



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

BARBARA CASSETARI SUGIZAKI

**DIÁLOGOS ENTRE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E
GASTRONOMIA: UM ENFOQUE NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PELA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

FORTALEZA

2018

BARBARA CASSETARI SUGIZAKI

**DIÁLOGOS ENTRE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E
GASTRONOMIA: UM ENFOQUE NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PELA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso do
Bacharelado de Gastronomia da Universidade
Federal do Ceará, para a obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Bezerra.
Coorientador: Prof. Msc. Leandro Pinto
Xavier.

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S945d Sugizaki, Barbara Cassetari.

Diálogos entre educação alimentar e nutricional e gastronomia : um enfoque na formação em gastronomia pela Universidade Federal do Ceará / Barbara Cassetari Sugizaki. – 2018.
46 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.

Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Bezerra.

Coorientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Gastronomia. 2. Educação alimentar e nutricional. 3. Segurança alimentar e nutricional. I. Título.

CDD 641.013

BARBARA CASSETARI SUGIZAKI

**DIÁLOGOS ENTRE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E
GASTRONOMIA: UM ENFOQUE NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PELA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso do
Bacharelado de Gastronomia da Universidade
Federal do Ceará, para a obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Bezerra.
Coorientador: Prof. Msc. Leandro Pinto
Xavier.

Aprovada em: ___/___/_____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier (Co-orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

À professora Vera Ravagnani que plantou em mim o sonho de procurar, e hoje poder construir, outras possibilidades de compreender a vida e a alimentação. Ao meu companheiro, Eduardo Torres, por toda a dedicação neste processo árduo de formação e fermentação. Ele, que me contagiou com a cultura do pão e, também, com o desespero de terminar este trabalho. À minha mãe, que me fez amadurecer e me deu forças ao longo de toda a vida. Ao meu pai, que sempre me deu autonomia nas minhas escolhas, e que me orientou em cada uma delas. À minha madrastra, Amanda, pelo companheirismo e por ter me dado os irmãos mais lindos. À toda a minha família, que me permitiu chegar até aqui e estar no Ceará, durante esses poucos e intensos anos de formação e grande crescimento. Aos meus amigos que suportaram tantas dificuldades e tantos momentos felizes ao meu lado, em especial a Cynthia Sugizaki, Iara Oliveira, Erick Marques, Ilana das Neves, Melinda Alcântara, Matheus Conde, Mateus Fumes, Miguel Ravagnani, entre tantos outros.

Aos meus professores da graduação, em especial ao professor Msc. Leandro Xavier, que sempre me acolheu e orientou. Ao professor Rafael Gurgel que tanto me inspirou em seguir na Gastronomia com um olhar mais crítico. À professora Dra. Eveline de Alencar, por proporcionar uma experiência tão rica através do Programa Gastronomia Social. Ao professor Hermano Maia, por seguir firme em suas convicções a respeito da comida, em seu processo anterior e posterior à mesa. Ao Prof. Dr. José Arimatea, por todo o suporte que me deu ao longo deste caminho. Obrigada por cada conversa, por cada orientação, por mais que nem sempre eu tenha conseguido compreender. Obrigada por sempre ser uma luz aos alunos da gastronomia que te procuram. Meu profundo agradecimento aos dois Programas de Aprendizagem Cooperativa que tive a oportunidade de fazer parte por dois anos – PACCE e PRECE – pelas melhores experiências pessoais e acadêmicas que tive na Universidade Federal do Ceará.

Meus agradecimentos também a todos os estudantes de gastronomia, que tive a oportunidade de conhecer neste processo, que lutam por um curso de gastronomia de qualidade. Meu profundo agradecimento por me trazerem esperanças nesses tempos temerosos, dentre eles: Barbara; Moara; Tulio e Gabriela, e muitos outros, que talvez nem saibam, mas me marcaram profundamente. Gratidão!

“Precisamos resgatar o nosso alimento. A comida é muito mais que uma mera fonte de nutrição e incorpora uma complexa rede de relações. Ela constitui uma parcela enorme no contexto no qual existimos.” (KATZ, 2014, p. 523)

RESUMO

Este trabalho procurou investigar a relação entre a Gastronomia e Educação Alimentar e Nutricional (EAN), buscando identificar: alguns pontos de encontro entre EAN e a gastronomia; o potencial das habilidades culinárias como prática de EAN; os aspectos formativos em EAN que o curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará promove; e as possibilidades da atuação do gastrônomo em EAN. Para isso, foram realizadas pesquisas bibliográficas, documentais e exploratórias. Dentre os documentos utilizados foram os principais: Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas; Guia Alimentar para a População Brasileira; e Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. Para a pesquisa exploratória, foram realizados questionários com discentes e docentes de Gastronomia da UFC, e a realização de entrevistas com os docentes. Percebe-se que os diálogos entre SAN e EAN com a Gastronomia são possíveis, a partir do rompimento com a neutralidade, utilizando-se da sensorialidade enquanto ferramenta de EAN e através das habilidades culinárias. No entanto, nas perspectivas dos discentes e docentes, a formação em gastronomia necessita aprofundar estas temáticas na grade curricular do curso, tanto dentro de disciplinas, quanto através dos projetos de extensão que apresentaram experiências positivas ao relacionar a Gastronomia com SAN e EAN. É neste sentido que através das concepções dos alunos e professores o aprofundamento das temáticas no curso demonstrou ser promissor. Assim como a atuação dos gastrônomos, em diferentes setores e espaços, podem ser frutíferas a partir destas articulações.

Palavras-chave: Gastronomia; Educação Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional.

ABSTRACT

This work explore the relation between Gastronomy and Food and Nutrition Education (FNE), looking for some matching points between them, like: the potential for culinary skills as an FNE practice; the formative aspects in FNE, that the Gastronomy of Federal University of Ceará (UFC) promotes; the possibilities of the Graduated in Gastronomy has on FNE study fields. Therefore, bibliography, documentary and exploratory researches approaches have been used. The main documents consulted are: Reference Framework for Food and Nutritional Education; Dietary Guidelines for the Brazilian Population; and the Intersectorial Strategy for Obesity Prevention and Control. For the exploratory research, surveys with students and teachers from Gastronomy UFC, and also interviews with the teachers. It was perceived that, the dialogues between Food Sovereignty and FNE with Gastronomy are possible from the disruption with neutrality, using the sensoriality as a tool for FNE and through culinary skills. However, from the perspective of the students and teachers, the gastronomy graduation needs to deepen in these themes in the curriculum during the formal courses, and as well trough extension projects that presented positive experiences connecting Gastronomy with Food Sovereignty and FNE. It is in this sense that through the conceptions of the students and teachers the deepening of theses themes in the Gastronomy Course has shown to be promising. As well as, the performance of the bachelors in gastronomy, in different sectors and spaces, can be fruitful from these joints.

Keywords: Gastronomy; Food and Nutrition Education; Food Sovereignty.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAISAN	Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PPC	Projeto Político do Curso
PPP	Projeto Político Pedagógico
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde
UFC	Universidade Federal do Ceará
UUNDC	Unidade Universitária Federal de Educação Infantil Núcleo de Desenvolvimento da Criança

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	REVISÃO DE LITERATURA	13
3	A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A GASTRONOMIA	17
3.1	A concepção da gastronomia sem uma falsa neutralidade.....	17
3.2	Alguns diálogos entre EAN e a Gastronomia.....	18
3.3	A padronização do gosto e das práticas alimentares.....	20
3.4	A sensorialidade enquanto ferramenta educacional.....	21
3.5	Habilidades Culinárias como prática de EAN.....	22
4	A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PELA UFC.....	25
4.1	Percepções dos discentes sobre SAN e EAN na formação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará.....	25
4.2	Percepções dos docentes sobre SAN e EAN na Formação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará.....	30
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	39
	REFERÊNCIAS	41
	APÊNDICE – INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS	44

1 INTRODUÇÃO

O conhecimento gastronômico, apesar de sua longa trajetória no Brasil, em se tratando de um saber prático, experimenta atualmente a dinâmica de construção de um arcabouço teórico e metodológico que oriente representações e práticas de chefs de cozinha, cozinheiros e gastrônomos. E busca fundar uma prática de pesquisa específica. (BEZERRA, 2015, p. 9)

Este estudo possui como ponto de partida a pergunta: “Quais as possibilidades de atuação do gastrônomo em Educação Alimentar e Nutricional (EAN)?” Neste sentido procura discorrer a respeito da formação e a partir deste, busca levantar possibilidades de atuações do profissional em EAN, relacionando tanto em quais espaços é possível a atuação, quanto também quais funções são compatíveis a essa formação. Dessa forma, o estudo procura explorar este campo, compreendendo que se trata de uma construção constante a respeito da figura do gastrônomo, não buscando um ponto final a respeito dos temas discutidos, mas breves considerações a respeito de um campo em formação que é a Gastronomia. Deste modo, esse trabalho se justifica na necessidade de o gastrônomo compreender que “o campo da alimentação se torna político na medida em que muitas relações de poder se constituem nele e por meio dele” (PORTILHO et al, 2011, p. 103). Visto que no estudo de gastronomia o conhecimento sobre as técnicas culinárias muitas vezes se sobrepõe à complexidade o dilema humanismo-tecnologia, referido por Freire (2002, p. 39):

Nada, o avanço da ciência e/ou da tecnologia, pode legitimar uma “ordem” desordeira em que só as minorias do poder esbanjam e gozam enquanto às maiorias em dificuldades até para sobreviver se diz que a realidade é assim mesmo, que sua fome é uma fatalidade do fim do século.

É nesse sentido que na gastronomia as habilidades e técnicas culinárias necessárias para a preparação dos alimentos são vistas, em sua maioria, como via única de forma que muitas vezes deixa de lado seu compromisso social, reconhecendo que:

[...] não há como garantir uma alimentação adequada e saudável sem transformar os modos atuais de produção e comercialização de alimentos e, por conseguinte, os fatores que afetam as escolhas em torno da alimentação no cotidiano (relação custo-sociedade-sabor dos alimentos; praticidade; aspectos simbólicos, entre outros), é um ponto de partida. (MALUF; BURLANDY, 2011, p. 468)

Petrini (2009, p. 26) afirma que “instalou-se uma forma de ditadura-tecnocrática em que o lucro prevalece sobre a política, e a economia sobre a cultura e a quantidade é a principal medida (se não a única) medida para julgar as atividades humanas”. Portanto, a concepção de EAN para o gastrônomo se faz necessária para que este profissional compreenda o dilema humanismo-tecnologia que perpassa, muitas vezes silenciosamente, a

alimentação. Segundo Toledo e Bergamo (2011, p. 79) “a Gastronomia tornou-se um aspecto de bastante importância que pode corroborar na alteração do estilo de vida de uma parcela considerável da população. Ou seja, observa-se que a Gastronomia pode contribuir enormemente para a reeducação alimentar”. Portanto, este trabalho justifica-se na necessidade de reflexão acerca das possibilidades de atuação profissional do gastrônomo em outros espaços para além da cozinha, de forma contextualizada, que possa vir a desempenhar funções sociais em Educação Alimentar e Nutricional.

