

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Politic-Pedagogical Projects of Gastronomy Bachelors in Brasil: a cartographic approach of courses from federal public universities

Cláudia Mesquita Pinto Soares

Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Gustavo Oliveira Figueiredo

Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-2724-8826>

Marcia Bastos de Sá

Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brasil
<https://orcid.org/0000-0001-5604-8757>

Resumo: O presente artigo faz um recorte da pesquisa de doutorado, ainda em andamento que se interessa pelos jogos das relações entre a formação superior em Gastronomia, notadamente os bacharelados de universidades públicas e a constituição de seu campo teórico acadêmico, buscando explorar, nesse recorte os projetos pedagógicos dos cursos de bacharelado na UFRPE, UFBA, UFC, UFRJ, UFPB, através do conceito de dispositivo e das categorias saber – poder – subjetividade de Michel Foucault e usando a cartografia como método para problematizar os delineamento dos saberes do campo da gastronomia e a formação superior do gastrônomo.

Palavras-chave: Gastronomia; Educação superior; Campo acadêmico;

Abstract: *This article is an excerpt of doctoral research, still in progress, which is interested in the relation games between higher education in Gastronomy, notably the bachelor's degrees from public universities and the constitution of its academic theoretical field, seeking to explore, in this excerpt, pedagogical aspects of the bachelor's degree courses at UFRPE, UFBA, UFC, UFRJ, UFPB, through the concept of device and the categories knowledge, power, and subjectivity of Michel*

Foucault and using cartography as a method to problematize the design knowledge in the field of gastronomy and higher education of gastronomes.

Keywords: *Gastronomy; Bachelors; Academic Theoretical Field.*

Introdução

A Gastronomia como curso de graduação em nível superior não existia até o início dos anos 2000, quando os primeiros cursos tecnológicos surgiram em instituições privadas de ensino superior. A maior parte desses cursos estão envolvidos pelas dinâmicas presentes nas áreas de hotelaria, turismo e hospitalidade, além das demandas por formação profissional para os trabalhos na cozinha, no salão, e no manejo do rótulo de alimentos e bebidas (*maitre, garçom, comins* etc.), sempre com uma forte influência do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC (ROCHA, 2015; RUBIM, REJOWSKI, 2013).

Durante muitos anos a formação em gastronomia acontecia por meio de especializações em cursos das áreas de Turismo, Hotelaria e Hospitalidade, numa época em que era possível conceber cursos superiores organizados segundo as ditas ênfases. Além de espaços incipientes no campo de pós-graduação, posto não existir nenhum programa de *stricto sensu* dedicado exclusivamente aos estudos em Gastronomia até julho de 2020, não favoreceram a constituição de um campo de conhecimento científico específico à gastronomia, tampouco produção intelectual e publicações nacionais exclusivas sobre o tema e, conseqüentemente, a não definição de um espaço dedicado a área (CASSEMIRO; SOARES, 2016).

Por outro lado, a oferta dos bacharelados em Gastronomia pelas universidades públicas federais trouxe uma nova exigência de se pensar sobre esse novo campo acadêmico em formação. Tal demanda se alinha a uma busca por respostas para as questões próprias referidas ao campo. Nesse sentido, pensar a Gastronomia como um campo de saber com status de bacharelado, se constitui um desafio que está posto principalmente para as universidades públicas.

Atualmente existem cinco cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil, sendo quatro oferecidos na região Nordeste do país e somente um na região sudeste, sendo eles oferecidos nas seguintes instituições: Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), iniciado em 2005; Universidade Federal da Bahia (UFBA), inaugurado em 2009; Universidade Federal do Ceará (UFC), iniciado em 2009, e Universidade Federal da Paraíba (UFPB), instalado em 2013, e Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), ofertado desde 2011.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

A criação dos cursos ocorre sob configurações políticas e econômicas contingenciais. Na área da Educação a indução ocorre por meio do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI). Já na área do turismo, houve um aquecimento do fluxo turístico doméstico com a melhoria da qualidade de vida e poder de consumo da população no período dos governos progressistas no Brasil, culminando com o processo de internacionalização da demanda com a realização no país de dois grandes eventos mundiais que exigiram altos investimentos em qualificação de mão de obra, a Copa do Mundo de Futebol em 2014 e os Jogos Olímpicos Mundiais em 2016.

Ainda por volta desse mesmo período, as universidades públicas tiveram apoio do Governo Federal para aumentar o número de cursos, de vagas e de professores por meio do REUNI. Aquele foi um tempo de conquistas relevantes na educação pública e muitos foram os desejos de renovar a universidade, tendo em vista seu histórico de sucateamento em governos neoliberais na década de noventa. Por meio das cotas e do sistema único de acesso (ENEM), a universidade pública também se revigorava: se antes era considerada como um espaço que excluía os grupos sociais mais pobres e reduzia suas vagas àqueles que residissem próximo ou pudessem arcar com custos da residência numa nova cidade, após esses avanços, o perfil discente foi mudando o colorido da universidade ao longo dos quinze primeiros anos do século XXI. (BARBOSA; PETTERINI; FERREIRA, 2016)

Esse artigo tem como objetivo explorar o conteúdo dos projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado na UFRPE, UFBA, UFC, UFRJ, UFPB, por meio do conceito de "dispositivo" e das categorias saber – poder – subjetividade em Michel Foucault, buscando explorar outros caminhos para pensar e fazer a pesquisa, a formação superior pública e os processos de ação e subjetivação postos em jogo nas relações que engendram a gastronomia como um novo campo de conhecimento acadêmico.

Cabe ainda explicitar que esse estudo não se refere propriamente a uma análise clássica dos currículos dos cursos superiores em gastronomia sob as lentes da área da educação e tampouco pretende fazer um juízo de valor sobre os projetos político-pedagógicos dos cursos analisados. Os projetos estão disponíveis nas páginas eletrônicas das universidades e, portanto, constituem-se como documento de acesso público. Nosso enfoque foi identificar os elementos que os cursos de bacharelado ofertados nas universidades públicas brasileiras registram como importante para a formação do bacharel em Gastronomia. E buscando avançar em nosso propósito, analisar como a Gastronomia, enquanto campo de saberes e práticas há muito já existente, se torna mais recentemente objeto de interesse acadêmico.

