo e do preparo propriamente dito com outras etapas fundamentais do sistema alimentar.

Desse modo, não se trata apenas de uma modificação na estrutura de compra de insumos, mas de uma mudança paradigmática sobre a própria Gastronomia, tomando como ponto de partida a necessidade de descolonizar o currículo. Esse anseio não foi manifestado por uma instituição isoladamente:

E no NDE ainda é a gente, eu estou junto com a nossa equipe do NDE né, modificando o projeto pedagógico, acredito que agora a gente comece esse projeto. E aí ele perpassa pela soberania alimentar e nutricional nele todo né?! A gente, você sabe que a gente mudou até as disciplinas né, tiramos as disciplinas ditas eurocêntricas né?! E adaptamos para as nossas cozinhas, né?! Brasileira, cearense, nordestina. E insumos né, adaptamos também, o que, que não é exatamente cozinha né?! Mas, adaptamos com os insumos do Nordeste, né?! (Docente 1, UFC).

Na Universidade Federal do Ceará, por sua vez, a mudança no perfil do curso é entendida como uma necessidade por todo o Núcleo Docente Estruturante (NDE), que adotou então essa postura na reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Diante dessa revisão formativa, observa-se o destaque para a tentativa de superação exatamente daquele caráter normativo e estritamente técnico, concentrado em culturas alimentares europeias e em posturas e leituras gastronômicas que, mesmo de forma velada, já privilegiavam fortemente as expectativas de uma elite de consumidores.

Por fim, o que se pode observar nas falas é o fato de que, embora o currículo posto não contemple as aproximações desejadas com a SSAN, alguns dos docentes já se posicionam de forma a atingir e perseguir tais discussões. Esse esforço por vezes é percebido pelo corpo discente, refletido em uma nova postura do profissional de Gastronomia, que baliza sua prática e ação no mundo a partir de uma visão total, globalizante e dotada de complexidade, em que se avaliam desde as características culturais e identitárias, a qualidade microbiológica, as técnicas utilizadas, a qualidade nutricional, perpassando pela questão da sustentabilidade, do acesso ao alimento, do (re)aproveitamento integral, da redução do desperdício etc.

Outrossim, a percepção sobre o produto como objeto de estudo não mais é concebida de forma isolada ou a partir de um referencial meramente técnico. Agrega-se às discussões a reflexão indispensável sobre o contexto daquilo que é produzido, exaltando seus atores fundamentais e revelando os desafios da existência, da história e da luta de produtores,

agricultores e pescadores. Nesse sentido, o debate acerca da soberania alimentar compõe as discussões sobre a própria Gastronomia. No entanto, em algumas das instituições, apenas o esforço da comunidade acadêmica sem a transformação curricular não se faz suficiente para selar esse compromisso maior, o que pode ser constatado pelas diversas demandas em torno da curricularização de determinadas atividades, assim como em função da discussão acerca da obrigatoriedade de conteúdos de SSAN e EAN nesses projetos formativos:

Tem também a disciplina de Educação Alimentar e Nutricional [...] e que é uma disciplina que **deveria ser obrigatória assim, no currículo sabe?! É, porque é nessa disciplina que a gente desenvolve um senso crítico muito importante** [...], inclusive quando você sair da academia sabe?! E aí é por isso que eu acho assim que deveria ser obrigatória, eu sempre falo isso. Porque você pensa, você pensa na Gastronomia por esse aspecto, sabe?! Você começa a desenvolver esse pensamento **numa outra Gastronomia, numa outra forma de fazer Gastronomia** (Discente 1, UFC – grifo nosso).

Eu acho que deveria, deveríamos ter uma disciplina, talvez como a graduação em nutrição aqui em Recife tem, que eles têm uma disciplina de segurança nutricional e depois eles têm outra como, como pré-requisito de Educação Alimentar e Nutricional, que eles, que é bem interessante. Porque complementa com a parte prática da Segurança Alimentar e Nutricional (Discente 4, UFRPE).

A disciplina de EAN, dessa forma, é citada por diversos agentes em diferentes instituições brasileiras como um componente curricular que deveria ser obrigatório no curso, visto que fornece experiências práticas sobre possibilidades de atuações em EAN na SSAN. Para além da inserção necessária dessas temáticas nesses PPCs, reflete-se como igualmente essencial uma integração daqueles contextos tradicionais de discussão da EAN comprometida com a SSAN no contexto do saber gastronômico, ressignificando não somente a formação superior em Gastronomia, mas eventualmente as formações em nutrição e áreas afins.