Assim, este estudo possui como principal objetivo investigar a relação entre a Gastronomia e Educação Alimentar, buscando: (a) identificar alguns pontos de encontro entre EAN e a gastronomia; (b) identificar o potencial das habilidades culinárias – no ato de cozinhar o próprio alimento – como prática de EAN; (c) identificar os aspectos formativos em EAN que o curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará promove; e (d) identificar possibilidades da atuação protagonista do gastrônomo em EAN.

Para isso, a abordagem metodológica utilizada por este trabalho é qualitativa, em que de acordo com Pradanov (2013, p. 70) “considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números”. Em um primeiro momento esse trabalho se baseia em uma pesquisa documental que, de acordo com Gil (2010), vale-se de toda a sorte de documentos, elaborados com finalidades diversas, frequentes em documentos eletrônicos. Além de uma pesquisa bibliográfica, segundo Pradanov (2013, p. 54)

[...] elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de: livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses, material cartográfico, internet, com o objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com todo material já escrito sobre o assunto da pesquisa.

Para assim, investigar a relação entre a gastronomia e Educação Alimentar e Nutricional, através dos materiais encontrados e selecionados.

Em relação à EAN, os principais documentos utilizados serão: Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas, Guia alimentar para a população brasileira e Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. Neste sentido busca-se, primeiramente, verificar os pontos de encontro entre Educação Alimentar e Nutricional e gastronomia, essa em especial pelas concepções de Petrini, Bezerra e Brandão. Em segundo momento, procura-se identificar o potencial transformador das habilidades culinárias, no ato de cozinhar o próprio alimento, se tratando de EAN, visto que essa atividade é citada em diferentes documentos de EAN.

E por último, foi realizada uma pesquisa exploratória que, segundo Pradanov (2013, p. 52): “envolve: levantamento bibliográfico; entrevistas com pessoas que tiverem experiências práticas com o problema pesquisado; análise de exemplos que estimulem a compreensão”, a ser realizada com docentes e discentes da Universidade Federal do Ceará, de forma que inicialmente foram realizados questionários com discentes e docentes, para posteriores entrevistas, essas semiestruturadas. Comparando suas formações e perspectivas sobre SAN e EAN e quais suas concepções sobre as possibilidades de atuação do gastrônomo em EAN. Na coleta de dados através de questionários aplicados com estudantes do Bacharelado em Gastronomia da UFC a pesquisa se restringiu aos próximos da conclusão do curso para compreender a perspectiva dos estudantes sobre a possível atuação do gastrônomo em Educação Alimentar e Nutricional. Nesse sentido, procurou-se apresentar as diferentes perspectivas dos docentes e discentes sobre estas temáticas.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Este capítulo procura contextualizar brevemente Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional, buscando apresentar sua trajetória vasta de estudos e práticas no Brasil. Em EAN especificamente procura-se trazer três importantes documentos: Marco de referência em Educação Alimentar para as políticas públicas (BRASIL, 2012), Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014c) e Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade (BRASIL, 2014a).

Historicamente, Segurança Alimentar e Nutricional possui seu marco inicial no Brasil a partir da década de 1930 no qual “os estudos de Josué de Castro descortinam a situação de desigualdade e fome no país” (BRASIL, 2012, p. 16). Na vasta bibliografia produzida por este autor, começa-se a revelar que “a problemática alimentar e nutricional também é fruto do modelo de desenvolvimento econômico e social de uma nação” (PINHEIRO, 2008, p. 2).

Após os estudos de Josué de Castro muitos governos iniciaram políticas e criaram diversos programas na perspectiva de garantir a SAN, assim como foram diferentes momentos em que se agravou ou se reduziu a insegurança alimentar e nutricional no Brasil. Porém, um importante marco na política de SAN é a consolidação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), aprovada em 2006. Essa tornou a segurança alimentar e nutricional uma política de Estado, institucionalizando a responsabilidade dos poderes públicos na promoção do direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos, em qualidade e quantidade.

Nesse sentido, a LOSAN segundo Pinheiro (2006, p. 5) possui a perspectiva de integração e apoio intersetorial da SAN, visto que “historicamente, os programas e políticas na temática de SAN sobrepõe-se de forma desarticulada e sem sinergia entre diferentes áreas”. Renato Maluf (2011, p. 143) apontava que a LOSAN, através de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), traria “contribuições da abordagem sistêmica para dar conta da complexidade que o tema alimentar suscita, inclusive no aspecto da implementação de ações integradas”. Este autor ainda afirma que a proposta da lei orgânica reflete “o propósito de organizar a ação do Estado nesta área na forma da instituição de um sistema, como ocorreu em outros setores de governo” (MALUF, 2011, p. 144), um exemplo dessa sistematização é o Sistema Único de Saúde (SUS).

O artigo 11 da LOSAN aponta as instâncias que integram o SISAN e suas funções, sendo as principais: I – a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional; II – o CONSEA; III – a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Burlandy (2009) confirma que a LOSAN através de uma Política e do SISAN vêm favorecendo a promoção da intersetorialidade no âmbito da histórica atuação do governo federal na área de alimentação e nutrição. Porém, o entendimento da autora é que “para além do governo federal, outros desafios se colocam para a promoção da intersetorialidade nos estados e municípios” (BURLANDY, 2009, p. 858).

O conceito de SAN é definido no Art. 3º da Lei nº 11.346/2006:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, p. 2).

No entanto, no Brasil, “a atual conjuntura de retrocessos na democracia nos impôs um cenário de desconstrução de direitos, precarização das relações de trabalho, aumento do desemprego, esvaziamento de políticas públicas e iminente volta do Brasil ao Mapa da Fome” (5ª CONFERÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL + 2, 2018, p. 2).

Na política da Segurança Alimentar e Nutricional, uma de suas instâncias definidas é o campo da Educação Alimentar e Nutricional. Seu histórico nacional é paralelo aos estudos de SAN, no qual Bezerra (2012, p. 174) afirma que a princípio havia o entendimento de que “o problema da fome e da subnutrição estava relacionado com a má educação alimentar”. A partir disso:

As estratégias de EAN eram dirigidas aos trabalhadores e suas famílias, a partir de uma abordagem atualmente avaliada como preconceituosa, ao pretender ensiná-los a se alimentar corretamente segundo um parâmetro descontextualizado e estritamente biológico (BRASIL, 2012, p. 16)

Entretanto, as ações em EAN passaram por diversas e importantes transformações. Estas se deram tanto pelo acúmulo de seus estudos e práticas quanto devido às próprias mudanças no contexto alimentar, como através de “evidências que apontavam os hábitos alimentares como um dos fatores determinantes para o aumento, em todo mundo, das doenças crônicas, a EAN passou a ser considerada como uma medida necessária para a formação e proteção de hábitos saudáveis” (BRASIL, 2012, p. 17).

Um documento de crucial importância em Educação Alimentar e Nutricional é o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, elaborado em 2012. Este descreve o conceito de EAN:

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. (BRASIL, 2012, p. 23)

Este documento é de grande importância na consolidação da EAN no Brasil “depois de ter superado obstáculos no sentido de alcançar mudanças conceituais e práticas significativas” (BRASIL, 2012, p. 6). Os resultados potenciais descritos neste são:

[...] a contribuição na prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais, bem como a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e alimentação saudável. (BRASIL, p. 13, 2012)

Outro documento importante no campo da EAN é o Guia Alimentar para a População Brasileira, para Bezerra (2018, p. 29) “é um instrumento pedagógico por excelência, indispensável à prática dos profissionais que atuam em áreas e setores que desenvolvem atividades de EAN”. Esse documento foi publicado pela primeira vez em 2006, sendo sua segunda edição publicada em 2014, neste “imprime maior destaque à relação entre as dimensões social e cultural da alimentação e o ato de comer” (BEZERRA, 2018, p. 34). A respeito desse documento, muito se dialoga com a gastronomia, no entanto, um tópico que será mais aprofundado a diante por esse trabalho será a perspectiva sobre as habilidades culinárias.

Um terceiro documento relevante no campo da Educação Alimentar e Nutricional é a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. O documento tem como objetivo, por meio de ações intersetoriais, “prevenir e controlar a obesidade na população brasileira, promovendo a alimentação adequada e saudável e a prática de atividades físicas no ambiente em que vivemos” (BRASIL, 2014a, p. 13). Esse foi publicado em 2014 pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional e “defende a valorização dos circuitos alimentares curtos com a criação e/ou aperfeiçoamento de mecanismos de circulação dos gêneros alimentícios dentro dos territórios de produção” (BEZERRA, 2018, p. 39)

No entendimento que EAN não se trata de transferência de conhecimentos, mas que busque a prática autônoma dos hábitos alimentares, se fará necessária a compreensão de Paulo Freire com relação ao dilema humanismo-tecnologia, tendo em vista que Bezerra (2018) aponta uma tentação tecnicista na perspectiva de EAN. Para ele:

Torna-se indispensável o desenvolvimento de ações educativas ativas e dialógicas, de humanização, bem como a mobilização de tecnologias sociais que favoreçam mudanças de natureza cultural que predisponham as pessoas a atitudes favoráveis à alimentação adequada e saudável e às mudanças sociais. (BEZERRA, 2018, p. 88)

No entanto, no contexto da EAN o Marco de Referência aponta um paradoxo desta área, “ao mesmo tempo em que é apontada sua importância estratégica, o seu espaço de ação não é claramente definido. A educação alimentar e nutricional está em todos os lugares e, ao mesmo tempo, não está em lugar nenhum” (BRASIL, 2012, p. 14). Dessa forma, o trabalho se propõe a refletir sobre de que formas a Gastronomia pode contribuir nos campos da Segurança Alimentar e Nutricional e principalmente em Educação Alimentar e Nutricional.

3 A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A GASTRONOMIA

Neste capítulo procura-se discorrer a respeito de posturas e concepções nas quais a Gastronomia pode se aproximar de Educação Alimentar e Nutricional. Para isso, parte do princípio de que:

A gastronomia pode aproximar o conhecimento e a prática de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) dos saberes tradicionais, tendo em vista a valorização dos alimentos *in natura* e da terra, notadamente provenientes da agricultura familiar e da agroecologia. A partir dessa aproximação, a descoberta e a experimentação de técnicas artesanais de elaboração de alimentos favorecem o desenvolvimento de habilidades culinárias e de predisposição para preparar o próprio alimento como estratégia de autocuidado. (BEZERRA, 2018, p. 110)

Pontua-se também que o termo Educação Alimentar é utilizado em outros países, sendo o Brasil o único que adota o termo Educação Alimentar e Nutricional. Justificado pelo Marco de Referência (BRASIL, 2012, p. 23)

Adota-se o termo *Educação Alimentar e Nutricional* e não o termo Educação Nutricional ou o termo Educação Alimentar para que o escopo de ações abranja desde os aspectos relacionados ao alimento e alimentação, os processos de produção, abastecimento e transformação aos aspectos nutricionais.

Dessa forma, na literatura de Petrini, por exemplo, há o uso do termo “Educação Alimentar”.