Percurso teórico metodológico

As inquietações que motivam essa pesquisa e as escolhas a ela referentes, em especial o percurso teórico metodológico, estão inscritas na abordagem qualitativa, descritiva e analítica, utilizando a abordagem da cartografia para o mapeamento das dinâmicas presentes nos projetos político pedagógicos que orientam a formação nos cursos de bacharelado em gastronomia das universidades públicas federais.

Deleuze e Guatarri (1995) definem a cartografia como mais que procedimentos delimitados, mas como um modo de conceber a pesquisa, sendo, para eles o encontro do pesquisador com seu campo. A cartografia descrita aqui,

[...] liga-se aos campos de conhecimento das ciências sociais e humanas e, mais que mapeamento físico, trata de movimentos, relações, jogos de poder, enfrentamentos entre forças, lutas, jogos de verdade, enunciações, modos de objetivação, de subjetivação, de estetização de si mesmo, práticas de resistência e de liberdade. *Não se refere a método como proposição de regras, procedimentos ou protocolos de pesquisa*, mas, sim, como estratégia de análise crítica e ação política, olhar crítico que acompanha e descreve relações, trajetórias, formações rizomáticas, a composição de dispositivos, apontando linhas de fuga, ruptura e resistência. (TETI; PRADO FILHO, 2013, p. 47, grifo nosso).

A cartografia faz parte das pesquisas com características interventivas, o acompanhamento de processos e a produção de subjetividades, tendo o processo como percurso. Nesse sentido, a análise dos projetos político-pedagógicos se desenha por meio das relações de saberes, e das forças inerentes, tanto à produção dos conhecimentos quanto à construção das subjetividades dos sujeitos que participam do processo de formação, tanto alunos, como professores.

A cartografia que é apresentada aqui se refere ao campo de relações, aos seus movimentos, desdobra-se no tempo e no espaço e incorpora os métodos históricos de Foucault no eixo saber-poder-subjetividade (PASSOS; BARROS, 2015), elementos que sustentam as análises aqui presentes. Consideramos que “A diretriz cartográfica se faz por pistas que orientam o percurso da pesquisa sempre considerando os efeitos dos processos do pesquisar sobre o objeto da pesquisa, o pesquisador e seus resultados.” (PASSOS; BARROS, 2015, p. 17).

Para SÁ (2018), os campos ou áreas de conhecimento são palcos onde se desenvolvem as relações entre saber e poder. Isso ocorre tanto em nível macro como micropolítico e as questões socioeconômicas e éticas influenciam os debates e a construção de narrativas que carregam os

diversos interesses presentes nas relações. Dessa forma, a abordagem do método escolhido comunga com a escolha teórica e parte da ideia de que a cartografia é uma espacialização da história e que a arqueologia é uma geopolítica dos discursos. (KASTRUP, 2008).

Tomando por base as considerações anteriores, entendemos que a introdução de um novo enquadramento em um campo de conhecimento, mesmo que este último seja previamente existente no universo acadêmico, provoca um movimento das relações entre os diversos saberes e poderes presentes no campo original, levando-os a percorrer caminhos diferentes e, muitas vezes, desconhecidos ou inesperados, pelos agentes que nele interagem. Essa "agitação" em um campo de conhecimento ocorre na dinâmica diária de trocas, debates e reflexões que consideramos sustentadas por forças dispostas em três eixos principais: (i) saberes que engendram a formação proposta; (ii) produção de sujeitos, tanto o profissional egresso, gastrônomo, como o professor, que estabelecem relações entre si e; (iii) os saberes acadêmicos constituintes dos professores que são agentes no campo. No presente texto optamos por dar ênfase nos itens (i) e (ii), incluindo uma apreciação das forças influenciadoras micro e macropolíticas.

Na esfera micropolítica destacamos as questões que envolvem os processos de subjetivação, que configuram contornos da realidade em um movimento contínuo de criação coletiva, a fim de enfrentar a difícil elaboração conceitual e existencial da dimensão da macropolítica e os embates entre as forças que permeiam a produção das realidades. Assim, destacamos que a força de que tratamos aqui não é sinônimo de poder, assim como não é a violência, a força é então um instrumento do poder (ADVERSE, 2010).

Acatamos a compreensão de Veiga-Neto (2007, p. 56) de que o poder é um elemento capaz de explicar como se produzem saberes e que os fazem existir enquanto saberes submetidos a regimes pré-determinados de pensamentos, comportamentos, sexualidade e desejos. Por assim considerar, chega-se à afirmação de que o poder fabrica indivíduos submetidos a múltiplas sujeições e, portanto, a de que é produzido e produtor de subjetividades e de saberes que, presentes nas relações escolares, produtoras de conhecimento, também delineiam os (novos) gastrônomos.

Para Foucault (1987), o poder está disperso, difuso e se espalha pelas malhas das redes de relações que perpassam o corpo social e se faz presente em toda a sociedade nas ações cotidianas. Estando também presente em instituições disciplinares ou de sequestro que, como aponta o autor, são responsáveis por resgatar os indivíduos dos espaços sociais livres submetendo-os a conjuntos de regras, forças normalizadoras que operam também através de

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

jogos da relação saber-poder, a fim de padronizá-los, tornando-os “corpos dóceis politicamente e úteis economicamente” (FOUCAULT, 1987, p. 272).

