

Gastronomia e Gastronômias: movimentos acadêmicos-científicos*Gastronomy and Gastronomies: academic-scientific trajectories**Gastronomía y Gastronomías: movimientos académico-científicos***Everton Luiz Simon**

Universidade de Santa Cruz do Sul – Santa Cruz do Sul – Rio Grande do Sul - Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>**Rafael Cunha Ferro**

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Seropédica – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>**Cláudia Mesquita Pinto Soares**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>**Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0009-0004-0261-6738>**Paulo Henrique Machado Sousa**

Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – Ceará – Brasil

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

Resumo: Este artigo discute a gastronomia como um campo multidimensional que ultrapassa o preparo técnico de alimentos, refletindo práticas culturais, históricas e identitárias de sociedades. Fundamentado em teóricos como Mauss, Poulain, Collaço, Bueno, Gonzales, Ferro, Soares e Ribeiro, o texto posiciona a gastronomia como um fato social total, integrando aspectos econômicos, políticos e culturais. A alta gastronomia francesa é reconhecida por sua influência técnica e hegemônica, mas também criticada por padronizar práticas alimentares globais, invisibilizando tradições locais. Nesse contexto, emerge a necessidade de descolonizar a gastronomia, valorizando saberes regionais e desafiando hierarquias culturais. O objetivo deste texto é analisar criticamente a consolidação da gastronomia como um campo acadêmico-científico, evidenciando como a combinação entre tradição, inovação e valores socioculturais pode fortalecer sua potencialidade transformadora e ampliar a compreensão das relações entre comida, cultura e identidade. Ao revisar epistemologias e práticas pedagógicas, sugere-se um ensino de base transdisciplinar e extensionista, conectado às demandas contemporâneas, como a soberania alimentar e a sustentabilidade. Os resultados indicam que a consolidação acadêmica da gastronomia ainda enfrenta desafios, como a ausência de diretrizes curriculares nacionais e a marginalização do campo por áreas consolidadas. No entanto, avanços significativos incluem a criação do Mestrado Acadêmico em Gastronomia na UFC e a inclusão de disciplinas voltadas ao ensino e pesquisa gastronômica. Concluímos que a gastronomia deve ser valorizada como espaço de expressão identitária e transformação social, promovendo diálogos interculturais e práticas inclusivas. Esse movimento requer a integração entre técnica, criatividade e raízes culturais, consolidando a gastronomia como um campo acadêmico autônomo e relevante.

Palavras-chave: Gastronomia; Descolonização; Pesquisa; Identidade cultural; Transformação social.

Abstract: This article examines gastronomy as a multidimensional field that extends beyond the technical preparation of food, reflecting the cultural, historical, and identity-related practices of societies. Drawing on theorists such as Mauss, Poulain, Collaço, Bueno, Gonzales, Ferro, Soares, and Ribeiro, the text positions gastronomy as a “total social fact,” integrating economic, political, and cultural dimensions. While French haute cuisine is acknowledged for its technical and hegemonic influence, it is also criticized for imposing standardized global food practices that render local traditions invisible. Against this backdrop, the need to decolonize gastronomy becomes evident, valuing regional knowledge and challenging cultural hierarchies. The purpose of this study is to critically analyze the consolidation of gastronomy as an academic-scientific field, highlighting how the interplay among tradition, innovation, and sociocultural values can reinforce its transformative potential and expand our understanding of the links between food, culture, and identity. By revisiting epistemologies and pedagogical approaches, this text advocates a transdisciplinary and community-oriented teaching model

that engages with contemporary issues such as food sovereignty and sustainability. Findings indicate that the academic consolidation of gastronomy continues to face challenges, including the absence of national curricular guidelines and marginalization by more established disciplines. However, notable progress has been made, such as the establishment of the Academic Master's Program in Gastronomy at UFC and the inclusion of courses focusing on gastronomic research and education. The conclusion proposes that gastronomy should be valued as a sphere of identity expression and social transformation, fostering intercultural dialogues and inclusive practices. Such a movement requires the integration of technical expertise, creativity, and cultural roots, thereby solidifying gastronomy's standing as an autonomous and significant academic domain.

Keywords: Gastronomy; Decolonization; Research; Cultural Identity; Social Transformation.

Resumen: Este artículo discute la gastronomía como un campo multidimensional que trasciende la mera preparación técnica de alimentos, reflejando prácticas culturales, históricas e identitarias de las sociedades. Basado en los aportes de teóricos como Mauss, Poulain, Collaço, Bueno, Gonzales, Ferro, Soares y Ribeiro, el texto posiciona la gastronomía como un hecho social total, integrando dimensiones económicas, políticas y culturales. La alta gastronomía francesa se reconoce por su influencia técnica y hegemónica, pero también recibe críticas por estandarizar prácticas alimentarias globales, invisibilizando tradiciones locales. En este contexto, surge la necesidad de descolonizar la gastronomía, valorando los saberes regionales y cuestionando las jerarquías culturales. El objetivo de este texto es analizar críticamente la consolidación de la gastronomía como campo académico-científico, destacando cómo la combinación de tradición, innovación y valores socioculturales puede fortalecer su potencial transformador y ampliar la comprensión de las relaciones entre comida, cultura e identidad. Al revisar epistemologías y prácticas pedagógicas, se propone una enseñanza con base transdisciplinar y extensionista, conectada con las demandas contemporáneas, tales como la soberanía alimentaria y la sostenibilidad. Los resultados indican que la consolidación académica de la gastronomía aún enfrenta desafíos, como la ausencia de directrices curriculares nacionales y la marginación de este campo por parte de áreas más consolidadas. No obstante, se observan avances significativos, como la creación de la Maestría Académica en Gastronomía en la UFC y la inclusión de asignaturas centradas en la enseñanza e investigación gastronómica. Se concluye que la gastronomía debe ser valorada como un espacio de expresión identitaria y transformación social, promoviendo diálogos interculturales y prácticas inclusivas. Este movimiento requiere la integración entre técnica, creatividad y raíces culturales, consolidando la gastronomía como un campo académico autónomo y relevante.