3.1 A concepção da gastronomia sem uma falsa neutralidade

Para a compreensão de uma Gastronomia que atue com Educação Alimentar e Nutricional é de grande importância a discussão a respeito da “neutralidade” muitas vezes assumida nesta área. Petrini, fundador do Slow Food, apresenta concepções sobre a gastronomia propondo diversas modificações nesta área, tais como:

O gastrônomo mude sua abordagem em relação ao alimento – antes de tudo, que ele lhe devolva seu lugar central, equipando-se com todos os instrumentos necessários para reivindicar que todo ser humano tenha direito ao próprio alimento, às próprias escolhas, em harmonia com sua cultura e com o ambiente em que vive (PETRINI, 2009, p. 145)

Na proposta é possível perceber que esse autor defende que o gastrônomo assuma funções sociais, que no Brasil não é comum a defesa desses princípios nesta área. Ficando claro que os princípios da gastronomia defendidos por ele são um caminho para se garantir a segurança alimentar e nutricional. Uma tomada de posição dos gastrônomos é também defendida por Brandão (2015), que questiona a neutralidade daqueles que afirmam que seus

saberes são imunes a ideologias e interesses.

A Gastronomia não é neutra, assim como todo e qualquer objeto de análise; a intencionalidade é premissa da investigação. Neste momento de adaptações, quanto mais o curso da UFC entender sua dimensão política, abraçando seu potencial transformador, mais força terá para se afirmar como campo de saber acadêmico. (BRANDÃO, 2015, p. 55)

Já em relação à Educação Alimentar e Nutricional, Bezerra (2018) reflete a cerca dos Pressupostos e Conceitos de pedagogias utilizadas em EAN, apontando que “Para a pedagogia dialógica, o compromisso consciente e engajado pressupõe a não neutralidade, uma vez que a neutralidade frente ao mundo significa o medo do ser humano de revelar seu compromisso” (BEZERRA, 2018, p. 85).

A quebra da neutralidade é, portanto, uma postura que deve ser assumida. No entanto, se faz necessária a reflexão sobre de que formas SAN e EAN podem fazer parte do campo de atuação do Gastrônomo, na qual esse trabalho se propõe brevemente a fazer.

3.2 Alguns diálogos entre EAN e a Gastronomia

Petrini propõe caminhos para a educação alimentar, justificando-se que essa área apresenta enormes lacunas. Uma delas em relação aos materiais didáticos que se limitam a tabelas nutricionais e vídeos sobre o que “faz bem” e “faz mal”. “Dizer que fazem mal e impor proibições não ensina, apenas gera rejeição em relação a essas maneiras de ensinar” (PETRINI, 2009, p. 149).

Para a compreensão da realidade brasileira da EAN, Bezerra (2018) faz um apanhado histórico no qual nas décadas de 1930 e 1940 os nutrólogos diagnosticaram que a população brasileira era ignorante em termos de alimentação, partiram, portanto, de uma interpretação higiênica e eugênica dos problemas de alimentação e nutrição e utilizaram-se da educação como um instrumento de redenção social. Foi dessa forma que buscaram transmitir ensinamentos sobre alimentação saudável de forma prescritiva, principalmente através de materiais escritos, como cartilhas. Bezerra (2018) aponta que atualmente ainda se destacam essas características iniciais, permanecendo o caráter prescritivo. Para a superação dessas limitações quanto ao potencial de promoção de práticas autônomas e voluntárias de alimentação saudável, o autor reflete a necessidade de articulação de saberes, incluindo nesses saberes a gastronomia.

Castro et al. (2007, p. 573) afirmam que “as práticas de educação em saúde,

tradicionalmente, valorizam a uniformização de recomendações técnicas e a culpabilização daqueles que não conseguem seguir tais recomendações”. No entanto, como tais práticas não apresentaram resultados efetivos, Bezerra (2018, p. 72) relata que a partir de meados da década de 2000 “novas orientações pedagógica emergem como mais favoráveis, notadamente aquelas que apresentam estratégias metodológicas ativas, dialógicas e consideram a dimensão cultural e histórica do alimento e do ato de comer”.

Santos (2011, p. 380) referindo-se às práticas educacionais prescritivas afirma que:

A partir da década de 1970 até os tempos atuais, em nome da saúde e da estética se construiu um discurso sobre a alimentação moderna em que traz em seu bojo certa “ditadura da dietética” ou do universo do “não comer”, segundo o qual a cozinha convencional é vista, por alguns, como inadaptada a tais exigências.

Porém, para ele, é necessário um debate sobre os novos rumos da gastronomia, pois a cozinha constitui sempre um microcosmo da sociedade (SANTOS, 2011). Nesse sentido discorre:

As novas **tendências culinárias** colocam e recolocam a alimentação como um espaço de trocas, de influências e de convergências, constituindo: (a) Um dos fortes elementos de nossa identidade cultural; (b) Um expressivo componente de equilíbrio alimentar; (c) Uma maneira transversal de abordar suas problemáticas; (d) Uma simbiose entre tradição e inovação, meios e sabores; (e) Uma forma de combater os tabus; (f) Uma forma de estabelecer o diálogo entre os mundos que pensam e praticam a cozinha; (g) Um brilhante espaço de diálogo e integração entre a História, a Literatura, as Ciências Sociais e as demais ciências, entre elas a saúde, inclusive a nutrição e as ciências médicas, a biologia, a química, a comunicação, a ecologia e o *design*. (SANTOS, 2011, p. 381 – grifo nosso)

Os sete pontos apresentados por Santos (2011) apontam o potencial inato à gastronomia, porém, que muitas vezes deixa de ser utilizado pelo gastrônomo por ele próprio desconhecer o potencial dessa área. É por este motivo que a reflexão e o posicionamento do gastrônomo são essenciais, para que possam vir a exercer o potencial que compete a esta formação.

Vandana Shiva traz à tona a importância da gastronomia em relação ao trabalho em defesa das variedades vegetais tradicionais. Para ela, “não podemos incentivar os camponeses a manter ou reintroduzir as sementes de suas plantas tradicionais se, ao mesmo tempo, não os ensinarmos como empregá-las e cozinhá-las” (SHIVA apud PETRINI, 2009, p. 58). Assim, para ela, a defesa das variedades vegetais tradicionais que se dá também através da gastronomia implica em uma luta muito maior, em defesa da Soberania Alimentar.

Este conceito por sua vez foi definido no Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar (2001) como:

Soberania alimente

zar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos.

Segundo Petrini (2015, p. 205) “se o trabalho do campo não é remunerado dignamente, não há futuro para agricultura, nem para a gastronomia e nem para a soberania alimentar”. Nesse sentido, ainda que indiretamente, a gastronomia tem potencial de contribuir para a Soberania Alimentar, visto que há relação entre a gastronomia e a agricultura, como expresso por Shiva e Petrini.

3.3 Padronização do gosto e das práticas alimentares

Santos (2011, p. 381) reflete a respeito da alimentação moderna, que “em face das dinâmicas de globalização do sabor alimentar e de padronização do gosto [...] traz fortes interrogações sobre as novas tendências culinárias e o futuro das cozinhas e das mesas”. Nesse sentido, a “padronização do gosto” é fruto de um processo de globalização, no qual Montanari afirma que:

No decorrer do último século, a tendência à uniformidade dos consumos se tornou pouco a pouco mais forte e visível, seja pela multiplicação das trocas, seja pela afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais. (MONTANARI, 2013, p. 147)

Desta forma, a padronização do gosto é fruto de uma cultura que perpassa desde a produção do alimento, até o produto final, sobretudo através da indústria. Montanari afirma ainda que a “internacionalidade” não é um fenômeno recente, mas:

É como se a indústria alimentar tivesse criado um novo universalismo, dessa vez não elitista, mas de massa. A tendência à globalização dos consumos, que antigamente envolvia uma camada pequeníssima da população (as aristocracias das corte, as altas burguesias cidadinas), pouco a pouco se estendeu a estratos mais amplos: a pequena burguesia no curso do Oitocentos, toda a população no curso do Novecentos. Essa expansão social da globalização no deve, todavia, nos fazer esquecer sua antiguidade como modelo cultural. (MONTANARI, 2013, p. 147-148)

Essa massificação através da indústria de alimentos, na fabricação principalmente de alimentos ultraprocessados, no entanto, acarreta conseqüências graves, como:

A determinação do sobrepeso e da obesidade está no conjunto de fatores que constitui o modo de vida das populações modernas, que consomem cada vez mais produtos processados e ultraprocessados, fabricados pela indústria com a adição de substâncias como gordura e açúcar a alimentos para torná-los duráveis, mais palatáveis e supostamente mais atraentes. (BRASIL, 2014c, p. 12)

A massificação da alimentação, no entanto, não se inicia dentro das cozinhas profissionais ou residenciais, apesar de chegar nelas, mas ela é fruto da indústria de alimentos. É nesse sentido que a presença do gastrônomo se torna importante à medida que esse profissional possa pensar sua atuação seguindo os princípios para ações de Educação Alimentar e Nutricional, descritos por Brasil (2012, p. 24-30 – grifo nosso), sendo:

(1) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; (2) Abordagem do sistema alimentar, na sua integridade; (3) Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; **(4) A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória;** (5) A Promoção do autocuidado e da autonomia; (6) A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; (7) A diversidade nos cenários de prática; (8) Intersetorialidade; (9) Planejamento, avaliação e monitoramento de ações.

O primeiro desses pontos, sustentabilidade, é fundamental para a reflexão e para a prática em EAN. De acordo com Bezerra (2018, p. 108)

Todo o sistema alimentar, que envolve produção, distribuição, comercialização e consumo, deve se orientar pela preservação e conservação dos recursos naturais renováveis e não-renováveis e por relações humanas pautadas na ética, justiça social, equidade e soberania alimentar. Nesse sentido, pode-se afirmar que ações de EAN somente podem ter efeito duradouro, permanente quando o sistema alimentar funciona de forma sustentável.

E nesse sentido, em se tratando de EAN, Bezerra (2018, p. 109-110) “a aproximação entre alimentação e nutrição e agricultura familiar são condições para o desenvolvimento da educação do gosto que leve os alunos, de forma autônoma a livre, a privilegiar o consumo de alimentos saudáveis”. Para a valorização da culinária como prática emancipatória, se faz necessária também a compreensão da sensorialidade, na qual Petrini (2009) aponta enquanto uma ferramenta educacional.

3.4 A sensorialidade enquanto ferramenta educacional

Essa aproximação de Petrini (2009, p. 146) com a Educação Alimentar e Nutricional, na qual o gastrônomo é o protagonista, é o que ele denomina como “educar para

o alimento”, apropriando-se da sensorialidade. O autor compreende que o prazer não deve ser negado aos mais pobres, tanto porque a padronização dos sabores é o resultado da padronização de matérias-primas e técnicas.