Avançando na leitura de Foucault, chegamos à noção de dispositivo, que pode ser conceituado como uma configuração específica de domínios do saber e de modalidades de exercício do poder, a qual possui uma função estratégica, em relação a problemas considerados cruciais em um momento histórico (MACHADO, 2008). Dispositivos são tanto discursos como práticas, e é

o termo que demarca um conjunto heterogêneo que envolve discursos, instituições, decisões regulamentares, leis, medidas administrativas, enunciados científicos e morais. O dispositivo é a rede que se pode estabelecer entre esses elementos e em suma, carrega o dito e o não dito (FOUCAULT, 2008, p. 364).

Ainda,

Num âmbito individualizante, compreende-se o currículo como um conjunto de dispositivos que colocam em funcionamento o poder disciplinar. Num âmbito coletivizante, compreende-se o currículo como um conjunto de estratégias que colocam em funcionamento o biopoder. (VEIGA-NETO; MACEDO, 2007).

Nesse sentido, Foucault chega a falar em dispositivos de poder, de saber e de dispositivos disciplinares (REVEL, 2005) e, inclusive, os considera com função estratégica, no sentido de estabelecerem essas malhas de relações que podem ser constituídas entre os elementos.

Partindo da compreensão de que os projetos político-pedagógicos dos cursos são dispositivos, traçamos um esboço das relações entre *saber, poder, subjetivação* expressos nos documentos dos cursos dando visibilidade à dinâmica dos agenciamentos que produzem a geopolítica do campo da Gastronomia. Tais agenciamentos mobilizam saberes que, uma vez circunscritos nesses dispositivos, anunciam a formação do enquadramento acadêmico da Gastronomia à medida que produzem um novo sujeito, o bacharel em Gastronomia.

Entendido como dispositivo disciplinar (FOUCAULT, 1987), o Projeto Político-Pedagógico objetiva homogeneizar discursos e sujeitos para produzir subjetividades segundo princípios gerais tomados como valorosos e de excelência. Contudo, visando alcançar o perfil do egresso na formação pedagogicamente planejada, as subjetividades são submetidas a um padrão normativo que as esvazia, as sequestra, tornando-as então um elemento de sujeição e de produção de indivíduos que funciona a partir de uma série de técnicas e saberes que juntos objetivam a formação desse especialista. (GALLO, 2004).

Para apreciar os documentos, acatamos alguns princípios da abordagem histórico-arqueológica proposta por Michel Foucault que privilegia a crítica ao documento e, consideramos

como base conceitual, as contribuições da sua obra sobre as noções de saber/poder/subjetividade.

Segundo Machado (2006), a abordagem histórico-arqueológica de Foucault resultou de um processo de diferenciação em relação à abordagem histórico-epistemológica, o que possibilitou a investigação das “condições de possibilidade de saberes, sejam estes considerados científicos ou não segundo a ciência atual, nas relações destes saberes com outros saberes que lhes eram contemporâneos”, ou seja, possibilita um questionamento sobre “as condições de possibilidade de existência” de discursos e práticas, “colocando de lado a questão da cientificidade” (REZENDE; SÁ; OLIVEIRA; TIADO, 2012, p. 04).

Ainda seguindo a via foucaultiana, assumimos, dos precursores da Nova História, a noção estendida de documento e a forma de abordagem à massa documental em favor da valorização da relação de documentos com séries de outros que os precedem e o seguem. Sob esse enfoque, os documentos devem ser apreciados como produtos da sociedade que os fabricou “segundo as relações de forças que aí detinham o poder” (LE GOFF, 1990, p. 545). Alinhado a essa proposta, Foucault (2009) adverte que, para chegar à análise das condições de produção dos documentos, deve-se proceder à crítica do documento, ou seja, deve-se elaborá-lo, organizando-o, recortando-o, distribuindo-o, ordenando-o e repartindo-o em níveis, em séries, definindo unidades e descrevendo relações que ele estabelece.

Entendendo, portanto, que toda construção humana é histórica, sendo produzida, e produzindo saberes, segundo configurações e contingências do seu tempo, abordamos os documentos que compõem o *corpus* de análise desse artigo, visando iniciar tanto uma investigação das condições de possibilidade do surgimento e da transformação dos saberes concernentes ao campo da Gastronomia como uma apreciação das características gerais dos Cursos de Bacharelado em Gastronomia do país.

A escolha por estudar os Projeto Político-Pedagógicos dos referidos cursos se deu em função dos objetivos da pesquisa, assumindo que a formação de um campo teórico ocorre sob a lógica de um jogo de relações entre saberes e poderes que estão presentes no campo (SÁ, 2018). Entendemos que esses saberes, científicos ou não, presumidamente presentes num campo acadêmico ou com pretensão a sê-lo, podem ser discriminados, pelo menos parcialmente, nos Projetos Político-Pedagógicos pois estes carregam disposições políticas, sociais, científicas, culturais, dentre outras, que orientam a formação do bacharel em gastronomia conforme o perfil de egresso desejado.

Os projetos pedagógicos dos cursos de bacharelado em gastronomia das IFES

O Projeto Político Pedagógico (PPP), também conhecido como Projeto Pedagógico de Curso (PPC) ou simplesmente Projeto Pedagógico (PP), se tornou documento obrigatório para todas as instituições desde a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional na década de noventa (BRASIL, 1996), e a partir de então faz parte dos elementos considerados para a aprovação e avaliação dos cursos de graduação pelo Ministério da Educação no país. (MASETTO, 2012). Embora pareça somente um recurso discursivo, a opção por eliminar o termo -político - dos projetos pedagógicos tem uma função de retirar a dimensão da política do planejamento do ensino e exatamente por isso, embora todas as instituições investigadas tenham utilizado a expressão PPC, insistiremos na relevância de incorporar o discurso crítico que caracteriza o PPP como um documento não somente técnico, mas essencialmente político.

A elaboração do PPP deve estar em consonância com as diretrizes do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Instituições de Ensino Superior a que pertence, ressaltando-se que o primeiro é considerado o subconjunto mais importante deste último, pois: (i) organiza e consolida a programação de todas as atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão; (ii) orienta tanto a política de contratação de docentes e funcionários, quanto seu aperfeiçoamento e desenvolvimento; (iii) orienta também o processo de seleção de candidatos e a infraestrutura acadêmica, administrativa e pedagógica (MASETTO, 2012, p. 70).