A leitura de uma Gastronomia inclusiva, dessa sorte, teria aptidão para discutir e integrar políticas públicas em torno da SSAN, mas também para garantir e contribuir para que essas estratégias sejam alinhadas e celebradas dentro da realidade de nosso povo. Como campo agregador, multirreferencial e de grande penetração social, a Gastronomia tem o potencial para contextualizar essas urgências e aproximar a discussão em cenários extra-acadêmicos (Bezerra, 2018).

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O percurso de surgimento e transformação dos cursos de bacharelados em Gastronomia nas universidades públicas no Brasil acompanha o contexto social no qual estão inscritos. Apesar de, a princípio, a conjuntura política, econômica e social ter privilegiado setores da restauração e do turismo, sem dúvida essa premissa já não corresponde às demandas atuais para a formação. O cenário atual de crise democrática e sanitária coloca a SSAN, sobretudo aos profissionais do ramo da alimentação, como uma temática urgente e inadiável. Assim, mesmo que os currículos desses cursos (ainda) sejam embasados por paradigmas normativos da Gastronomia, os anseios atuais da comunidade acadêmica correspondem a uma visão mais inclusiva. As atuais demandas também são fomentadas pelos novos atores, discentes de diversas classes sociais e pertencentes a distintos grupos étnico-raciais, antes distanciados da Gastronomia e da universidade.

Ainda que no âmbito do Ensino nem sempre existam disciplinas específicas que tratem da SSAN, tais conteúdos muitas vezes são abordados de forma transversal. No entanto, muitos dos entrevistados consideram rasos os conteúdos na formação e consideram importantes atividades específicas que versem sobre a temática. Nota-se que a profundidade das dimensões da SSAN abordadas depende de múltiplos determinantes, destacando-se a formação dos docentes e os interesses do corpo discente. Entre as atividades, ressalta-se o papel desempenhado pelos programas, projetos e atividades extensionistas, sobretudo relacionadas à Gastronomia Social e à EAN. Estas exercem uma função capaz de ressignificar a Gastronomia para sua comunidade acadêmica.

Nesse sentido, a redefinição do conceito e da epistemologia da Gastronomia constitui-se como um dos principais anseios para essa comunidade. As mudanças vislumbradas ao campo hegemonicamente técnico, eurocêntrico e excludente incluem aproximações e diálogos com a SSAN, a EAN e o DHAA. Desse modo, ainda que os reflexos dessas novas posturas e paradigmas por ora não se façam presentes nos atuais currículos, a comunidade acadêmica dos bacharelados públicos em Gastronomia no Brasil mostrou-se envolvida com a agenda de SSAN. Esses anseios convergem então para uma nova postura inclusiva e democrática da Gastronomia,

ainda mais emergente no cenário de ameaça à soberania alimentar e de agravamento da insegurança alimentar.

REFERÊNCIAS

Baccarin, José Giacomo; Oliveira, Jonatan Alexandre de. Inflação de alimentos no Brasil em período da pandemia da Covid-19, continuidade e mudanças. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 28, p. 1-14, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/san.v28i00.8661127>. Acesso em: 18 ago. 2021.

Barbosa, Ilana das Neves *et al.* Gastronomia e mudanças sociais: Relatos, Vivências e Impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. **Revista Conexão UEPG**, v. 16, n. 1, p. 1-15, 2020. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/14265>. Acesso em: 1 set. 2021.

Bardin, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

Bezerra, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional**. Brasília: FNDE, 2018.

Brandão, Beatriz Helena Peixoto. **A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará**. 2014. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

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 – UFC**. 2018. Tese (Doutorado em Educação Brasileira) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/36664/1/2018_tese_bhpbrandão.pdf. Acesso em: 30 jul. 2021.

Brasil. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 20 mar. 2021.

Brasil. **Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 20 mar. 2021.

Brasil. **Decreto n.º 6.096, de 24 de abril de 2007**. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – Reuni. Brasília, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6096.htm. Acesso

em: 20 mar. 2021.

Brasil. **Lei n.º 12.711, de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cotas/perguntas-frequentes.html>. Acesso em: 20 mar. 2021.

Brasil. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://doi.org/978-85-334-2176-9>. Acesso em: 20 jul. 2020.

Brasil. **Emenda Constitucional n.º 95, de 15 de dezembro de 2016**. Altera o Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, para instituir o Novo Regime Fiscal, e dá outras providências. Brasília, 2016. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc95.htm. Acesso em: 20 jan. 2021.

Castro, Josué de. **Geopolítica da fome**. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1968.

Chauí, Marilena. A universidade pública sob nova perspectiva. **Revista Brasileira de Educação**, n. 24, p. 5-15, 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s1413-24782003000300002>. Acesso em: 12 mar. 2021.