O método descrito por ele para esta prática de EAN é, portanto:

Ensinar às crianças a origem das matérias-primas, deixar que as toquem, manipulem e experimentem é a maneira mais eficaz de educá-las, de modo que possam apreciar produções regionais e receitas tradicionais. Assim, compreendem a cultura alimentar em que estão inseridas e adquirem instrumentos para escolher, discriminar, comprar e avaliar os alimentos. (PETRINI, 2009, p. 146)

Bezerra (2018, p. 111) segue nesse mesmo sentido afirmado que Educação Alimentar e Nutricional:

[...] implica a educação ou reeducação dos sentidos na busca de desenvolvimento da sensibilidade gustativa que identifica as características dos alimentos saudáveis, o que pode ser utilizado em atividades pedagógicas que levem a aproximação e opção voluntária pelo consumo desses alimentos e ao afastamento de práticas alimentares não saudáveis.

Na afirmação, percebe-se que através desse tipo de prática pode-se levar à uma prática voluntária de uma alimentação saudável, promovendo assim uma autonomia. É dessa forma que o “educar para o alimento”, apropriando-se da sensorialidade indissociável da alimentação desenvolve, acima de tudo, respeitando os saberes dos educandos, como afirma Freire (2002). Faz-se necessário no estudo da alimentação, associar o conteúdo que se ensina à realidade, tornando o conteúdo íntimo do educando, e principalmente contextualizado. Contextualização que permite a compreensão dos significados dos alimentos ao educando, que se relacione à sua identidade cultural (nas dimensões individuais e de classe). Para que passe de uma curiosidade ingênua à curiosidade epistemológica, exercendo a criticidade (FREIRE, 2002).

3.5 Habilidades culinárias como práticas de Educação Alimentar e Nutricional

Tendo em vista que habilidades culinárias são práticas de EAN apontadas tanto pelo Marco de Referência de Educação Alimentar quanto do Guia Alimentar para a População Brasileira este subcapítulo tem por finalidade discorrer sobre esta prática. As Habilidades Culinárias (BRASIL, 2014c, p. 112-114) é um dos temas tratados pelo 5º capítulo do Guia Alimentar, apontando que a transmissão entre gerações vem perdendo força, e dessa forma, pessoas mais jovens perdem sua autonomia de preparar alimentos. Essa lacuna no preparo do próprio alimento, in natura ou minimamente processado, é preenchida por alimentos

industrializados, no qual propagandas criam a sensação de que preparar alimentos em casa seria uma perda de tempo (BRASIL, 2014c, p. 112-113).

Nessa construção, o patrimônio cultural das tradições culinárias locais é perdido. Além da perda cultural, outros impactos são ocasionados pelos alimentos ultra processados, como suas consequências à saúde. É por isso que o Guia procura trazer “o que você pode fazer” em relação às habilidades culinárias. Para esse documento, as

[...] preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar. (BRASIL, 2014c, p. 16)

A gastronomia deve estar atenta à preservação das habilidades culinárias, valorizando o ato de cozinhar e estimulando, principalmente as pessoas mais jovens, a fazê-lo. Seguindo um caminho de diálogo entre diferentes áreas, como na obra “Antropologia e Nutrição: um diálogo possível” que coloca em pauta a culinária e a gastronomia, afirmando que:

O resgate da gastronomia e da culinária tem suscitado maior interesse no contexto da globalização, não sendo casual, mais recentemente, a recuperação das tradições culinárias, de publicações a respeito – entre as quais aquelas que enfatizam a antropologia da alimentação ou a história da alimentação e dos costumes alimentares. (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 12)

Garcia e Castro (2011, p. 91) “recorre à culinária como eixo estruturante de um método educativo para a promoção da alimentação saudável”, constatando que a culinária permite acessar informações sobre procedimentos com alimentos que podem melhorar a qualidade da informação sobre o consumo e as práticas alimentares, sendo um espaço eficaz para intervenções que visem a mudanças alimentares por abordar suas dimensões sensoriais, cognitivas, simbólicas e praticas.

Bezerra (2018, p. 111) também defende a atuação do gastrônomo no processo de ensino das habilidades culinárias, afirmando “essas ações educativas [...] podem ser mais qualificadas e potencializadas a partir de ações articuladas do nutricionista e dos manipuladores de alimentos com as habilidades culinárias e a sensibilidade gustativa do gastrônomo”. No entanto, uma problemática apresentado por Garcia e Castro (2011, p. 97) é que o potencial da prática de habilidades culinárias como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição é, de certa maneira, negligenciada como objeto de estudo científico. Bezerra (2018, p. 110) nesse mesmo sentido afirma que a gastronomia, ao

atravessar fronteiras e territórios disciplinares, não é reconhecida, por alguns, como conhecimento acadêmico.

Este trabalho, parte do princípio apontado por Bezerra (2018, p. 111)

A educação, a antropologia, a sustentabilidade e a gastronomia são aqui discutidas não como áreas exclusivas de trabalho em EAN e de transdisciplinaridade, mas como destaque entre tantas outras que se constituem como campo fértil de diálogo e de articulação de saberes, tendo em vista práticas voltadas para SAN e para a realização plena do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)¹.

Entretanto, nesse processo é de grande importância ressignificar as habilidades culinárias bem como as representações sociais da gastronomia através do ser cozinheiro ou ser chef de cozinha, de acordo com Brandão (2015, p. 29)

Em decorrência desse senso comum frágil, pautado na vigente representação social do *ser cozinheiro* ou do *ser chef de cozinha*, pairam muitas idealizações, às vezes irreais, acerca do alcance das razões de ser da Gastronomia, fato este que é prejudicial à assimilação de experiência na Universidade e à própria divulgação científica.

Dessa forma, a presença de gastrônomos na defesa das habilidades culinárias pode ser frutífera na atuação deste em EAN. Sendo possível perceber ao longo desse estudo que a gastronomia através da sensibilidade gustativa e da valorização das habilidades culinárias, por exemplo, tem grande potencial para contribuir com a Educação Alimentar e Nutricional. Porém, se fazem necessárias duas reflexões: a primeira de como se dá a formação acadêmica do profissional, na qual será analisado o curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará, e a segunda em quais espaços e exercendo quais funções o gastrônomo poderia executar em SAN e EAN.

¹ De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2012, p. 9), o Direito Humano a Alimentação Adequada é “o direito de cada pessoa ter acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação”.

4 A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Este capítulo procura compreender como se dá a formação em gastronomia pela Universidade Federal do Ceará a respeito de Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional. Procura-se entender quais são os conceitos do corpo discente e docente sobre esses temas, comparando suas perspectivas a respeito da formação em SAN e EAN pelo curso de Gastronomia.

Brandão (2015), em seu livro “Saber Gastronômico: Itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará”, aponta que há outras possibilidades de atuações na gastronomia, para além do ambiente da cozinha, como no

Campo da Gastronomia hospitalar, colaborando, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma unidade entre saúde e prazer; de **atuar no âmbito de políticas públicas** de alimentação escolar e de **sustentabilidade**, buscando um acesso a consciência de seu **caráter pedagógico**, isto é, expandindo seu papel corrente de satisfação nutricional, meramente prescritivo, para alcançar crianças e adolescentes de modo mais profundo; de realizar incríveis conexões com a comida de rua (a tapioca, o caldo de cana, o pastel, o cuscuz, a chegadoinha etc.), ressignificando a sua presença no cotidiano urbano; na **educação alimentar de adultos**, ainda que a longo prazo, trabalhando para uma harmonização de hábitos saudáveis, dando ênfase à aplicação de alimentos orgânicos. (BRANDÃO, 2015, p. 54 - Grifo nosso)

Esse capítulo, procura analisar as percepções discentes e docentes dessa possível atuação, procurando relacionar em que espaços e exercendo quais funções o gastrônomo poderia desenvolver sua atuação em SAN e EAN.

4.1 Percepções dos discentes sobre SAN e EAN na Formação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará

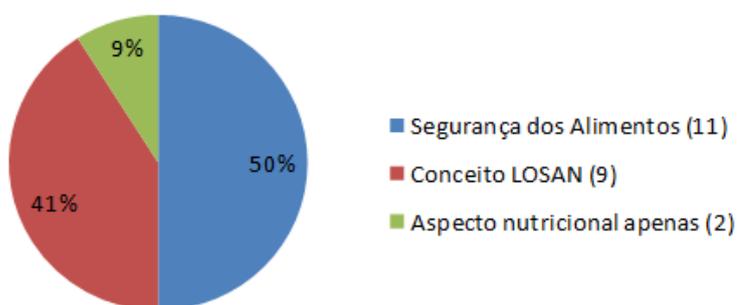
Brandão (2015), reflete sobre a evolução curricular do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, afirmando que esta depende da batalha daquilo que se considera ideal e as carências identificadas no decorrer da formação. Portanto, se faz necessária a constante construção coletiva, em acordo entre docentes, discentes e servidores técnico-administrativos, a respeito da Educação e Formação em Gastronomia.

Para compreender a concepção sobre SAN e EAN na formação em Gastronomia pela UFC, foram realizados questionários com estudantes. Todos que responderam ao questionário afirmaram já terem ouvido falar em SAN, sendo que as definições para os estudantes variaram entre “não sei bem o que é” [ESTUDANTE 5], e SAN:

Diz respeito a valorização do alimento em sua integralidade, desde seu plantio ou produção até seu consumo, passando por técnicas de plantio/produção, manipulação, transporte e técnicas de preparo, além de um aproveitamento integral que combata o desperdício, respeitando agricultores/produtores, cozinheiros e consumidores. Diz respeito também à garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada [ESTUDANTE 11].

É possível se observar a interpretação das respostas através do Gráfico 1:

Gráfico 1 - Definição dos discentes sobre Segurança Alimentar e Nutricional



Fonte: a autora (2018).

Assim, percebe-se que a maior parte dos estudantes que responderam o questionário (11) definiram SAN como Segurança dos Alimentos, apontando a higiene, as boas práticas e o risco de contaminação de alimentos como a sua definição de SAN. Alguns também pontuaram que além da manipulação adequada é necessário balanceamento nutricional para se garantir a SAN, como se percebe na fala do Estudante 12:

São atitudes que podemos tomar ao manipular alimentos que garantam que aquele alimento não será contaminado por substâncias tóxicas e não terá crescimento de microrganismos (ou fungos) elevado a ponto de comprometer a saúde de quem estiver consumindo o alimento.

Segundo Maluf (2011, p. 45) a segurança dos alimentos (*food safety*) tem vistas a assegurar a inocuidade do consumo do alimento para a saúde humana. Esse autor afirma que foram os países capitalistas avançados os responsáveis por essa preocupação, que “tanto ampliou o leque de possibilidades de produtos em todas as cadeias agroalimentares, quanto permitiu o transporte de alimentos no tempo e no espaço em face de um sistema alimentar cada vez mais integrado e internacionalizado” (MALUF, 2011, p. 45).