Os PPPs também mantêm íntima relação com a elaboração dos currículos segundo as intenções institucionais quanto à formação profissional desejada (via articulação com o PDI), as necessidades da sociedade, o desenvolvimento científico e tecnológico e as prováveis exigências futuras de atuação profissional dos alunos. O PPP: (i) *define o perfil profissional dos egressos*; (ii) *planeja os cursos, as atividades e os projetos a serem desenvolvidos na área de ensino e extensão, visando a integração com todas as atividades acadêmicas ou não*; (iii) *constitui uma equipe profissional para a realização de seus cursos e atividades* e (iv) *institui um arsenal de recursos e logística adequada para a realização dos objetivos previstos* (MASETTO, 2012).

É recomendável que o PPP seja flexível, não devendo encerrar em si o que se deseja alcançar; em vez disso o documento deve ser tomado como um *plano vivo*, que responde às demandas da atualidade e que se pensa e repensa a cada ciclo. Entretanto, é sabido que o texto dos projetos é reinterpretado e recontextualizados quando colocados em prática, portanto, embora caracterizem princípios e valores institucionais, não necessariamente refletem a realidade prática do cotidiano das Instituições (SÁ, 2020).

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Assim, compreendemos que a escolha desses documentos nos possibilita apenas um olhar pontual sobre a intenção de formação do bacharel em Gastronomia, sem necessariamente refletir o que realmente acontece na vida cotidiana das Instituições. É importante considerar que, nesse ponto da pesquisa, nos interessa exatamente o texto enquanto proposta de formação, enquanto projeto discursivo, justamente na distinção de quais são e de onde emanam os argumentos sociais e científicos que embasam os PPPs dos cursos apreciados.

Caracterização dos projetos de curso de bacharelado em Gastronomia

Foram apreciados os PPPs dos cursos anteriormente citados e no quadro abaixo são apresentados dados gerais desses bacharelados, organizado de forma crescente segundo a maior antiguidade dos cursos.

Quadro 1 - Dados Gerais dos Bacharelados em Gastronomia das Universidades Públicas federais Brasileiras

Instituição	Início do curso	Vagas anuais	Carga horária total	Vínculo institucional
UFRPE	2005	40	3015	Departamento de Tecnologia Rural
UFBA	2009	90	2768	Escola de Nutrição
UFC	2009	50	3600	Instituto de Cultura e Arte
UFRJ	2011	50	3000	Instituto de Nutrição Josué de Castro
UFPB	2013	30	2835	Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Fonte: Elaboração própria, 2018. Desenvolvido a partir de dados do E-mec (BRASIL, 2018).

Em relação ao quadro acima, destacamos algumas observações quantitativas: (1) Quanto à região das IFES: quatro são do Nordeste e apenas uma do Sudeste; (2) Quanto ao ano de criação dos cursos: num período de oito anos foram criados os cinco cursos; (3) Quanto ao número de vagas anuais oferecidas: considerando a média simples da oferta de todos os cursos (52 vagas), destaca-se a expressiva disponibilidade da UFBA; (4) Quanto à carga horária total prevista para formação por cada curso, usando a mesma lógica da média simples da carga horária total oferecida pelo conjunto dos cursos (3043 horas), destaca-se que a UFRJ e a UFRPE estão próximas da média, a UFC está um pouco acima, e a UFBA e a UFPB estão um pouco abaixo da média; (5) O vínculo institucional aponta para o lugar do nascedouro da proposta de implantação do curso. Observa-se no quadro que as áreas de conhecimento vinculadas aos cursos são bastante distintas: Tecnologia Rural, Cultura e Arte, Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Rural; a única vinculação institucional que parece óbvia é a estabelecida pela UFBA e pela UFRJ que posicionam seus cursos no campo da Nutrição. A seguir apresentamos breve caracterização de cada curso a partir dos PPCs disponibilizados por cada Instituição.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Destacamos que todos os cursos da região Nordeste possuem conteúdos dedicadas à instrumentação em idiomas (inglês e francês). Tais conteúdos são justificados para compreender e ler sobre as cozinhas clássicas. Em três cursos há também conteúdos dedicados ao português. Apenas três cursos têm conteúdo dedicado a Análise Sensorial de alimentos, e dessas, duas nomeiam como análise sensorial de alimentos e bebidas.

O conteúdo das ciências sociais aparece em maior ou menor quantidade, mas estão presentes em todos os projetos, sendo anunciados como eixos específicos ou compondo justificativas e objetivos dos cursos. A UFPB dedica carga horária para pensar a Sociologia como conteúdo eletivo o que marca a presença das ciências sociais na Gastronomia.

Todos os cursos têm pelo menos uma matéria dedicada ao ensino de química. Apenas dois deles tem ética como conteúdo curricular, uma denominada Ética em Gastronomia outra Ética e Legislação Trabalhista e Empresarial. Apenas três cursos apresentam conteúdos para pensar as bebidas, vinhos, drinks e apenas uma delas problematiza a questão das drogas lícitas. Nenhum curso oferece conteúdo dedicado a Vinhos em sua matriz eletiva, são sempre ofertadas como componente complementar. O conteúdo das ciências da terra, agricultura, agroecologia, tão citados nas premissas do curso, não se apresentam em formato de matérias.

Apenas um curso aponta no projeto a segunda revisão, amparada nas questões que anunciam a disposição em reduzir a carga horária das ditas atividades práticas culinárias clássicas e internacionais, trazendo como justificativa a ideia de descolonização do currículo e propondo um currículo flexível que atenda as demandas individuais, permitindo ao aluno construir seu percurso percorrendo conteúdos de forma a moldar sua formação a partir das suas escolhas profissionais.