Chaves, Vera Lúcia Jacob. Expansão da privatização/mercantilização do ensino superior Brasileiro: a formação dos oligopólios. **Educação & Sociedade**, v. 31, n. 111, p. 481-500, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0101-73302010000200010>. Acesso em: 23 set. 2020.

D'Ávila, Cristina Maria; Sonnevill, Jacques. Trilhas percorridas na formação de professores: epistemologia da prática à fenomenologia existencial. *In*: Veiga, Ilma Passos Alencastro; D'Ávila, Cristina Maria (orgs.). **Profissão docente: novos sentidos, novas perspectivas**. 2. ed. Campinas: Papyrus, 2012.

Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia, 2., 2018, Fortaleza. **Anais do evento Eregastro**. Fortaleza: EDUFRPE, 2018. Disponível em: <https://doity.com.br/anais/eregastro2018>. Acesso em: 14 ago. 2020.

Fonseca, Pedro. A ciência política e a crise da democracia. **Revista Portuguesa de Ciência Política**, v. 13, p. 69-86, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.33167/2184-2078.rpcp2020.13/pp.69-86>. Acesso em: 12 ago. 2021.

Fórum Mundial pela Soberania Alimentar. **Declaração de Nyélény**. Nyélény, 2007. Disponível em: https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf. Acesso em: 10 ago. 2021.

HLPE. Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030. **Research Guides**, 2020. Disponível em: <https://research.un.org/en/foodsecurity/key-un-bodies>. Acesso em: 21 abr. 2021.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

Kepple, Anne W. Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **FAO**, n. 1, p. 90, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s1413-81232009011000001>. Acesso em: 18 ago. 2021.

Maluf, Renato Sérgio Jamil; Santos, Sandra Maria Chaves dos. Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil. **Rede Penssan**, 2021. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>. Acesso em: 10 mar. 2021.

Minguili, Maria da Glória; Chaves, Adriana Josefa Ferreira; Foresti, Miriam Celi Pimentel Porto. Universidade brasileira: visão histórica e papel social. *In*: Pinho, Sheila Zambello (org.). **Oficinas de estudos pedagógicos**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2008. p. 31-48.

Moreira, Antônio Flavio Barbosa. Currículo, utopia e pós-modernidade. *In*: Moreira, Antônio Flavio Barbosa (org.). **Currículo**: questões atuais. 18. ed. Campinas: Papirus, 2012.

Morin, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 2. ed. Brasília: Unesco Brasil, 2000.

Morin, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo**. 5. ed. Porto Alegre: Sulina, 2015.

Motta, Denise Giacomo da; Oliveira, Maria Rita Marques de; Boog, Maria Cristina Faber. **A formação universitária em nutrição**. 2003. Disponível em: http://mail.fae.unicamp.br/~proposicoes/textos/40-dossie-mottadg_etal.pdf. Acesso em: 27 ago. 2021.

Rocha, Keli de Araujo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação**, v. 4, n. 2, p. 27, 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf. Acesso em: 27 ago. 2021.

Santarelli, Mariana *et al.* **Da democratização ao golpe**: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017.

Soares, Cláudia Mesquita Pinto *et al.* Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020. Disponível em: <https://doi.org/https://doi.org/10.21726/rcc.v9i2.98>. Acesso em: 24 fev. 2021.

Soares, Cláudia Mesquita Pinto; Figueiredo, Gustavo Oliveira; Sá, Marcia Bastos de. projetos político-pedagógicos dos bacharelados em gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 65-84, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora>. Acesso em: 12 ago. 2021.

Tardif, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. 17. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

Tomazini, Carla Guerra; Leite, Cristiane Kerches da Silva. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: ascensão e queda de uma coalizão? **Revista de Sociologia e Política**, v. 24, n. 58, p. 13-30, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-987316245801>. Acesso em: 18 ago. 2021.

Vinuto, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/tematicas.v22i44.10977>. Acesso em: 28 ago. 2021.

NOTAS:

¹ O Mapa Mundial da Fome é uma ferramenta desenvolvida pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) para revelar o Estado da Insegurança Alimentar, medindo o percentual de pessoas em situação de subalimentação. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/brasil-em-resumo/pt/>. Acesso em: 20 set. 2021.

² Ainda que nem todos os participantes tenham se referido a essas atividades por esse termo, Barbosa *et al.* (2020, p. 2) definem “Gastronomia Social” como o conjunto de ações sociais que envolvem “distribuição de comida, oficinas de qualificação profissional, bem como outras atividades” que proporcionem impactos sociais e/ou econômicos.

Recebido em: 27/09/2021

Aprovado em: 05/11/2022

Publicado em: 30/04/2024



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

que permite o uso irrestrito, distribuição e reprodução em qualquer meio, desde que a obra original seja devidamente citada.