Palabras-clave: Gastronomía; Descolonización; Investigación; Identidad Cultural; Transformación Social.

Gastronomia: entre técnicas e transformações – Reflexões iniciais

Sabemos que a alimentação integra a totalidade da vida do ser humano em sociedade, não apenas por ser um fato biológico necessário para a sobrevivência, mas também por ser considerada, sob a lente de Mauss (2003), como um fato social total, ou seja, que integra todas as esferas da sociedade (econômicas, jurídicas, políticas, culturais, religiosas etc.). Na perspectiva de Simon, Ploia e Moretti (2023), a alimentação é uma expressão que transmite valores, normas e estruturas sociais, aspectos que representam os fundamentos históricos e culturais de uma sociedade e de um território. Assim, a relação entre comida, cultura e identidade torna-se uma característica essencial da gastronomia, pois reflete e dialoga com esse microcosmo. Desse modo, o objetivo deste texto é analisar criticamente a consolidação da gastronomia como um campo acadêmico-científico, evidenciando como a combinação entre tradição, inovação e valores socioculturais pode fortalecer sua potencialidade transformadora e ampliar a compreensão das relações entre comida, cultura e identidade. Para tanto, ao longo deste trabalho, serão discutidas as práticas decoloniais, a importância das técnicas culinárias na formação profissional e as múltiplas dimensões do ensino e da pesquisa em Gastronomia, situando-a como um campo dinâmico e relevante na construção de narrativas culturais e sociais.

Nesse sentido, a gastronomia é uma prática cultural e simbólica que transcende o simples ato de alimentar-se, carregando e transmitindo valores sociais e históricos de uma sociedade. Ela se manifesta como um campo de criatividade estética, no qual ingredientes, técnicas e apresentações são organizados para produzir experiências sensoriais que refletem identidades culturais e coletivas (Poulain, 2011). Como um marcador de identidade, a gastronomia atua tanto em níveis locais quanto nacionais, tornando-se um fio condutor de expressão e transformação social. Ela reflete as dinâmicas históricas e sociais, enquanto molda e reforça as narrativas identitárias de uma comunidade ou nação.

No âmbito dessa discussão, Collaço (2013) enfatiza que a gastronomia, como prática social, incorpora valores culturais e emocionais que promovem conexões interpessoais e hospitalidade. Além disso, ela opera como uma oportunidade de intercâmbio cultural, promovendo diálogos entre diferentes tradições alimentares e contestando hierarquias culturais estabelecidas. Por meio da interação entre o local e o global, acolhe a diversidade e

estimula novas formas de expressão culinária, por outro lado, pode também desvelar o lado mais perverso, suprimir e invisibilizar o patrimônio cultural humano.

Enquanto campo de estudo, prática e expressão sociocultural, a gastronomia não se limita aos ingredientes, saberes e processos técnicos do cozinhar e consumir. Trata-se de um campo multidimensional que integra arte, história, cultura, ciência, técnica, estética, aspectos nutricionais e valores sociais. Essa particularidade vai além do preparo dos alimentos, articulando e ressignificando aspectos históricos, sociais, culturais, econômicos, artísticos e antropológicos. Em sua essência, a gastronomia conecta o saber técnico e científico à criatividade e aos valores simbólicos, transformando o alimento em um elemento central da identidade, da memória coletiva e da transformação social.

Nesse aspecto, importa destacar que as técnicas culinárias francesas desempenham um papel central na gastronomia, tanto pela complexidade e requinte de suas práticas e processos quanto por seu impacto na formação e qualificação profissional de chefes em todo o mundo (Poulain, 2011). Uma linha de pensamento semelhante é a defendida por Bueno (2016, p. 445) ao destacar que a alta gastronomia francesa, “se constituiu como um campo cultural autônomo [...], operando com a independência relativa dos fenômenos externos, conduzida por uma lógica própria, fundada em regras e procedimentos próprios”, assumindo elementos estrangeiros, reorganizando-os sob uma lógica específica que se difundiu mundialmente como uma expressão de refinamento e civilidade.

Não se pode ignorar as diversas contribuições da tradição gastronômica francesa na valorização das culinárias regionais, na sistematização de práticas e na organização das atividades nas cozinhas profissionais. Contudo, esse movimento acabou padronizando hábitos e práticas alimentares por meio da imposição de seus códigos e regras, transformando-se em um modelo hegemônico e centralizador que moldou as narrativas gastronômicas globais (Soares et al., 2020).

Nesse contexto, a descolonização da gastronomia emerge como uma necessidade de revalorização dos saberes e práticas alimentares tradicionais, frequentemente marginalizados por detrimento de imposições eurocêntricas e pela homogeneização técnica e cultural promovida pela globalização e, conseqüentemente, pela industrialização da alimentação. O

cozinhar é mais que a reprodução de receitas; é uma ação-reflexão e (co)criação, ao considerar o alimento em todas as suas dimensões objetivas, estéticas e culturais.