Conteúdos de Turismo, Hotelaria e Hospitalidade

Em consonância com o contexto do turismo local há uma expressiva preocupação com as normas de Segurança Alimentar e com a saúde do comensal, tópicos incluídos na maioria das justificativas para implantação dos cursos. Valendo ressaltar que todas as cidades sedes são consideradas destinos turísticos pelo Ministério do Turismo e também foram sede dos 'grandes eventos', citados anteriormente, previstos em suas concepções.

Embora todos os projetos justifiquem a abertura do curso para atender o ramo das viagens e do turismo como um amplo espaço de atuação profissional, apenas um curso tem conteúdos dedicados ao Turismo e Gastronomia e um aos estudos de Hospitalidade. Nem mesmo o curso alocado no Departamento de Gastronomia e Hotelaria possui oferta de tal conteúdo.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Em que pese dos cinco cursos, quatro deles estarem na região Nordeste do país, a valorização da culinária local e a importância da salvaguarda dos ingredientes e dos saberes são sempre apontados como lastro para o profissional da Gastronomia. Nesse sentido, há uma forte indicação em todos os projetos para a necessidade de formação do profissional de Gastronomia que agregue elementos dos saberes tradicionais e da saúde, garantindo a qualidade sanitária em especial nos espaços de alimentação associados ao turismo.

Conteúdos de Saúde, Segurança alimentar e soberania alimentar

A saúde é tema comum nos PPPs assim como a atuação nas cozinhas é ponto pacífico em todos os projetos. A força das práticas culinárias e das técnicas também encontra reforço nos perfis de egressos, muito embora todos os cursos, sem exceção, declarem que não desejam formar *chefs* de cozinha, esclarecendo que essa formação cabe aos cursos de Tecnólogos em Gastronomia, alegando que a formação superior de um bacharel ultrapassa as cozinhas.

Desta forma, não à toa, verificamos que dois cursos nascem com vinculação e promoção direta dos cursos de Nutrição. Por outro lado, a Tecnologia Rural e todo debate acerca da agricultura familiar e da agroecologia, embora seja *lócus* de dois cursos, UFRPE e UFPB, aparece timidamente como conteúdo e objetivo em seus projetos. O mesmo acontece com o tema soberania alimentar que apenas é apontado como importante conteúdo no projeto da UFC, assim como o tema da fome e a referência à bibliografia de Josué de Castro, patrono do Instituto de Nutrição da UFRJ e autor da Geopolítica da Fome, não são sequer citados no projeto.

Conteúdos de Cozinha, Culinária e Práticas Culinárias

Apesar das práticas culinárias serem as maiores em carga horária em todos os PPPs, há uma preocupação apresentada em todos eles com a mera reprodução de técnicas e com a importância da formação criativa. Alguns currículos apontam para saberes ligados à arte e à expressão estética nas produções culinárias.

Todos os cursos abordam as técnicas culinárias, como conteúdo isolado ou como elemento que comunga com as “Cozinhas”, trazendo as cozinhas internacionais como francesa, americana, italiana, japonesa etc. Para a cozinha Brasileira há diferentes abordagens, desde conteúdos que abarcam a diversidade da culinária nacional em uma só matéria até disposições dedicadas as culinárias regionais locais.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

A carga horária dedicada às práticas culinárias são as maiores em todos os cursos. Todos os projetos indicam o estudo da culinária regional como importante e elencam no projeto de formação do curso, destacando as nuances regionais numa perspectiva de olhar para a Gastronomia Brasileira em primeiro lugar. Contudo podemos verificar a tímida aparição de conteúdos dedicados a pensar a *Gastronomia* Baiana (UFBA), Cozinha típica de Pernambuco (UFRPE), *Cozinhas* do Ceará (UFC), Cozinha Paraibana (ofertada como optativa na UFPB) e *Culinária Regional Brasileira* I, II (UFRJ).

Concepção do que é a Gastronomia

O entendimento do que é *Gastronomia* e quais elementos e autores são trazidos para sustentar a formação do curso em Gastronomia é, em nosso ponto de vista, importante pois ratifica a variedade de acepções sobre esse saber e demonstra a necessidade do debate que essa pesquisa prioriza e estimula.

Dos cinco, três projetos de cursos propõem o debate sobre o que se entende e de onde vem o termo Gastronomia. A citação do tradicional Brillat-Savarin¹ junto ao movimento contemporâneo dos *chefs* internacionais orientam para a defesa de uma Gastronomia amparada na pesquisa de novos ingredientes e novas formas de apresentá-los, vinculando-se a incipiente compreensão do que se quer e do que se alcança com a chamada Gastronomia. Fica claro também uma intenção em ampliar o conhecimento para além do alimento, mas que não chega a tomar forma em especial no projeto de nenhum curso.

Apenas dois cursos têm conteúdo dedicado a pensar o que se entende como Gastronomia já os demais cursos têm conteúdo dedicado a história da alimentação e apenas um curso denomina como *História da alimentação e Gastronomia*.

Conteúdos de Gestão de Empreendimentos

Os conteúdos de empreendedorismo, gestão, marketing, economia e administração estão presentes em todos os cursos com títulos, carga horária específica e conteúdos diversos. A liderança, a comunicação e a atualização com as novas tecnologias são apontadas como importantes para a inserção sócio profissional do egresso em Gastronomia. A UFPB, por seu turno, é a única que tem conteúdo dedicado à Economia. E o curso da UFRJ é que tem maior carga horária dedicada a gestão de empreendimentos, sendo inclusive um dos eixos do curso

declarando em seu projeto a consulta feita em diversos momentos para “ouvir” dos empresários e do “mercado” o que era preciso para formar um profissional e Gastronomia.

Todos os projetos concordam em proporcionar conteúdos ligados a organização física funcional das cozinhas com saberes oriundos da engenharia e arquitetura conjugados com as normas de segurança e higiene alimentar. A importância do conteúdo de gestão de empreendimentos a partir do olhar empreendedor é latente em todos os PPPs, embora a carga horária dedicada a esse tema seja distinta. O currículo que mais dedica horas a esse tema é o da UFRJ.