Outros nove dos estudantes apresentaram suas definições de SAN de forma mais próxima da definição estabelecida pela LOSAN, como, por exemplo, na definição do Estudante 13 “SAN é o direito que todos temos em ter uma alimentação segura, em questões nutricionais e sanitárias, de qualidade e quantidade satisfatória para o indivíduo e respeitando

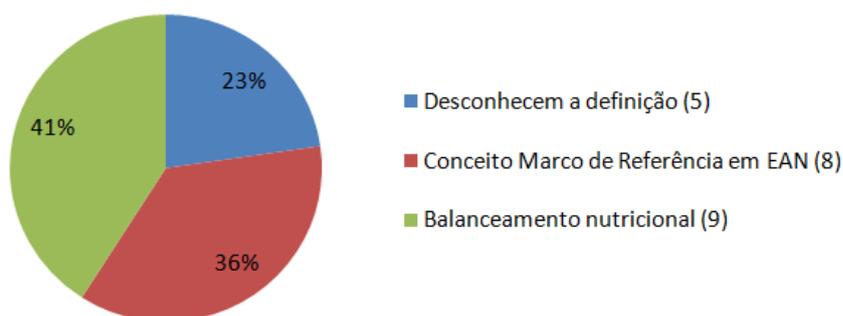
sua cultura e a sociedade em que está inserido”. Enquanto para outros dois estudantes a garantia da SAN se dá através da ingestão de alimentos em quantidade suficiente e de com valores nutricionais adequados. Afirmando que SAN “é tentar comer bem com os valores nutricionais adequados para ter boa saúde” [ESTUDANTE 14] e SAN “É poder garantir alimento de boa qualidade nutricional e em quantidade suficiente para a população” [ESTUDANTE 15]. Essa diversidade de definições corresponde às afirmações de Maluf (2011, p.15 - Grifo nosso):

Existem várias definições de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que lhe conferem significados diversos. Isto se deve, por um lado, à evolução da compreensão a respeito desde que se iniciaram as referências à segurança alimentar em meados do século XX, obrigando a contextualização das definições. Por outro lado, o fato de SAN definir um objetivo de política pública faz dela uma noção suscetível de distintas acepções e meios para sua efetivação, sendo pouco provável uma compreensão única a respeito. Mais do que isso, há um elemento de **disputa** em torno da SAN que fica evidente quando ela é utilizada para fundamentar proposições de política pública, principalmente ao legitimar a pretensão de algum tipo de tratamento diferenciado por parte do Estado.

Neste sentido, as diferentes concepções a respeito da SAN não são neutras, mas marcada por essa disputa em torno da SAN. Em uma segunda pergunta procurou-se entender se os discentes estudaram na graduação algum assunto relacionado a SAN, e se sim em quais disciplinas ou atividades, sendo que quatro estudantes afirmaram não terem estudado esse assunto durante a graduação.

Já dentre os que afirmaram ter estudado na graduação, a disciplina mais citada foi “Higiene e segurança alimentar”, sendo outras disciplinas citadas: Microbiologia aplicada à gastronomia, Planejamento Físico e Organizacional, Gastrotecnia, Manual de Boas Práticas (Técnicas Gastronômicas III), Habilidades e Técnicas Culinárias, Química e Metabolismo de Alimentos, Química Culinária, Gastronomia Ecológica, Educação Alimentar e Nutricional e Segurança do Trabalho.

Gráfico 2 – Definição dos discentes sobre Educação Alimentar e Nutricional



Fonte: a autora (2018).

Já o conceito de EAN é desconhecido para quatro estudantes que responderam o questionário, e um disse não saber definir, como se demonstra no Gráfico 2. Porém, para nove estudantes que responderam ao questionário o conceito de EAN ressaltou apenas a o balanceamento nutricional. Apontando este conceito como “Ingestão de alimentos saudáveis e com balanceamento nutricional” [ESTUDANTE 2], EAN “São orientações ensinadas a alguém sobre como se alimentar de maneira equilibrada, incentivando o consumo de frutas e vegetais” [ESTUDANTE 12] ou ainda “A educação alimentar consiste em disseminar os conhecimentos acerca da segurança alimentar no sentido de criar uma consciência acerca da forma mais adequada de alimentação visando a maximização da nutrição e saúde” [ESTUDANTE 19]. Na fala dos estudantes é possível se perceber diferentes concepções desse tema, mas que demonstram ser distantes do contexto da gastronomia. Sendo possível se perceber também nessas falas que nas concepções desses sobre EAN não se procura a trazer a autonomia na alimentação, como na fala do estudante 12, percebe-se que há o entendimento de que deve haver o ensino, de forma que “O aluno é receptor passivo dos conteúdos, os quais deve repetir e memorizar de forma mecânica, sem discussão e sem estabelecer relação com a sua realidade” (BEZERRA, 2018, p. 74), ao referir-se a pedagogia tradicional. Esta prática segue em oposição à pedagogia dialógica defendida por esse para a prática de EAN.

Outros oito estudantes aproximaram-se do conceito de EAN definido no Marco de Referência (BRASIL, 2012), sendo suas concepções sobre EAN:

Está interligada com a SAN. É uma forma de aprendizado. Entender os fatores que envolvem a alimentação. A produção, o processamento, as tecnologias, a indústria, o comércio, a cultura, é pensar o alimento em todas essas dimensões, buscando uma alimentação saudável e de qualidade para todos. [ESTUDANTE 8]

Baseia-se justamente nos princípios da SAN e, através das mais diversas metodologias e práticas profissionais, bem como de abordagens multidisciplinares, busca promover a prática de hábitos alimentares saudáveis, garantindo também o DHAA. [ESTUDANTE 11]

É o conjunto de conhecimentos e ações que promovem a autonomia na escolha de hábitos alimentares saudáveis individuais. [ESTUDANTE 13]

Nessas falas já é possível se perceber que os estudantes abordaram outras questões para além do aspecto nutricional, como: sustentabilidade, a cadeia produtiva, a busca pela autonomia, o respeito a costumes e culturas, a abordagem multidisciplinar, o DHAA e valorização dos produtos locais respeitando a sazonalidade.

Outra pergunta feita aos discentes foi se estudaram na graduação algum assunto relacionado à EAN, e se sim em quais disciplinas ou atividades. Neste, 10 dos 22 estudantes questionados responderam que sim, cinco deles afirmaram ter cursado a disciplina optativa de

Educação Alimentar e Nutricional. Um deles afirmou ter estudado “Pouca coisa” [ESTUDANTE 2], outros dois estudantes citaram disciplinas na qual estudaram EAN, como: Nutrição, História da Alimentação, Microbiologia da Alimentação e Planejamento Físico e Organizacional. As respostas obtidas e interpretadas são demonstradas através do Gráfico 2:

Dentre os estudantes que afirmaram ter estudado EAN na graduação, outros dois apontaram atividades de extensão. Já 12 dos 22 estudantes que responderam ao questionário afirmaram não ter estudado EAN na graduação. Um deles ainda afirmou que

Não. Em química de alimentos (S1) e em metabolismo de alimentos (S2), são abordadas as composições moleculares dos alimentos, mas acho que não é o suficiente para se dizer que houve um estudo em EAN. Existe a disciplina de Nutrição, mas ela é opcional. [ESTUDANTE 15]

No curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, SAN e EAN não são conteúdos que possuem uma disciplina obrigatória específica, no entanto, o desconhecimento a respeito desses conceitos torna-se uma problemática a partir do momento em que o gastrônomo, enquanto profissional da alimentação, possa manifestar concepções errôneas ou preconceituosas nesse sentido, por não compreender a complexidade dos temas. Essa problemática agrava-se ainda mais quando na última pergunta foi questionado sobre os discentes já terem pensado em trabalhar com SAN e/ou EAN e 12 dos 22 estudantes afirmaram que sim.

Desses, dois estudantes afirmaram a vontade em se especializar mais nessas áreas, afirmando:

Sim, agora mais do que nunca. Ainda não tenho uma ideia bem definida, mas além do desejo de continuar meus estudos na área, partindo para uma pós-graduação que aborda ou esteja relacionada com SAN, gostaria também de me aprofundar talvez em trabalhos que ajudassem na preservação e construção de saberes envolvendo a valorização da cultura alimentar, perpassando desde técnicas tradicionais até economia solidária, ou então ações estratégicas voltadas para o desenvolvimento rural sustentável, preferencialmente dentro do universo das questões de gênero. [ESTUDANTE 11]

Os outros 10 estudantes que disseram já terem pensado em trabalhar com SAN e/ou EAN apontaram diferentes caminhos para isso, perpassado: formação de profissionais que trabalhem com alimentos, consultorias, pesquisas, merenda escolar, administração, ministrando cursos e oficinas, e de forma indireta. Um dos estudantes afirmou que:

Eu penso em trabalhar com PANCs² e, ao difundir o consumo destas, acredito que elas contribuiriam muito para a SAN nacional pois se tornaria popular uma maior

² PANCs ou Plantas Alimentícias Não-Convencionais é um termo criado por Valdely Ferreira Kinupp em sua tese de Doutorado, o termo ganhou grande conhecimento pelo livro “Plantas Alimentícias Não Convencionais: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas” (2014), escrito em conjunto com Harri Lorenzi.

quantidade de insumos nutritivos, de baixo custo e com atributos sensoriais interessantes. [ESTUDANTE 15]

Neste caso é possível perceber que alguns estudantes do curso percebem que seus conhecimentos acerca da gastronomia, como insumos e técnicas culinárias, podem ser ferramentas utilizadas para contribuir com SAN e EAN. O potencial da utilização das PANCs é defendido por Kinupp (2009, p. 1) que argumenta “Muito é dito nas instituições de pesquisa, na mídia em geral, nas agendas políticas e mesmo nas conversas corriqueiras sobre a megabiodiversidade brasileira, no entanto, pouco é feito com objetivos práticos de valoração e uso real desta riqueza biológica”. Esse autor propõe então o uso alimentício dessas espécies tanto como uma forma de alimentação saudável, como para a conservação ambiental. Porém, Kinupp (2009, p. 3) pontua que para isso “os paradigmas e tabus alimentares precisam ser repensados”. Nesse sentido, o uso gastronômico destas variedades pode ser visto como um caminho contra o desperdício de alimentos, além de contribuir para a autonomia. Outro estudante, apesar de afirmar que pensa em trabalhar com SAN e/ou EAN afirma que:

De certa forma, ao pensar a gastronomia como fenômeno cultural e social já temos q buscar algum conhecimento nessas áreas. Contudo, ainda é muito dominado pelo conhecimento do ponto de vista apenas da área de Nutrição. Há uma dificuldade da Gastronomia se posicionar , pois, não possui um Conselho de Classe e por ser vista como algo fútil q não pensa no lado saudável ou de cadeia de produção alimentar. [ESTUDANTE 8]

Da mesma forma, três outros estudantes responderam que não pensam em trabalhar nesta área por ser uma área dos profissionais da nutrição. Outro, porém, afirmou que não pensa em trabalhar nessas áreas “porque foram temas pouco desenvolvidos durante o curso dos quais me sinto inseguro para trabalhar sem antes me aprofundar teoricamente no assunto” [ESTUDANTE 3]. Esses questionamentos dos discentes do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará indicam que se faz necessária uma abordagem mais aprofundada destes temas, por apresentarem relevância, e também por serem de interesse do corpo discente.