Portanto, a gastronomia brasileira, rica em diversidade, precisa superar a instrumentalização técnica e processual eurocentrada. Isso implica em uma ampla mobilização dos diferentes atores relacionados com o segmento da gastronomia, seja com os/as profissionais – cozinheiros/as – como também estudantes, professores/as e instituições de ensino e pesquisa com vistas a resgatar e reconhecer as raízes culturais e identitárias do Brasil por meio da valorização dos saberes regionais e locais.

Essa abordagem ressoa com os argumentos apresentados por Soares *et al.* (2020), que enfatiza que a descolonização gastronômica transcende a valorização de técnicas e práticas locais para englobar o questionamento da hegemonia cultural e epistêmica que marginaliza as culturas alimentares populares. A colonialidade transcende o domínio econômico e político, configurando-se também no campo epistêmico e cultural, onde saberes não eurocêntricos são deslegitimados em favor de conhecimentos considerados científicos e hegemônicos (González, 2024).

Nessa perspectiva, o processo de descolonização gastronômica requer um movimento de ressignificação das tradições alimentares locais, norteado por uma intersecção entre a criatividade gastronômica e o enraizamento cultural. A gastronomia permite-nos reconectar com os valores, as práticas e os recursos específicos da natureza e do território, promovendo uma narrativa identitária mais plural e resistente aos movimentos globalizantes e homogeneizantes. Assim, ao invés de reproduzir um modelo eurocêntrico que legitima apenas o que é reconhecido pelas elites globais, a gastronomia precisa ser um espaço – produto acessível, que se converta em possibilidades, qualificação e se traduza em uma potente ferramenta de transformação social e econômica, fortalecendo a soberania alimentar e a identidade cultural das comunidades.

Com base nessas reflexões, a gastronomia se revela como um elemento essencial na construção de identidades e narrativas culturais. Sua capacidade de integrar tradição e inovação, local e global, faz dela um campo dinâmico, capaz de enriquecer as relações entre povos e culturas, ao mesmo tempo que reafirma as identidades locais e promove a transformação social. Entretanto, ao consolidar-se como um campo multidimensional que

transcende a prática culinária, surgem novos desafios para a Gastronomia, especialmente no que diz respeito à sua institucionalização como um campo acadêmico-científico.

Os desafios de se constituir e delinear um campo acadêmico-científico: um breve panorama do campo acadêmico

Desde sua inserção na educação superior no Brasil, entre os séculos XX e XXI, a Gastronomia passou a ser reconhecida por sua aplicabilidade prática, representada pela formação de mão de obra qualificada que trouxe soluções para diversos setores da economia. Novas alternativas de atuação e funções profissionais ligadas a essa formação continuam emergindo, acompanhando as constantes atualizações do mercado de trabalho.

Antes disso, conforme apontam Castro Neto, Silva e Shinohara (2022), aqueles que buscavam conhecimentos sobre o ato de cozinhar ou trabalhar em cozinhas profissionais tinham basicamente dois caminhos: aprender de forma autodidata, por meio de erros e acertos, ou adquirir conhecimentos práticos atuando como auxiliares de cozinha e cozinheiros/as em estabelecimentos comerciais.

Conforme evidenciam Simon, Ploia e Moretti (2023, p. 69), a relação entre trabalho e gastronomia possibilita diferentes processos educativos que emergem da observação, execução, rotinas, práticas e experiências cotidianas. Esses processos se transformam em aprendizados instrutivos, educativos e pedagógicos, nos quais “a transformação do alimento em comida é tanto transmissão quanto construção de saberes”. Na Gastronomia, essa premissa revela que, ao cozinhar e produzir alimentos, cozinheiros/as “se educam no e pelo trabalho”, resultado da interação em processos coletivos de partilha de saberes e fazeres inerentes ao cotidiano profissional (Simon; Ploia; Moretti, 2023, p. 69).

Devido à introdução tardia da Gastronomia como formação formal, o conhecimento gerado fora da universidade foi, por muito tempo, considerado predominante em relação ao conhecimento acadêmico. Miyazaki (2006) comenta que essa formação não formal impactou a contratação de professores no ensino superior em Gastronomia no início do século XXI. Isso ocorreu porque o Ministério da Educação (MEC) exige, no mínimo, um título de especialista para a docência, o que resultou na contratação de profissionais de outras áreas mais consolidadas academicamente, como mestres e doutores com experiência prévia.

O expressivo crescimento dos cursos superiores em Gastronomia no Brasil na última década, tanto na modalidade de Tecnólogo quanto bacharelado, impulsionou um movimento para conferir caráter acadêmico e científico à formação de estudantes (Anjos; Cabral; Hostins, 2017; Bahls; Krause; Añaña, 2019).

Os cursos tecnológicos, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC, têm como objetivo “aprimorar e fortalecer os cursos, assegurando que sua oferta e formação acompanhem as dinâmicas do setor produtivo e as demandas da sociedade” (Brasil, 2024, p. 15). No eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, o curso de Gastronomia deve atender a requisitos específicos: carga horária mínima de 1.600 horas, infraestrutura especializada e possibilidade de certificações intermediárias, sem obrigatoriedade de estágio.

Por outro lado, a oferta dos bacharelados em Gastronomia, especialmente pelas universidades públicas federais, trouxe à tona novas demandas, incluindo reflexões sobre a constituição da Gastronomia como um campo acadêmico em formação. Essas reflexões se alinham à busca por respostas para questões próprias desse campo e para a superação de desafios, especialmente em face das configurações políticas e econômicas atuais.