Perfil do Egresso, Atuação Profissional e Estágio Supervisionado

Todos os PPPs apreciados, cada qual com seu formato específico, reforçam a importância do profissional e de sua inserção no mercado da alimentação, enfatizando sempre a saúde como espaço de prática ou saber necessário e fundante da sua ação e deixa claro que não há intenção de formar *chefs* de cozinha e nem cozinheiros, muito embora a maior carga horária desses cursos esteja associada à produção culinária e à aprendizagem e técnicas através das matérias das diversas cozinhas mundiais. Os espaços de atuação ligados ao Turismo têm grande força em todos os projetos de curso.

Apenas o curso da UFC declara a importância da formação do profissional para a docência, habilitando-o através de conteúdos obrigatórios e prática nos projetos de extensão a importância de o bacharel em gastronomia estar habilitado para conduzir formação de novos profissionais, embora o curso não ser do tipo licenciatura², o que habilitaria automaticamente o egresso para a docência. O PPP da UFRJ aponta como importante embora sem esclarecer como pode realizar essa formação já que não há nenhum conteúdo apontado para atender tal objetivo.

O estágio supervisionado está presente em todos os cursos e previsto de forma parcelada para que o aluno possa experimentar diversos espaços de aprendizagem, cozinha, salão, bares, tipos de cozinha, espécies de empreendimentos etc.

Os perfis do egresso destoam em muitos aspectos, alguns ampliam a ação profissional para atuação em perícias, ensino, projetos de valorização do patrimônio, museus e até projetos sociais que envolvam a soberania alimentar e a agricultura sustentável e familiar, deixando inclusive em aberto as possibilidades, mas todos concordam e enfatizam bastante a atuação desses na cozinha, como liderança responsável pela saúde dos comensais e, em especial, na gestão dos espaços de alimentação e turísticos.

Importância da Pesquisa nos PPPs

Na questão que se refere à pesquisa e estímulo a tal, o comum é que esses conteúdos estejam indicados como transversais e as atividades de pesquisa estejam incluídas como ações complementares também ao ensino, tal como previsto no estatuto da universidade – a não dissociação do tripé ensino, pesquisa e extensão. Nesse aspecto, três cursos têm grupos cadastrados no CNPq (UFRJ, UFC, UFRPE) e são coordenados por professores dos cursos. Esse dado não reflete, portanto, o não estímulo a pesquisa, mas demonstra que esta não está institucionalizada nos certames validados pelo universo acadêmico. Também pode refletir sobre o perfil do quadro de docentes no que tange a sua titulação para alcance, disponibilidade e interesse para coordenação de pesquisas científicas em nome da Gastronomia. Porém o alto número de projetos de extensão⁶ em cada curso demonstra que é possível que a pesquisa científica esteja amparada por essa via. Apenas um projeto explicita a preocupação com a formação científica em Gastronomia, apontando em diversos momentos do projeto o termo "ciências gastronômicas".

No entanto a iniciação a pesquisa está inscrita objetivamente sob o jugo do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, que objetiva familiarizar o aluno com a prática da pesquisa científica. Nesse sentido todos os cursos têm um ou dois momentos com conteúdo dedicado ao TCC, com exceção do curso da UFRPE que propõe um relatório final do estágio curricular como uma avaliação de final de curso, não exigindo a elaboração de Trabalho de Conclusão do Curso como requisito parcial para obter o título de bacharel.

A cartografia dos PPPs

A cartografia dos PPPs anuncia a saúde como o campo que concentra maior força nos cursos, assim como as práticas culinárias. Os saberes da gestão empresarial e empreendedora estão sempre presentes e são anunciados em maior ou menor força, mas sempre como elemento diferencial para a formação desse novo “cozinheiro”, segundo os discursos presentes nos documentos. A dimensão de conteúdos aponta na direção de uma “visão utilitarista sobre a eficiência da escola” (LAVAL, 2019, p. 202) à medida que prevê a formação de um sujeito *empresário de si mesmo* (FOUCAULT, 2008) seguindo a lógica do *empresariamento da vida* (AMBROSIO, 2012)

Destacamos em especial o campo da culinária internacional, com maior carga horária em todos os cursos, que está associado ao movimento normatizador – disciplinar e regulamentador, pela ótica foucaultiana (2001) – orientando as práticas culinárias internacionais e consolidadas, a

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

saber em sua maioria de origem europeia, em especial francesa, guiando desde os usos dos ingredientes, técnicas culinárias e utensílios olvidando-se das técnicas que encontram referências em cozinhas antigas e originárias das Américas e do Brasil. Sem falar no léxico utilizado na cozinha e nos salões que tais referências internacionais orientam.

Assim, também se inscrevem nesse rol, das normas e das regras, os conteúdos da saúde, gestão e práticas culinárias como saberes dominantes e em todos os cursos. O profissional egresso deve incorporar as subjetividades do *cozinheiro*, *empreendedor* e *promotor da saúde*. Os demais saberes que orbitam em torno desse pilar ganham ou não espaço a partir das individualidades dos sujeitos ativos ou não no processo, e através dos demais elementos que os cursos proporcionam para construção do conhecimento, a depender da força que esses saberes têm em cada contexto.

Os projetos de curso apontam para a pluralidade de intenções que inscreve o novo curso, a Gastronomia e o Gastrônomo. Os saberes postos no jogo do campo teórico, descritos nos PPPs, exigem a formação de uma equipe com formação múltipla, o que pode ser visto como um salutar, mas também como barreira para a construção de um espaço de diálogo, em que as fronteiras não sejam vistas como impedimentos para uma construção em comum. A intenção de uma formação múltipla, sob o jugo de muitas forças, muitas vezes pode, ao invés de acolher os saberes, impor bordas menos permeáveis suscitando a reafirmação do algum território (VEIGA-NETO, 1996). Dito de outro modo, as forças que se anunciam pela diversidade de formações e experiências profissionais dos docentes, que os cursos parecem carregar podem, ao invés de acrescentar, impedir olhares para além dos territórios de maior força dentro do campo acadêmico de cada curso.