4.2 Percepções dos docentes sobre SAN e EAN na Formação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará

Responderam ao questionário dez docentes do curso de gastronomia da UFC. A primeira pergunta aos docentes foi a respeito da formação destes, na qual pode se perceber que são muito diversas. Alguns possuem também mais de uma formação: Química; Educação

Física e Cozinha Italiana; Turismo; Economia Doméstica; Ciências sociais; Administração; e Direito; Nutrição e Gastronomia. Assim como nas respostas da segunda pergunta percebe-se que foram de forma distintas que cada um deles iniciou seu trabalho com alimentação. Alguns em seus cursos de graduação, outros de forma autodidata, e a maior parte deles através de trabalhos anteriores à docência (concurso público para técnico de laboratório, consultorias, produzindo e comercializando bolos, restaurantes), outro ainda citou a própria docência no curso de gastronomia.

Com formações e percepções tão diversas, as definições apresentadas pelos docentes sobre SAN também foram distintas. Desses foram citados: “Acesso a alimentação segura e de qualidade em quantidade adequada, para suprir as necessidades de faixa etária” [PROFESSOR 1], “Entendo que todos os povos tenham direito a alimentação nutritiva, porém respeitando seus hábitos e costumes” [PROFESSOR 3] e “No meu entender é o direito de todo ser humano ter uma alimentação satisfatória.” [PROFESSOR 8].

Percebe-se que, dentre os professores, apesar de formações tão particulares, que alguns ressaltarem apenas alguns aspectos da SAN, porém, diferentemente dos estudantes não houve confusão deste conceito com o de Segurança dos Alimentos. Já sobre o conceito de EAN, no entanto, foram apresentadas maiores inconsistências, como: “Conjunto de atividades que busca garantir a SAN” [PROFESSOR 4], “É uma área de conhecimento muito vasta com o intuito de promover hábitos alimentares que sejam saudáveis” [PROFESSOR 6] e “Obtenção de conhecimento sobre alimentos, seus benefícios e suas desvantagens. Alimentação nutritiva e de fácil acesso.” [PROFESSOR 8].

Dos dez docentes que responderam ao questionário, apenas um afirmou não tratar de SAN e/ou EAN. Dentre eles, foram escolhidos três para responder à entrevista. Sendo aqueles que apresentaram os conceitos de formas mais aproximadas das definições da LOSAN e do Marco de Referência em EAN, respectivamente. Nas entrevistas constatou-se que dos trabalhos, no curso de Gastronomia da UFC, realizados nessas temáticas a maior parte, ocorrem através de projetos de extensão, citados pelos três professores entrevistados. O professor 9 citou dois projetos de extensão que desenvolve, no qual

Os alunos de gastronomia entram planejando as oficinas de gastronomia, então eles iam pesquisar sobre os alimentos, planejavam o cardápio que eles iam executar. E além de executar eles tinham que conhecer o alimento, saber o que tinha naquele alimento, eu pedia pras meninas pesquisarem sempre alimentos mais regionais. [PROFESSOR 9]

No trabalho deste professor, um dos projetos ocorria dentro da comunidade próxima à Universidade e o outro ocorria dentro da Universidade, cujo público eram:

moradores da comunidade e servidores ativos da UFC, respectivamente. Outro professor, relatou sobre o projeto de extensão no qual faz parte, cujo público são crianças entre dois e cinco anos, estas atividades ocorrem na Unidade Universitária Federal de Educação Infantil Núcleo de Desenvolvimento da Criança (UUNDC). Nesse, o professor afirmou:

Nós começamos do zero, padronizando as fichas técnicas³. Na verdade antes, avaliando o cardápio, fazendo algumas adequações ao cardápio. Ai já começamos a EAN, padronizamos as fichas, que é algo bem técnico. Mas agora, nessa edição, as meninas estão trabalhando efetivamente essa educação alimentar. Estão fazendo mesmo atividades diretamente com as crianças dentro da sala de aula, falando das frutas, não falamos de todas as frutas de uma vez. [PROFESSOR 3]

Porém, em outro projeto de extensão, coordenado por este professor, que oferece cursos à comunidade, chamado Gastronomia Social, afirma que

A gente trabalha bem mais a soberania alimentar, apesar de vez em quando a gente fazer algum trabalho de Educação Alimentar. Como já teve na biblioteca sobre lanches saudáveis, já teve em Camocim, são edições mais isoladas. Como a oficina de lanches saudáveis, já teve oficinas no Sim a Vida, com as crianças, onde a gente trabalha com uma alimentação mais voltada pro natural. [PROFESSOR 3]

A respeito da temática da Soberania Alimentar, este professor afirma “A gente não fica é falando e divulgando frequentemente pra todo mundo por aí ‘isso é Soberania Alimentar’, eu acho que a gente poderia fazer isso mais. Pra colocar isso na cabeça das pessoas né?!” [PROFESSOR 3]. Já o professor 1 afirma que trabalha com SAN e EAN:

Desde o ano passado tenho dois projetos de extensão, um com crianças do ensino infantil e outro com jovens do fundamental em que a gente dá noções de segurança alimentar e nutricional através tanto de oficinas quanto ministrando disciplinas juntamente com alunos do curso de gastronomia.

Percebe-se desta forma que as oficinas são uma forma recorrente, dentro da Universidade, de a gastronomia atuar em EAN, e percebe-se que o público é distinto. O professor 9 detalha de que forma ocorriam estas oficinas, ministradas por estudantes de gastronomia, no trabalho com Educação Alimentar e Nutricional em seus dois projetos. Em um deles as atividades ocorriam no posto de saúde, cujo público era a comunidade no entorno:

Tinha um dia que era destinado as oficinas e a gente juntava, a gente fazia mesmo na cozinha, e fazia esse trabalho na própria cozinha do posto de saúde. E elas adoravam. Porque todo mundo adora ir pra cozinha, né?! Então é um local gostoso.

³ De acordo com Brandão (2015, p. 111) “A ficha técnica é um instrumento de controle de preparações. Muitas vezes descrita erroneamente como receita, ela é bem mais que uma orientação. É uma norma de elaboração que traz a descrição detalhada acerca da quantidade e da qualidade dos produtos de uma preparação, assim como todos os passos do preparo, contendo indicação exata de técnicas, utensílios, equipamentos utilizados, tempos e tamanho das porções. Tem como objetivo geral controlar o padrão dos produtos de um serviço de alimentação.

Então elas se sentiam super à vontade, diferente de você fazer um trabalho de educação alimentar em que você coloca todo mundo numa sala e liga um retroprojeto. Então quando você liga um retroprojeto na comunidade eles saem correndo, porque não é do dia-a-dia deles, mas quando você leva pra cozinha e conversa ali e mostra diretamente, o interesse é muito maior, a motivação que eles têm é muito maior. Então foi muito produtivas essas oficinas de gastronomia na própria cozinha lá do posto de saúde. [PROFESSOR 9]

Nesta afirmação percebe-se que o local de ensino se torna muito importante, ao associar-se à realidade dos educandos, ao dialogar com essa realidade. Esse espaço “gostoso” que é a cozinha pode proporcionar grande aprendizado nessas experiências, como explicado por Barcellos (2017, p. 36), ao refletir sobre o significado psicológico, “Cozinha: lugar da vida comum, das comunhões. Cozinha, lugar de aprender intimidades. A cozinha é íntima da matéria e seus mistérios profundos, seus segredos, lugar das transmutações, da intimidade ativa das operações”.

Freire (2002, p. 15) questiona “Por que não estabelecer uma necessária ‘intimidade’ entre os saberes curriculares fundamentais aos alunos e a experiência social que eles têm como indivíduos?”. É nesse sentido que sendo o espaço da cozinha íntimo do educando, bem como o próprio conteúdo ensinado, respeita-se o saber dos educandos, como afirma Freire. No outro projeto do professor 9, o público são servidores ativos da UFC, neste:

A gente fazia também os atendimentos [nutricionais] individuais e as meninas [estudantes da gastronomia] auxiliavam a gente nisso, tanto na parte teórica quanto nos atendimentos, e o que elas reforçavam eram as oficinas. Elas que fizeram o levantamento do cardápio que a gente podia mostrar, então todas as aulas que a gente tinha eram acompanhadas de uma oficina de gastronomia. [...] Ao final da avaliação do projeto os servidores fazem as avaliações e o que eles mais comentaram foi isso, porque a gente associou não só essa parte teórica do que consumir. O papel da gastronomia foi assim espetacular, porque eu coloco no papel o que ele pode comer, e aí vocês entram juntamente aí “como fazer? Como elaborar?” para que saia um alimento saudável e saboroso. E não é só o saudável, porque tem que ter o prazer, porque alimentação é prazer. Se alimentar não é só nutrir, existe o prazer, existe o social, tem tudo isso, e a gastronomia teve esse papel muito importante no nosso curso.

O professor 3, por sua vez, apresenta ainda outra perspectiva. Relata na entrevista um projeto no qual foi convidado para participar que se relacionava à inserção de um determinado fruto regional na alimentação e desenvolvimento de novos produtos se utilizando deste. Ele conta que uma professora pediu para fazer testes com a araruta, porque houve uma produção intensa

Ai ela veio trazer para eu testar alguns produtos com a araruta. Só que assim, ao mesmo tempo ela está utilizando esse produto para dois caminhos, pra fortalecer a venda desse produto, [...] está deixando de ser consumido. E ao mesmo tempo atender aos celíacos, fazendo a inclusão alimentar né? Eu até brinco “inclusão alimentar já!”. Porque assim, [...] a gente não obtém um resultado ideal ou próximo

ao alimento convencional, então a idéia é testar a araruta. Outra coisa, a araruta, pelas características dela químicas, se assemelha, se aproxima, da fécula de batata, e fécula de batata é muito caro. [PROFESSOR 3]

Já quando questionados se conhecem estudantes do curso de gastronomia que estudem ou trabalhem com SAN e/ou EAN, o primeiro afirmou que “Como faz pouco tempo que estou no curso eu nem posso te dar essa resposta. Porque eu conheço ainda poucos alunos que saíram, até porque eu entrei faz pouco tempo” [PROFESSOR 9]. Mencionou, porém, dentre os que estudam EAN as alunas que fazem parte do projeto de extensão no qual faz parte. O segundo professor afirmou que não se lembrava de algum nome, mas que tem certeza que tem alunos trabalhando nestas temáticas. Este afirmou que os bolsistas que atuam em um de seus projetos de extensão têm estudo em EAN. O professor 1 afirmou:

Sim, tem pelo menos dois exemplos de alunos. Um deles é a Maria (nome fictício) que está trabalhando no IPREDE⁴ com reeducação alimentar e o outro é o João (nome fictício) que está em Lisboa trabalhando também com um restaurante, mas um restaurante social que tem esse intuito também de educar e dar comida a pessoas de baixa renda.

Nestes dois exemplos de trabalho com EAN e SAN, pode-se tanto associar à presença do gastrônomo em cozinhas hospitalares no primeiro caso. Neste, a Gastronomia Hospitalar “pode ser utilizada como uma aliada na recuperação do estado nutricional de pacientes hospitalizados desnutridos, melhorando as características sensoriais das preparações, a apresentação das dietas e ao atendimento aos pacientes” (SOUZA; NAKASATO, 2011, p. 213). Bem como o restaurante social, do segundo caso, pode ser pensado na atuação do gastrônomo dentro de outros Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, como restaurantes populares, bancos de alimentos e cozinhas comunitárias, citados por Brasil (2012, p. 33).