Apesar da ausência de Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para o Bacharelado em Gastronomia, algumas semelhanças podem ser observadas nos Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs). Segundo Soares, Figueiredo e Sá (2021), essas semelhanças incluem: a valorização de saberes relacionados à saúde, segurança alimentar e nutricional; empreendedorismo e liderança; e a inserção profissional dos egressos em cenários turísticos das cidades-sede dos cursos. Por outro lado, há uma tímida valorização da culinária regional como patrimônio imaterial, apesar de sua menção frequente no perfil de egressos dos cursos.

Brandão (2014) destaca, como exemplo, o Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), que retirou a obrigatoriedade de componentes curriculares focados exclusivamente em cozinhas internacionais. Mais recentemente, tanto a UFC quanto a Universidade Federal do Rio de Janeiro incluíram disciplinas voltadas à didática e ao ensino da Gastronomia, apesar de não se tratar de cursos na modalidade licenciatura.

Embora avanços significativos tenham sido alcançados, ainda há um longo caminho para consolidar a Gastronomia como campo acadêmico autônomo. Nesse contexto, o

primeiro e único Mestrado Acadêmico em Gastronomia, sediado na UFC, desempenha um papel crucial na construção desse campo.

Criado em 2021, o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da UFC vai além de ser uma iniciativa acadêmica, posicionando-se como um espaço de convergência entre ciência, cultura e inovação. Com linhas de pesquisa que abrangem Gastronomia Social e Sustentabilidade, Tecnologia e Inovação Gastronômica, e Gastronomia, Nutrição e Saúde, o programa busca integrar tradição e modernidade, reconhecendo a gastronomia como ciência e prática cultural.

Apesar de sua proposta interdisciplinar, o PPGG enfrenta desafios, como a formação de corpo docente qualificado, escassez de recursos financeiros e infraestrutura especializada, além da dificuldade de consolidar a pesquisa em Gastronomia no Brasil.

Por fim, a análise da pesquisa científica inserida nos cursos de graduação evidencia um gap significativo entre a educação continuada e a formação em pesquisa. Segundo Silva, Dourado e Oliveira (2020), muitos docentes orientam Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e Iniciação Científica (IC) com base em suas próprias formações *stricto sensu*. Essa problemática reflete a falta de componentes curriculares voltados à pesquisa científica durante a graduação, impactando negativamente o desenvolvimento do espírito científico em estudantes de Gastronomia.

Em síntese, os desafios para consolidar a Gastronomia como um campo acadêmico e científico relativamente autônomo permanecem significativos. Ainda assim, o avanço de programas como o PPGG na UFC representa um marco importante para a legitimação e o fortalecimento dessa área no cenário acadêmico brasileiro.

Um breve panorama do campo científico

Como observado, durante muitos anos, antes do surgimento dos cursos de graduação, a formação em Gastronomia ocorria exclusivamente por meio da vivência prática. Posteriormente, os profissionais formados nesses cursos buscavam especializações em áreas correlatas, como Turismo, Hotelaria, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Administração, entre outras. Entretanto, parece haver ainda esforços limitados para problematizar os processos de

ensino-aprendizagem e a construção curricular desses cursos, especialmente em suas modalidades voltadas à pesquisa na graduação. Nesse cenário, permanecem questionamentos levantados por Mendes e Faleiros (2013, p. 144) sobre o papel da pesquisa na formação superior em Gastronomia:

Se os cursos [...] de gastronomia não possuem um direcionamento para pesquisas, como dizer que esse aluno está preparado para uma pós-graduação? Como permitir essa sequência se a base científica não foi disseminada? Que tipo de investigação científica sistemática, organizada e concisa poderá ter na área de gastronomia nos próximos anos, ou melhor, que corpo científico nacional teremos no futuro? Caso não respondamos a essas questões e preocupações, não obteremos nenhum avanço e nem fortalecimento da gastronomia enquanto campo de conhecimento científico.

Haden (2015, p. 494, tradução dos autores) também aponta outro possível motivo para a aparente resistência dos agentes do campo da Gastronomia em se interessarem pela pesquisa científica: a associação desse campo ao hedonismo. Ele observa que:

Em termos acadêmicos, a percepção de que qualquer coisa além do estudo científico de alimentos, ou uma compreensão utilitária de cozinhar e da refeição, denota uma forma de hedonismo e autoindulgência, mas também, inversamente, denota algo absolutamente mundano para ser um assunto adequado de pesquisa acadêmica, isso afastou os estudiosos da Gastronomia.

Apesar desses desafios, a produção científica em Gastronomia está em plena ascensão desde 2010. Esse crescimento é evidente tanto no aumento do número de artigos científicos nacionais e internacionais (especialmente em campos como Turismo e Hospitalidade – cf. Ferro; Rejowski, 2022; Vogel; Barros; Marinho, 2019; Barbosa; Collaço, 2018; Okumus; Koseoglu; Ma, 2018) quanto em dissertações e teses produzidas no Brasil (Ferro; Rejowski, 2018; Soares, 2023).