Mas é preciso lembrar que existem *espaços outros* (FOUCAULT, 2013), dispostos nas práticas cotidianas da universidade que permitem alargar espaços e promover diálogos que indicam construções além das matrizes referidas nos documentos de criação e extrapolam as ideias pré-indicadas do profissional egresso a ser formatado e almejado. Dessa forma, podemos pensar que a formação em Gastronomia não se inicia e se encerra no rol de saberes impostos pelo projeto de criação do curso, posto que é possível traçar outros caminhos para encontros e reflexões capazes de potencializar a sua dinâmica interna.

Os espaços outros podem estar, por exemplo, nos projetos de extensão universitária, espaço dinâmico e reflexivo que ampara a pesquisa numa construção dialógica com a sociedade, interpelando a ideia de distanciamento da realidade social que sempre afronta à academia e a pesquisa, eventos e outras dinâmicas que permitem avançar na construção do espaço social que a Gastronomia deve ocupar no universo acadêmico.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Também destacamos que no jogo de relações que os dispositivos comportam há a possibilidade de resistências, ou seja, a cada jogo de forças há outras no sentido contrário. Ou seja, embora os conteúdos postos estejam na esteira dos saberes impostos pelos poderes dominantes da academia em suas muitas micro e macropolíticas, cada sujeito envolvido no processo da formação superior em Gastronomia pode exercer a liberdade, não da ordem da liberação, mas da condução da sua constituição (CASTRO, 2018).

No que tange a participação desses cursos na formação e na afirmação do campo teórico e acadêmico da Gastronomia, verificamos existir um distanciamento das produções que surgem em seu nome, que até então circulam no campo que tem sido ocupado pela área de turismo e pelos debates que incluem em especial o turismo gastronômico (FERRO; REJOWISKY, 2018; CASEMIRO; SOARES, 2016; GIMENES, 2012). Sobre esse tópico, faz-se necessário uma atenção especial, uma vez que apenas um dos cursos apreende o turismo e a hospitalidade no seu rol de conteúdos.

Considerações Finais

A ideia de privilegiar a descrição e análise dos PPPs visando um mapeamento dos saberes que compõem o campo acadêmico da Gastronomia, nos possibilitou distinguir as nuances políticas, ideológicas e mesmo mercadológicas, presentes nas concepções e propostas para a formação desse novo profissional.

As principais semelhanças observadas nos projetos se referem à importância que se imputa a questão da saúde, inscrita sob os saberes da segurança alimentar e nutricional, do empreendedorismo, da liderança e da perspectiva da criação dos cursos a partir dos cenários turísticos das cidades sedes como um elemento de destaque para abertura e inserção sócio profissional dos egressos. Também ressaltam as referências às cozinhas internacionais como eixo norteador de saberes e técnicas e a tímida menção à valorização da culinária regional como ação de preservação dos saberes e fazeres, o patrimônio imaterial, ação que recebe nos projetos bastante destaque, inclusive nas referências ao perfil do egresso.

Os saberes identificados nos PPPs são apenas uma das dimensões que tomados como princípios norteadores de nosso olhar para o que seria o "campo teórico e acadêmico" da Gastronomia e o que é a Gastronomia. Com isso queremos dizer que a lente que usamos nesse artigo é apenas uma das possíveis para olhar a formação desse campo, e ela, por si mesma, não dá conta de responder às questões que propomos, sendo necessário prosseguir com a

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

investigação sobre outros campos, lugares e espaços de conhecimento e de saber que influenciam, marcam e se correlacionam para a constituição do campo da Gastronomia.

Da mesma forma, consideramos que os documentos de criação de curso anunciam intenções a partir de entendimentos e negociações entre os membros que o conceberam, aprovaram e realizaram, o que nos leva à compreensão de que a apreciação dos PPPs não encerra nossa proposta, pois a construção de um curso se dá no chão da sala de aula em acordo com os agentes produtores e produzidos por ele, sejam eles professores, alunos ou os diversos outros atores que interferem e anunciam a Gastronomia.

De todo modo, a análise dos PPPs nos possibilitou rascunhar um esboço do campo de conhecimento que se anuncia a partir dos saberes que estão sendo construídos e aderidos à Gastronomia à medida que formam os profissionais Gastrônomos.

A dinâmica de todos os cursos, já que não estão sujeitos à regulação de Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) específicas uma vez que não existem ainda para a graduação em Gastronomia do tipo bacharelado, anunciam em primeira mão o que se circunscreve como Gastronomia e está em posição de destaque para a formação de novos cursos. Da mesma forma, verificamos que desde a criação do segundo curso, o primeiro é sempre citado e percebe-se em todos similaridades nas intenções mas com uma particularização das ênfases, que entendemos como tentativas de abertura e inclusão de novos elementos, ampliando o rol de saberes que vão se associando e complexificando o referencial tanto para a compreensão como para as reflexões sobre o pensar a Gastronomia.

Por fim, fica clara a necessidade de uma investigação apurada sobre os demais elementos que dinamizam os projetos pedagógicos, a saber: projetos de extensão, projetos de pesquisa, seminários, formação e qualificação dos docentes e as produções acadêmicas do curso.

Notas

1. "A gastronomia é o conhecimento de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta." SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. Tradução de: Physiologie du goût. "Edição baseada em exemplar publicado em 1848". ed. Rio de Janeiro: Editora Salamandra, 1989.
2. Grau universitário que dá o direito de exercer o magistério.
3. Prevista na Carta Magna no Art. 207 que as Universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão e obedecerão aos princípios de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão (BRASIL, 1988).