Quando questionados sobre a relação/articulação da gastronomia com SAN e/ou EAN, os três professores entrevistados responderam que sim, com grande confiança.

A resposta maior é este projeto de extensão. [...] É muito produtivo quando a gente coloca assim na gastronomia. É muito diferente quando você pega e “vou entregar uma receita”, mas às vezes é um produto que a pessoa nem encontra no mercado, às vezes não sabe nem como preparar... É muito distante... E com a participação das meninas da gastronomia, elas fazendo na hora pra todos os participantes observarem, então eles começam a ver que não é tão difícil assim. E elas estimulavam eles a essas habilidades culinárias, mandavam receitas pra eles. Durante o processo das consultas, elas participavam e a ajuda que elas davam era

⁴ O IPREDE é “Uma instituição dedicada a promover nutrição e o desenvolvimento na primeira infância articulando-os com ações que visam o fortalecimento de mulheres e da inclusão social de famílias que vivem em situação de vulnerabilidade social e pobreza. Sua ação assistencial está sistematizada em três Programas: Programa de Desenvolvimento na Primeira Infância, Programa de Assistência Psicossocial e Programa de Atenção a Mulher”. Fonte: IPREDE. Disponível em: <http://www.iprede.org.br/atuacao/>

nisso daí. Porque cada um tem um hábito alimentar e tem um gosto diferenciado.
[PROFESSOR 9]

Na perspectiva deste professor, ele percebe a importância das temáticas de SAN e EAN a partir dos resultados obtidos pelos projetos de extensão. Outro, no entanto, observa que a articulação destas temáticas precisa se alinhar ao PPC para que o gastrônomo possa desempenhar esta função, como afirma:

Só que a gente precisa fortalecer mais e essa é a proposta do novo Projeto Político do Curso⁵, já tem essa proposta de trabalhar educação alimentar e nutricional. Agora como foi aprovado como tema transversal⁶ [...] estamos em sintonia resumindo né?!
[PROFESSOR 3]

Já o terceiro professor trouxe outros questionamentos de que forma esta relação da gastronomia com SAN e EAN, podem se dar:

Acho que tem sim, a gastronomia tem, tem que ter uma preocupação desde a produção do alimento até o acesso do alimento e quem consegue ter esse acesso ao alimento. Então toda a cadeia produtiva eu acho que ela faz parte tanto da segurança quanto da educação nutricional, no caso do nosso curso ainda tem muito pouco. Mas, no projeto político novo que está sendo elaborado eu acho que é um dos itens fortes que é essa educação nutricional que vai ser colocada inclusive com a obrigatoriedade da extensão no projeto, da curricularização⁷. Então vão ter que ter mais ações de educação alimentar e nutricional, trabalho com as escolas, com as comunidades para que isso seja inserido. Outro item muito importante também tem trabalhado pouco é o caso da merenda escolar. E quando fala da merenda escolar fala de todos os níveis, tanto o público quanto o privado. [PROFESSOR 1]

Na afirmação ele traz à tona a preocupação do acesso ao alimento. Neste, mais uma vez pode-se pensar na atuação do gastrônomo no fortalecimento dos Equipamentos Públicos de SAN, como até mesmo em Centros de Referência em SAN, no qual o estudo das culturas e práticas alimentares que podem contribuir na garantia da SAN. Outro importante ponto abordado é a merenda escolar, neste espaço, o gastrônomo poderia procurar garantir uma alimentação “adequada, forte (com sustância), gostosa, temperada, variada e coisa diferente” (BEZERRA, 2009, p. 114).

Para Bezerra, garantir essas características na merenda escolar é de suma importância, pois “Mesmo tendo uma dieta precária, os alunos e suas famílias têm gostos, sensibilidade no comer, sonham com algumas comidas e esperam encontrá-las na escola”

⁵ O Projeto Político Pedagógico (PPP) do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará encontra-se em momento de revisão, este passará também a ser chamado de Projeto Político do Curso (PPC).

⁶ De acordo com a Lei 13.666/2018, que altera a LDB, publicada em 16 de maio de 2018 no Diário Oficial da União, os currículos dos ensinos fundamental e médio deverão incluir o assunto educação alimentar e nutricional nas disciplinas de ciências e biologia, respectivamente.

⁷ De acordo com a Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal do Ceará, conforme a Resolução nº 28/CEPE, de 1º de dezembro de 2017, todos os cursos de graduação da UFC deverão implementar até 2022 atividades de extensão universitária em seus currículos pedagógicos.

(BEZERRA, 2009, p. 114). É nesse sentido que a merenda escolar não pode ser entendida apenas por seu aspecto biológico, visto que, segundo Bezerra (2009) a comida implica prazer, gosto, rituais de recusa ou rejeição, de aproximação das pessoas e de distinção social.

De acordo com os professores, a partir das articulações entre EAN e a Gastronomia percebeu-se a necessidade da evolução curricular nestas temáticas no novo Projeto Político do Curso. Desta forma, os professores afirmaram que a formação em gastronomia pela UFC por essas temáticas:

Acho que com esse novo currículo agora, eu acho que ressaltou mais, ele vem ressaltando mais. Agora também depende do interesse dos alunos também, se tiver um interesse maior dos alunos também isso ganha mais força. Então também depende não só do professor, mas também do interesse do aluno pela área. Se ele tem interesse pela área, com certeza é melhor. Agora com esse novo currículo eu acho que vai melhorar mais, vai dar mais força, pra essa área. [PROFESSOR 9]

O segundo docente entrevistado declara que percebe na formação através das disciplinas optativas de “Segurança Alimentar e Nutricional” e “Educação Alimentar e Nutricional”. Afirma ainda que não existe um enfoque nas temáticas na carga horária obrigatória do curso, mas também afirma que o novo PPC do curso possui ambas as temáticas como um eixo do curso de gastronomia. O terceiro docente também resalta que o novo projeto destacará essas temáticas, afirmando que havia o enfoque nesta área de forma disfarçada nas disciplinas de “Nutrição” e “Educação Alimentar e Nutricional”:

Então todas essas coisas que estavam, mas de forma muito apagadas do projeto elas vão e dentro do próprio corpo do projeto ele fala que o aluno vai sair com essa habilidade também, de poder ser um repassador desse conteúdo, dele estar mais apropriado disso. De ele poder realmente transmitir essa abordagem de educação e segurança alimentar e nutricional. E outra coisa é como agora dentro da LDB aprovada na semana passada, da educação alimentar e nutricional, é mais uma forma de se exigir que os alunos da gastronomia se insiram nesse processo. [PROFESSOR 1]

Importante também trazer maiores informações a respeito dessas três disciplinas optativas citadas pelos professores. A disciplina de ‘Nutrição’ foi ofertada apenas uma vez na história do curso, aberto em 2010, que ocorreu em 2017. ‘Segurança Alimentar e Nutricional’ foi ministrada apenas duas vezes, em 2011 e 2012. Enquanto a disciplina citada, em bastante frequência pelos discentes e docentes, ‘Educação Alimentar e Nutricional’ apesar de ter tido três turmas – 2015, 2016 e 2017 – não era aberta pelo curso de Gastronomia ou pelo Instituto de Cultura e Arte, mas pela Faculdade de Educação da UFC. Nesta, na turma de 2017 um grupo de onze alunos do curso de gastronomia cursaram a disciplina e pautaram pela importância da mesma na grade curricular do curso. Nesse sentido, o caráter optativo destas

concomitantemente com a falta de regularidade expressa o distanciamento das temáticas de SAN e EAN no curso de gastronomia no atual PPP.

O professor 1 pontua ainda sobre a atuação do gastrônomo em Educação Alimentar e Nutricional “A gente sabe que vai ser uma briga assim, principalmente com a nutrição, de querer pegar isso pra si dentro do ensino fundamental e médio, mas a gente tem que trabalhar isso de uma forma mais multidisciplinar” [PROFESSOR 1]. Ao longo da entrevista percebe-se que os três professores acreditam que o gastrônomo pode desenvolver ações em SAN e EAN, no entanto, cada um apresentou propostas distintas. Para eles:

Com certeza pode, não resta dúvidas. Como a gente estava falando, na área de vocês, vocês podem desenvolver muita coisa relacionada a segurança alimentar. O próprio Guia, se você pega o Guia você vai ver como o guia ressalta essa parte de habilidades culinárias, de regionalismo, de cultura alimentar, esse resgate que a gente perdeu né?! De elaborar o próprio alimento, o conhecimento nessa área de gastronomia é muito importante pra isso. Se você parar para pensar mesmo, você me perguntando se tem disciplinas, poxa, a gastronomia toda. Porque EAN envolve tudo, então acaba sendo tudo. [PROFESSOR 9]

Desta forma, esse professor tem a compreensão de que todo o conteúdo estudado pelo gastrônomo durante sua formação envolve SAN e EAN, visto que é o estudo do alimento em seus diferentes aspectos: histórico, cultural, físico-químico, habilidades culinárias, entre outros. Nessa concepção, o gastrônomo poderia se utilizar das habilidades culinárias e do espaço da cozinha, conforme citado anteriormente, para desenvolver ações em EAN, conforme o Guia Alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2014c). Já o terceiro professor apresentou uma concepção bastante diferente:

Pode e deve, mas a gente precisa incluir isso como uma atividade do bacharel em gastronomia. Assim, bem declaradamente, porque é o bacharel que vai trabalhar com o nutricionista lá fora, que vai trabalhar com o engenheiro de alimentos páreo a páreo. Em termos de hierarquia, de fluxograma organizacional. [...] Todos estarem no mesmo patamar e terem a mesma língua, terem o mesmo conhecimento. Por isso que a gente entendeu que temos que focar nisso, cavar mesmo. Estamos em um momento importante de reconhecimento e criação do Conselho de Classe, então esta atividade tem que estar alinhada, mas eu acredito que com o bacharel. [PROFESSOR 3]

Esse professor, por sua vez, deixou bem claro em suas afirmações à necessidade que observa na distinção dos cursos tecnológicos e bacharelados. O fato se deve as diferenças curriculares entre tais cursos, bem como também ao maior aprofundamento proporcionado pelo curso de bacharelado.