Um ponto de partida interessante seria debater conceitos que abordem a Gastronomia de forma integral e complexa, contemplando os diversos objetos de pesquisa do campo. Em geral, há uma associação da Gastronomia como um fenômeno sinonímico à alimentação, ou seja, abrangendo sistemas alimentares, técnicas culinárias, consumo (material e simbólico), entre outros aspectos. Embora essa abordagem não seja problemática, ela levanta uma reflexão essencial: estamos estudando Gastronomia como sinônimo de alimentação? Se não, qual seria a diferença entre esses dois termos que não envolva uma acumulação de capital restrita a uma elite dominante ou a redução da Gastronomia a um conhecimento meramente prático? Acreditamos que a resposta a essas perguntas só emergirá após intensos debates

entre os pares. Ainda assim, devemos estar preparados para lidar com a possibilidade de não haver uma distinção clara entre os dois termos.

Nesse campo interdisciplinar, onde as fronteiras são naturalmente borradas, essas questões podem servir como guias para começar a delimitar seu alcance e suas interfaces com outros campos, objetos e metodologias. Além disso, percebe-se um discurso crescente sobre a necessidade de alterar o foco tradicionalmente centrado nas técnicas culinárias no ensino de Gastronomia. Entretanto, essa mudança requer ressalvas. Primeiro, é necessário reorientar os parâmetros didático-pedagógicos das aulas práticas, integrando-as profundamente às teorias, à pesquisa e, preferencialmente, à extensão. Essa integração permite que os/as gastrólogos/as (re)elaborem reflexões e uma perspectiva única sobre os fenômenos alimentares, articulando os saberes e fazeres com teorias. Dessa forma, os sistemas alimentares, o consumo e a transformação de alimentos podem ser compreendidos sob perspectivas singulares, próximas (regionalizadas) e pessoais.

Embora devamos pensar além das técnicas culinárias, romper completamente com essa práxis pode descaracterizar o campo e enfraquecer seu diferencial em relação a outras áreas. Haden (2015, p. 502, tradução dos autores) reforça essa ideia ao afirmar que:

O amplo perfil da Gastronomia como uma 'multidisciplinar' desafia os educadores a abraçar tais oportunidades de aprendizagem holística em um momento em que a desinstitucionalização da aprendizagem está se tornando uma realidade.

Essa perspectiva promove um diálogo frutífero entre agentes interessados na Gastronomia, mesmo vindos de áreas distintas, permitindo o desenvolvimento de abordagens interdisciplinares e multidisciplinares. Assim, cria-se um campo científico que, embora desordenado em sua natureza, se beneficia da diversidade de olhares, métodos e temáticas, consolidando-se progressivamente.

Esse efeito desdobrará dois resultados: a convergência em temáticas, problemas, técnicas e métodos específicos dentro do campo ou, em campos científicos em formação, o interesse de agentes de áreas diversas em objetos inéditos, adaptando-os às suas abordagens teóricas e metodológicas de origem. Esse fenômeno pode gerar novas temáticas e metodologias, contribuindo para a consolidação do campo da Gastronomia.

Entretanto, a configuração do campo está condicionada a forças que legitimam ou deslegitimam posicionamentos, como conselhos editoriais, interesses de órgãos públicos e

privados, regulamentações do MEC e da Capes, e políticas de fomento de instituições como o CNPq. Em campos científicos mais consolidados, pesquisar alimentação, alimentos e bebidas ainda é visto como pouco digno de atenção, dificultando, inclusive, a identificação de orientadores que apoiem essas temáticas. Por outro lado, há orientadores que promovem pesquisas interdisciplinares na Gastronomia, fortalecendo sua expansão.

Concluimos que o campo da Gastronomia no Brasil enfrenta desafios inerentes ao processo de consolidação científica. Como em todo campo emergente, há disputas por legitimidade, estabelecimento de paradigmas e acúmulo de capital científico. Nesse cenário, os/as gastrólogos/as e agentes abertos/as a colaborações interdisciplinares surgem como forças inovadoras em busca de um espaço de fala legítimo e transformador.

Por outras (formas de se pesquisar) Gastronomias

Primeiramente, é preciso reconhecer que toda pesquisa científica é regida por alguns pressupostos paradigmáticos e epistemológicos. Contudo, a pesquisa em Gastronomia ainda não dispõe de pressupostos próprios, considerando que ela ainda se encontra em processo de estruturação como um campo de conhecimento. Por isso, ela é frequentemente condicionada por pressupostos oriundos de outras áreas, como Nutrição, Turismo e Hospitalidade, Administração e Ciência e Tecnologia dos Alimentos, trazidos pelos docentes-pesquisadores nos cursos de graduação e pós-graduação (Ferro, 2021a). Diante dessa realidade, torna-se necessário problematizar os pressupostos existentes e propor novas formas de pensar e pesquisar a Gastronomia, ou seja, epistemologias e métodos que incorporem sua complexidade.

A Gastronomia é um campo de conhecimento que tem início na imaginação, na concepção e no prazer associados à refeição e ao simbólico das comidas e bebidas; continua com a seleção, combinação, processamento e distribuição (serviços e abastecimento) de alimentos para o consumo individual e coletivo de modo prazeroso, nutritivo e microbiologicamente seguro; e termina com o descarte dos resíduos de forma ecologicamente correta e com as experiências provocadas pelas comidas e bebidas. Diante desse ciclo, sugerimos a adoção de novos modelos de pensamento que envolvam novas

consciências, sentimentos e significados (inclusive político-pedagógicos) e que sejam orientados pela busca de soluções para os problemas da sociedade e pela evolução ética do ser humano (Morin, 1973). Ainda nessa perspectiva, essa reordenação na construção do conhecimento deve ocorrer por meio de saberes horizontalizados, inclusivos e contra-hegemônicos, capazes de reconhecer a alteridade em sua infinitude. Isso proporcionará maior valorização das diferenças de saberes-fazer e dos comportamentos associados à alimentação, ampliando as possibilidades de pesquisa e pensamento. Esse cenário pode promover no sujeito, seja docente ou discente, a capacidade de transformação contínua, manifestando autotranscendência e influenciando seu meio de forma auto-eco-organizativa (Morin, 2005).