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

Referências

ADVERSE, Helton. O que é “ontologia do presente”? *Nuntius Antiquus*, Belo Horizonte, n. 6, dez. 2010, p. 129-152, ISSN: 1983-3636.

AMBRÓSIO, Aldo. Governamentalidade neoliberal: disciplina, biopolítica e empresariamento da vida. *Kínesis*, v. IV, n. 08, dez. 2012, p. 40-60. Disponível em: https://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/Kinesis/aldoambrosio_4.pdf. Acesso em: 19 jan. 2020.

BARBOSA, Marcelo Ponte; PETERINI, Francis Carlo; FERREIRA, Roberto Taveira. Avaliação do impacto da política de expansão das universidades federais sobre as economias municipais. **Anais do XLIII Encontro Nacional de Economia**. [S.l.]: ANPEC. 2016.

BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Lei de Diretrizes e Bases para a Educação**, Brasília, DF, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 18 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. E-MEC. Listagem dos Cursos superiores de Gastronomia no país, 2018. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 25 jan. 2018.

CASSEMIRO, Ítalo de Paula; SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. Gastronomia e Comunicação Científica: uma análise da produção brasileira. In: **II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos**, Fortaleza – CE, Cultura Alimentar: da tradição a inovação, 2016.

CASTRO, Edgard. **Diccionario Foucault: temas, conceptos y autores**. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina, 2018.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil Platôs capitalismo e esquizofrenia**. v. 1. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1995.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. *Revista Turismo, visão e ação*, Itajaí - SC, v. 20, n. 3, set/dez 2018. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/download/13497/7669>. Acesso em: 18 jan. 2020.

FOUCAULT, Michel. **A ordem do discurso**: aula inaugural no Collège de France, pronunciada em 2 de dez. de 1970. Tradução de Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, 2001.

FOUCAULT, Michel. O que é um dispositivo. In: MACHADO, Roberto. (Org.) **Microfísica do poder**. 25. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2008.

FOUCAULT, Michel. **A arqueologia do saber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

FOUCAULT, Michel. De espaços outros. **Estud. av.**, São Paulo, v. 27, n. 79, p. 113-122, 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142013000300008&. Acesso em: 23 out. 2020.

FOUCAULT, Michel. **Nascimento da biopolítica**. 1978-1979. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**. Rio de Janeiro: Vozes, 1987.

GALLO, Silvio. Repensar a educação: Foucault. **Educação & Realidade**. Porto Alegre: UFRGS, v.29, n.1, jan/jun. 2004, p.79-97.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. Garcia. Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Rev. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, Caxias do Sul - RS**, v. 4, n. 3, p. 279-299, 2012.

KASTRUP, Virgínia. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa-intervenção In: CASTRO, Lúcia Rabello de; BESSET, Vera. (orgs.). **Pesquisa- intervenção na infância e juventude**. Rio de Janeiro: Trarepa/FAPERJ, 2008, p. 465-489.

LAVAL, Christian. **A escola não é uma empresa: neoliberalismo em ataque ao ensino público**. São Paulo: Boitempo, 2019.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas, SP: Editora Unicamp, 1990.

MACHADO, Roberto. **Foucault, a ciência e o saber**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

MASETTO, Marcos Tarciso. **Competência pedagógica do professor universitário**. São Paulo: Summus, 2012.

PASSOS, Eduardo; BARROS, Regina Benevides de. A cartografia como método de pesquisa-intervenção. In: PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liliana da. (orgs.). **Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2015. p. 17-31.

REVEL, Judith. **Michel Foucault: conceitos essenciais**. São Carlos: Claraluz, 2005.

REZENDE, Luiz Augusto; SÁ, Márcia Bastos de; OLIVEIRA, Karen; TIADO, Simone Franco de São. Pesquisa documental sobre Combate à lepra no Brasil (1945): filmes científicos como fontes para o ensino de história da ciências. **VIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências**. Campinas - SP: ENPEC, 2012.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Revista Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, jan/jun 2015. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>. Acesso em: 17 jan 2020.

Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: Análise da Regulamentação, da Distribuição e do Perfil Geral de Formação (2010 - 2012). **Turismo, Visão e Ação**, Itajaí - SC, v. 15, n. 2, 2013, p. 166-184.

SÁ, Isis F. A Promoção de Saúde na educação superior em Gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras. 2020. 186f. Dissertação (**Mestrado em Educação em Ciências e Saúde**) – Instituto NUTES, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

SÁ, Márcia Bastos de. **Política, ética e liberdade**: uma análise foucaultiana de vídeos educativos par as ciências da saúde. Curitiba: Appris, 2018.

PRADO FILHO, Kleber; TETI, Marcela Mantalvão. A Cartografia como Método para as Ciências Humanas e Sociais. **Barbarói**, n. 38, Santa Cruz do Sul, jan./jun, 2013. p. 45-59.

VEIGA-NETO, Alfredo. Pensar a escola como uma instituição que pelo menos garanta a manutenção das conquistas fundamentais da modernidade. In: COSTA, Marisa Vorraber (Org.) **A escola tem futuro?** 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

VEIGA-NETO, Alfredo, MACEDO, Elizabeth. Estudos Curriculares: como lidamos com os conceitos de Moderno e Pós-moderno? **Anped**, 2007. Disponível em: https://www.anped.org.br/sites/default/files/trabalho_encomendado_gt12_-_alfredo_veiga-neto_-_int.pdf. Acesso em: 17 jan. 2020.

Sobre os autores:

Cláudia Mesquita Pinto Soares é Doutoranda em Educação em Ciências e Saúde no Instituto Nutes - UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro e Professora do bacharelado em Gastronomia da UFRJ. E.mail: claudia.gastronomia@nutricao.ufrj.br

Gustavo Oliveira Figueiredo é Professor do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro. E.mail: gfigueiredo.ufrj@gmail.com

Marcia Bastos de Sá é Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. E.mail: marciabsa@hotmail.com