Nesse sentido, acreditamos que propostas críticas, complexas e transdisciplinares para a Gastronomia podem orientar os pesquisadores a reconhecer seu lugar no mundo, sua relação com comidas e bebidas e as múltiplas gastronomias existentes. O objetivo aqui é promover um ensino e uma pesquisa em Gastronomia que aceitem múltiplas instâncias de realidade, integrando o mundo externo (objeto de compreensão) e o interno (sujeito que tenta compreender). Essa abordagem dialógica inclui a mente, os sentimentos, o corpo, a intuição, o espírito e a imaginação, elementos tradicionalmente negligenciados por paradigmas positivistas. Formas de pensar como essas são capazes de viabilizar o utópico, o inédito e o emancipador.

Entre as diversas contribuições de Paulo Freire para a educação contra-hegemônica, ele afirmou que: “Se a educação sozinha não transforma a sociedade, sem ela tampouco a sociedade muda.” (Freire, 2000, p. 67). Nesse sentido, é imprescindível que a educação, em vez de promover alienação, fomente libertação e emancipação. Isso precisa ser um princípio norteador para o ensino de Gastronomia, especialmente no Brasil (Ribeiro, 2024). Esse ensino deve aliar uma formação técnica a uma formação crítico-político-reflexiva, permitindo que docentes e discentes promovam uma práxis transformadora ao enfrentar os desafios percebidos. Em resumo, trata-se de um ensino que possibilite denunciar o que desumaniza e anunciar o que transcende a desumanização (Freire, 1997; Ribeiro, 2024).

Destacamos que o “ensino” referido aqui não se limita ao contexto formal da sala de aula. Restringir o aprendizado ao ambiente formal-disciplinar é reduzir as inúmeras dimensões

que ele abarca. Na formação superior, o ensino de Gastronomia deve integrar-se às experiências da tríade universitária: ensino, pesquisa e extensão. Essas dimensões, indissociáveis, precisam correlacionar-se mutuamente para proporcionar uma experiência educacional crítica, transdisciplinar e complexa a docentes e discentes (Ribeiro, 2024).

No que se refere à extensão universitária, ela assume um papel especial por tensionar estruturas de poder e ordenamentos acadêmicos construídos ao longo dos séculos. A extensão permite transitar entre espaços formais e não formais de ensino, entre saberes acadêmicos e não acadêmicos, promovendo deslocamentos físico-intelectuais e compartilhamento de visões de mundo distintas. Esses intercâmbios podem ocorrer em territórios físicos, digitais ou híbridos, enriquecendo a experiência educacional (Farah et al., 2024; Ribeiro, 2024).

Ainda que em campos consolidados a distinção entre conhecimento científico e popular seja usada para reforçar hierarquias, acreditamos que o poder da Gastronomia está justamente em sua capacidade de dialogar com a diversidade. Essa interação universidade-sociedade é essencial, pois a Gastronomia emerge primariamente como um saber empírico e cultural, inserindo-se posteriormente no espaço acadêmico-científico.

Portanto, ao invés de condicionar a Gastronomia a estruturas estabelecidas para facilitar sua aceitação acadêmica, cabe ao corpo pesquisador tensionar esses moldes. Movimentos decoloniais e extensionistas já têm buscado realizar essas transformações (Ribeiro, 2024).

A extensão, nesse contexto, é uma via para revisitar e redemocratizar a ciência e a universidade, especialmente em tempos de descrédibilização e sucateamento (Gadotti, 2017). Para a Gastronomia, esse percurso de autodescoberta e consolidação pode abrir caminhos para uma práxis transformadora no ensino, na pesquisa e no mercado, sobretudo ao formar profissionais críticos e conscientes (Ribeiro, 2024).

A proposta de uma abordagem transdisciplinar exige ultrapassar fronteiras paradigmáticas e epistemológicas, situando-nos entre, através e além delas. Essa perspectiva reforça o princípio unificador do saber em torno do ser humano (Morin, 1973), valorizando o cotidiano, o vivido e o singular, elementos essenciais para pesquisas em Gastronomia. Precisamos situar a Gastronomia no cotidiano, reconhecendo que ela não se limita à alta

cozinha, mas abrange todas as relações humanas com comidas e bebidas, sejam elas materiais ou metafísicas.

Segundo Hegarty (2009), combinar reflexão crítica e apreensão cultural permite um engajamento mais profundo com o eu, suas raízes e sua espiritualidade. Isso amplia a possibilidade de que a educação e a pesquisa sejam verdadeiramente transformadoras, tanto para alunos quanto para docentes. A preocupação não é apenas explicar o mundo, mas também explorar como ele poderia ser diferente.

Para onde caminham os movimentos teórico-acadêmico-científicos das Gastronomias?

Neste texto, buscamos analisar e descrever a evolução e o panorama do campo acadêmico-científico da Gastronomia, propondo reflexões sobre os caminhos que podem ser seguidos. Em um cenário com poucos espaços dedicados à expressão, formação e produção de saberes (científicos ou não), observam-se movimentos de agentes do campo no sentido de organizar essas demandas e fortalecer sua identidade acadêmica.

A partir de 2020, diversas iniciativas individuais e coletivas foram realizadas para consolidar esse campo, marcando um momento significativo em sua trajetória histórica.

Em um primeiro momento, destaca-se a aprovação e o início das atividades do Mestrado Acadêmico em Gastronomia da UFC, cujos desafios e objetivos foram abordados neste texto. Nesse mesmo ano, foi lançada a coleção "Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão", idealizada por professores da UFRJ, que trouxe uma coletânea de produções acadêmicas do campo.

Ainda em 2020, professores do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRJ idealizaram e lançaram o periódico científico Revista Mangút - Conexões Gastronômicas. Antes disso, em 2018, a Revista Ágora (Unisc) incluiu Gastronomia em seu escopo, e o Senac-SC lançou a Revista Brasileira de Gastronomia, que, embora relevante, foi desativada em 2022. Essas iniciativas são marcos importantes, uma vez que, até então, as produções científicas em Gastronomia eram publicadas majoritariamente em periódicos de áreas correlatas, com todas as limitações teórico-metodológicas que essa prática pode acarretar.

Em 2021, Ferro (2021a) defendeu uma tese que analisava a dimensão científica da Gastronomia e sua relação com os campos do Turismo e da Hospitalidade. O autor destacou

as forças que ainda mantêm a Gastronomia sob tutela do Turismo e as iniciativas que buscam fortalecer sua autonomia. Como produto da tese, Ferro (2021b) publicou o livro "Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo em construção", reunindo contribuições de gastrólogos/as discentes e egressos de programas de mestrado e doutorado em diversas áreas do conhecimento.

Nesse mesmo ano, a professora Claudia Soares, da UFRJ, idealizou o Encontro de Pesquisa em Gastronomia (ENPEGASTRO) como parte de uma pesquisa-ação cartográfica. O evento, descrito em detalhes em publicações posteriores, destacou-se pelas discussões sobre ensino, pesquisa e extensão, reunindo docentes, discentes e editores de periódicos do campo.

Ainda no âmbito acadêmico, Soares (2023) defendeu sua tese, que analisou os movimentos do campo teórico-acadêmico brasileiro a partir da criação dos cursos de Bacharelado em Gastronomia nas universidades federais. A pesquisa propôs repensar o campo como múltiplo, sugerindo a flexão do termo para "gastronomias" (Soares; Silva; Sá, 2024), uma abordagem que reconhece a diversidade e as reconfigurações constantes do campo: "[...] atravessada por múltiplas perspectivas em que o questionamento e a reconfiguração constante dos saberes são essenciais para sua própria formação, fortalecimento e relevância na cena teórico-acadêmica" (idem, p. 729).

No aspecto educacional, a formação superior em Gastronomia, ainda relativamente recente, enfrenta desafios significativos para atender às demandas tanto do mercado quanto da academia. A falta de consenso sobre as competências essenciais para os profissionais da área impacta discussões sobre currículo, equilíbrio entre carga horária prática, teórica e de pesquisa, e a relevância de vivências profissionais e da extensão na formação dos egressos.

Em sua dissertação, Ribeiro (2024) defende a emergência de um ensino de Gastronomia ancorado na Extensão Universitária, uma extensão que, de fato, seja pensada e introjetada de modo indissociável nas dimensões do ensino e da pesquisa. Um ensino de Gastronomia de base extensionista possibilita incorporar uma conexão direta com as dimensões do viver real, fora dos ambientes controlados de laboratórios e das estruturas físicas confinantes da universidade. Um ensino que incorpore e assuma a responsabilidade de formar discentes-profissionais e (re)formar docentes capazes de lidar com os desafios

emergentes que configuram o Sistema Alimentar Hegemônico, demarcado pelas amarras e características do Capitalismo Neoliberal.

Esses desafios, embora permeiem a sociedade como um todo, têm como maior potência de resistência justamente os cidadãos que pensam, atuam e dão vida ao campo da alimentação. Desafios como: a fome, a perda de biodiversidade, as crises climáticas, o domínio do agronegócio, o racismo ambiental, as desigualdades raciais e de gênero, a exploração trabalhista, a desvalorização da ciência, as Fake News, o afastamento do hábito de cozinhar, a supervalorização dos ultraprocessados, o fomento cada vez maior ao uso de agrotóxicos em território brasileiro, entre outros (Ribeiro, 2024). Analisando o Bacharelado em Gastronomia da UFRJ, o autor demonstra, a partir de experiências reais, como a extensão universitária tem sido uma porta de entrada para a inserção desses desafios na graduação, promovendo Sistemas Alimentares mais Justos, Saudáveis e Sustentáveis a partir de uma educação em Gastronomia mais socialmente e ambientalmente responsável e que tem possibilitado, inclusive, que docentes e discentes repensem e reorganizem suas prioridades e práticas de ensino e pesquisa (Ribeiro, 2024).

Para além, avanços importantes foram registrados na educação superior, como a inclusão de componentes curriculares dedicados à metodologia de ensino em Gastronomia (na UFC e na UFRJ). Essa inovação representa um marco no direcionamento do perfil esperado para os egressos do curso.

Reconhecemos que a Gastronomia se encontra em um espaço de disputas e jogos de poder, marcados por interesses de agentes internos e externos ao campo. Nesse ambiente de luta simbólica, é essencial reconhecer o papel e a responsabilidade de todos os que atuam ou se interessam pela área em contribuir para o debate.

REFERÊNCIAS

BAHLS, Álvaro; KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; AÑAÑA, Edar da Silva. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. **Estudios y perspectivas en turismo**, v. 28, n. 2, p. 312-330, 2019.

BARBOSA, Filipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Eating identities and places. **Anthropology of Food**, v. 13, n. 1, 2018.

- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará. 2014. 122 f. Tese (Doutorado em Educação Brasileira) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 4. ed. Brasília: MEC, 2024. Disponível em: <https://cncst.mec.gov.br/>. Acesso em: 27 dez. 2024.
- BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cadernos CRH**, v. 29, n. 78, p. 443–462, set. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>. Acesso em: 27 dez. 2024.
- CABRAL, Silvia Regina; ANJOS, Francisco Antônio dos; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 01-21, 2017.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.
- FARAH, Estella Marina Klein; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari; RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller. Ensino de gastronomia e territórios híbridos: construindo caminhos para uma formação popular, agroecológica e em rede. **Revista e-Curriculum**, v. 22, p. e61649-e61649, 2024.
- FERRO, Rafael Cunha. **Pesquisa em gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a hospitalidade (1999-2016)**. 2021. 336 f. Tese (Doutorado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2021a.
- FERRO, Rafael Cunha. **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. Curitiba: Editora CRV, 2021b.
- FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Pesquisa em gastronomia nos periódicos científicos de turismo e hospitalidade brasileiros: evolução, principais atores e temas. **Revista Turismo em Análise**, v. 33, n. 3, p. 45-72, 2022.
- FREIRE, Paulo. Denúncia, anúncio, profecia, utopia e sonho. In: BRASIL. SENADO FEDERAL. **O livro da profecia: o Brasil no terceiro milênio**. Brasília: Coleção Senado, 1997.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da indignação: cartas pedagógicas e outros escritos**. Apresentação de Ana Maria Araújo Freire. Carta-prefácio de Balduino A. Andreola. São Paulo: Editora UNESP, 2000.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- GADOTTI, Moacir. Extensão universitária: para quê. **Instituto Paulo Freire**, v. 15, n. 1-18, p. 1, 2017.

GONZÁLEZ, R. O. **Cocinar y comer en clave decolonial**. Editorial, 2022. Disponível em: <https://orcid.org/0000-0001-8901-8124>. Acesso em: 18 dez. 2024.

HADEN, Roger. Legend to Launchpad: Le Cordon Bleu, gastronomy and the future of education. In: DREDGE, D.; AIREY, D.; GROSS, M. **The Routledge handbook of tourism and hospitality education**. Routledge, 2014. p. 492-504.

HEGARTY, Joseph. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 7, n. 1, p. 1-18, 2009.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, 2013.

MERTON, Robert K. **The sociology of science: Theoretical and empirical investigations**. The University of Chicago, 1973.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores. 2006. 115 f.** Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 2006.

MORIN, Edgar. **O paradigma perdido: a natureza humana**. Europa-América, 1973.

MORIN, Edgar. Para além do iluminismo. **Revista FAMECOS: mídia, cultura e tecnologia**, n. 26, p. 24-28, 2005.

OKUMUS, Bendegul; KOSEOGLU, Mehmet Ali; MA, Forest. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, p. 64-74, 2018.

POULAIN, Jean-Pierre. The sociology of gastronomic decolonisation. In: NAIR-VENUGOPAL, Shanta. **The Gaze of the West: Framings of the East**. Palgrave Macmillan, 2011.

RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot. **Ensino de gastronomia na promoção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis: perspectivas de atuação dos docentes e discentes extensionistas do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ**. 2024. 319 p. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

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**, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.

SIMON, E. L.; PLOIA, H. H.; MORETTI, C. Z. **Educação, trabalho e alimentação: experiências de mulheres em espaços domésticos**. Jundiaí: Paco, 2023.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto et al. Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em universidades federais no Brasil**. 160 f. Tese

(Doutorado em Educação e Ciências e Saúde) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

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.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto; SILVA, A. C.; SÁ, M. B. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 712-732, 2024.

TAKAHASHI, A. R. W.; AMORIM, W. A. C. de. Reformulação e expansão dos cursos superiores de tecnologia no Brasil: as dificuldades da retomada da educação profissional. **Ensaio: Avaliação e Políticas Públicas em Educação**, v. 16, n. 59, p. 207–228, abr. 2008.

VOGUEL, Douglas Ricardo; DE BARROS, Beatriz Ingrid Vasconcellos; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Pesquisa científica em gastronomia: análise bibliométrica em periódicos brasileiros. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 4, 2019.

Sobre o/a (s) autor/a (s):

EVERTON LUIZ SIMON

Doutor em História pela Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS. Pós-doutor em Direitos Humanos e Políticas Públicas da Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR. Professor do Programa de Pós-Graduação em Educação e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. E-mail: evertonsimon@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

RAFAEL CUNHA FERRO

Doutor em Hospitalidade pelo Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – PPGH – UAM. Docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ – e do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: rafaelferro@ufrj.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

CLÁUDIA MESQUITA PINTO SOARES

Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde - PPGECS – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. Email: claudia.gastronomia@nutricao.ufrj.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

KENNEDY RAMIRES MANGEROT RIBEIRO

Mestre e Doutorando em Educação em Ciências e Saúde pelo Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde - PPG ECS – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: kennedy111297@gmail.com . ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-0261-6738>

PAULO HENRIQUE MACHADO SOUSA

Doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa - UFV. Professor e Coordenador do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC. E-mail: phmachado@ufc.br . ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>