Já outro docente apresenta ainda uma terceira perspectiva do que ele acredita ser necessário para que o gastrônomo possa atuar em SAN e EAN. Pontuadas na fala:

Eu acho que tem várias formas de se fazer isso, pensando na parte mais prática. Primeiro conhecendo a cadeia produtiva e aí pensando em escolher alimentos na hora de montar um cardápio que vai se trabalhar com o professor, pensar na regionalidade e na sazonalidade para valorizar os produtos regionais. E aí também valorizar o pequeno produtor e valorizar a agricultura familiar, essas são algumas das ações. [...] Como é que eu consigo produzir esse alimento, transformar, cozinhar, cortar da melhor forma aquele alimento para que aquele alimento seja mais seguro. E como é que eu consigo também fazer com quem tenha acesso a esse tipo de alimento, saudável, que é pra ter acesso a todos. Como é que eu consigo ter uma forma de fazer com que esse alimento seja de acesso a todos? E não como é hoje, que apenas uma pequena parcela da população tem direito porque é totalmente inviável o custo, então acho que essas ações práticas dessa forma. E aí eu acho que o gastrônomo pode atuar nessa área de educação e reeducação alimentar, passando esse conceito em curso, nas disciplinas, quando ele for ser um professor também que eu acho que é uma forma de disseminar esse conteúdo e transmitir conhecimento. [PROFESSOR 1]

Nessa afirmação, ele pontua importantes aspectos, como o conhecimento da cadeia produtiva, da regionalidade, da sazonalidade e a valorização da agricultura familiar. O conhecimento dessas informações pelo gastrônomo pode ser frutífero quando este elabora um cardápio, por exemplo, de forma que expresse nele o respeito à cultura local e ao meio ambiente. Uma gastronomia pautada na sustentabilidade, como pelo exemplo trazido por Bezerra (2018, p. 109)

A compra de alimentos da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma estratégia de sustentabilidade. Promove condições para o desenvolvimento social, econômico e regional e valoriza a cultura alimentar local. Diminui a distância entre o produtor e o consumidor do alimento, bem como reduz os prejudiciais efeitos ambientais provocados pelo transporte a longas distâncias. Potencializa a preservação do meio ambiente local, uma vez que a agricultura familiar não utiliza métodos de produção agressivos ao meio ambiente.

Dessa forma, nas percepções dos três professores percebe-se uma variedade muito grande de ações pensadas para o egresso ser capaz de desenvolver. A concretização dessas se expressam através da evolução curricular do curso de gastronomia. Essa nova proposta encontra-se em andamento, e pode-se observar através da descrição dos professores, um avanço no PPP/PPC, conforme descreve Brandão (2015, p. 68)

O PPP deveria apresentar, no horizonte de sua perspectiva profissional, opções que se alinhem a este interesse acadêmico latente, harmonizando com o próprio discurso dos gestores, o qual insere o gastrônomo no planejamento e execução de políticas públicas; na pesquisa acadêmica de cunho cultural [...].

Assim, alinha-se o PPC à novas perspectivas profissionais, abrindo um leque de possibilidades que caberá às demandas, discentes, docentes e profissionais, no mercado de trabalho, a concretização ou não destas.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da articulação entre as temáticas de Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional com a gastronomia, é possível perceber que essa relação também se encontra em construção de seu arcabouço teórico e metodológico, como afirma Bezerra (2015). Constata-se, através dos documentos norteadores de EAN, que é possível o diálogo com a Gastronomia, demonstrando que esta articulação pode ser frutífera quando o estímulo de hábitos alimentares saudáveis dialogue com a realidade da alimentação através tanto do próprio alimento, em suas características sensoriais e, também simbólicas, quanto através do espaço da cozinha, que demonstra ser propício a este diálogo. No entanto, essa articulação parte da tomada de posição dos gastrônomos nos campos da EAN e da SAN, sendo um pontapé importantíssimo para romper com a neutralidade, na qual Freire (2002) afirma não existir. Para ele, essa omissão talvez seja a melhor maneira de desrespeito, por não promover o direito de comparar, escolher, romper e decidir. Na visão de Petrini (2015, p. 224) “os gastrônomos devem estar na linha de frente ao se falar de alimento. Devemos nos libertar da fome e da desnutrição”.

Dessa forma, pode-se perceber, através dos documentos analisados, que é possível um diálogo entre a Gastronomia com SAN e EAN de forma expressiva através do estímulo das habilidades culinárias. Essa prática demonstra-se importante na superação de abordagens prescritivas em EAN, além de contribuir para a autonomia nas escolhas alimentares. Porém, na formação em Gastronomia pela UFC, o conceito de SAN necessita de maior debate, visto que os alunos ao longo da graduação apresentaram um conceito muito mais conciso a respeito de Segurança dos Alimentos, sem muitas vezes compreender a complexidade da SAN. Outra informação que necessita de maior debate no curso de gastronomia da UFC é a percepção de alguns alunos que apontam que EAN não é um campo de atuação do Gastrônomo. Esta diverge com duas informações: a primeira diz respeito ao Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas (2012) que aponta que EAN integra o currículo obrigatório dos cursos de graduação em Nutrição, “No entanto, por ser um campo intersetorial e multidisciplinar, outros profissionais podem e devem se envolver nas ações e terem acesso a programas de formação e educação continuada, que abordem a temática” (BRASIL, 2012, p. 37). Além de divergir da perspectiva docente que acredita que SAN e EAN são áreas em que o gastrônomo pode e deve, segundo eles, atuar. Portanto, a perspectiva discente sobre as temáticas de SAN e EAN apontam uma carência curricular do curso.

Esta informação se confirma ao observar a perspectiva docente. De acordo com os

professores entrevistados, as temáticas são abordadas apenas em três disciplinas de caráter optativo, “Segurança Alimentar e Nutricional”, “Educação Alimentar e Nutricional” e “Nutrição”, ressalta-se ainda que estas foram ofertadas de forma irregular ao longo da história do curso. Outra divergência observada nesta formação se dá com relação à grande expressividade das temáticas, especialmente EAN, nos projetos de extensão. Essa carência curricular, segundo o corpo docente, será superada pelo novo Projeto Político do Curso através de disciplinas obrigatórias na grade curricular e, também através da curricularização da extensão que priorizará essa temática.

Já dentre as possibilidades de atuação do gastrônomo nas temáticas observou-se que apresenta maiores obstáculos, visto que a Gastronomia não se encontra consolidada atualmente. Essa informação se expressa quando um discente e um docente comentam sobre a falta de um Conselho de Classe na área. Bem como através da percepção do professor 1, que aponta a disputa como um obstáculo em torno da temática, principalmente com o curso de Nutrição. No entanto, foram apresentadas pelos docentes, e pelos discentes, diversas possibilidades dessa atuação, como: no campo da saúde, através do desenvolvimento de novos produtos para a inclusão alimentar e na gastronomia hospitalar; no campo da educação, como professor e auxiliando na melhora da qualidade da merenda escolar; nos equipamentos públicos de SAN, tais como bancos de alimentos, restaurantes populares e centros de referência em SAN; além do setor privado, no qual o gastrônomo pode também direcionar atividades nas temáticas de SAN e EAN. Essas são algumas possibilidades que foram encontradas durante a construção deste trabalho, em diferentes setores e espaços, que podem ser frutíferas a partir de articulações entre as temáticas de SAN e EAN com a Gastronomia.

REFERÊNCIAS

- BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique**: Imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação Alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. **Hist. cienc. Saúde – Manguinhos**, mar. 2012, vol. 19, n.1, p. 157-179.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional**: Articulação de Saberes. Brasília, DF: FNDE, 2018.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação** [online]. 2009, vol.14, n.40, pp.103-115. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-24782009000100009>>. Acesso em: 01 jun. 2018.
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **A emergência do saber gastronômico na academia**: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará. 2014.
- BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade**: recomendações para os estados e municípios. Brasília, DF: CAISAN, 2014a. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/estrategiaobesidade.pdf>. Acesso em: 30 maio 2018.
- BRASIL. Congresso. Câmara dos Deputados. Constituição (2018). Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 13666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.. **Lei Nº 13.666, de 16 de Maio de 2018**. Brasília, DF: Presidência da República, 16 maio 2018. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13666.htm>. Acesso em: 26 maio 2018.
- BRASIL. Elisabetta Recine. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Org.). **Seminário de Pesquisa em SAN**: relatório final. Brasília: Presidência da República, 2014b. 201 p.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf>. Acesso em: 30 maio 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília, DF: MS, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014c. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 30 maio 2018.
- BRASIL. Presidência da República. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**

nº **11.346**, de 15 de setembro de 2006. Brasília, DF, Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm>. Acesso em: 22 mar. 2017.

BURLANDY, Luciene. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersectorialidade no âmbito federal de governo. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 3, p. 851-860, Jun. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232009000300020&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 22 Mar. 2018.

BURLANDY, Luciene; MALUF, Renato S. Soberania Alimentar – Dimensões de um Conceito em Construção e suas Implicações para a Alimentação no Cenário Contemporâneo. In: TADDEI, José Augusto et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. Cap. 29. p. 457-469.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de et al. **A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação**. *Rev. Nutr.* [online]. 2007, vol.20, n.6 [cited 2018-04-16], pp.571-588. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000600001&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 Abr. 2018.

CONFERÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2., 2004, Brasília. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, Df: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2004. 81 p. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/conferencias/arquivos-de-conferencias/2a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/documento-de-referencia.pdf>>. Acesso em: 21 mar. 2018.

CONFERÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL + 2, 5. 2018, Brasília. **Carta Final do Encontro**. 2018: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. 10 p. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2018/marco/divulgada-carta-politica-do-encontro-5a-2/view>>. Acesso em: 21 mar. 2018.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda and CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2011, vol.16, n.1 [cited 2018-04-16], pp.91-98. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 Abr. 2018.

FMSA. Fórum Mundial de Soberania Alimentar. Relatório Final. FMSA: Havana, 2001. Disponível em: <https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf>. Acesso em: 07 mai. 2018.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. **Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC** – Manaus, 2009. Disponível em: <http://www.sbpcnet.org.br/livro/61ra/mesas_redondas/MR_ValdelyKinupp.pdf>. Acesso em: 16 Mai. 2018.

MALUF, Renato Sérgio. **Segurança alimentar e nutricional**. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. 174 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade**: Slow Food – histórias de gastronomia para a libertação. Tradução: Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. **Reflexões sobre o Processo Histórico / Político de Construção da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, SP:

POTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; RIBEIRO DE CASTRO, Inês Rugani. **A alimentação no contexto contemporâneo**: consumo, ação política e sustentabilidade *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 16, núm. 1, Jan. 2011. p. 99-106 Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva Rio de Janeiro, Brasil.

PRADANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. de. **Metodologia do trabalho científico**: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. Novo Hamburgo: Universidade Feevale, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Os Sabores da Sociedade. In: TADDEI, José Augusto et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. Cap. 23. p. 367-386.

SOUZA, Mariana Delega de; NAKASATO, Mioko. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição de pacientes hospitalizados. **Revista o Mundo da Saúde**. 2011. Vol. 35. Num. 2. P. 208-214.

TOLEDO, R. F. M. BERGAMO, M. Currículo gastronômico: um universo a ser explorado. **Formação em gastronomia**: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 28, de 1 de dezembro de 2017. Dispõe sobre a curricularização da extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal do Ceará (UFC).. **Resolução no 28/CEPE, de 1º de Dezembro de 2017**. Fortaleza, CE: Universidade Federal do Ceará, 1 dez. 2017. Disponível em: <<http://www.prex.ufc.br/wp-content/uploads/2018/01/ufc-resolucao-28-1dez17-curricularizacao.pdf>>. Acesso em: 26 maio 2018.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS**QUESTIONÁRIO - ESTUDANTES DE GASTRONOMIA**

1- Nome completo:

2- Ano de ingresso no curso:

3- Você já ouviu falar em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)? Poderia definir o que é para você?

4- Você já ouviu falar em Educação Alimentar e Nutricional (EAN)? Poderia definir o que é para você?

5- Você estudou na graduação algum assunto relacionado a SAN? Se sim, em quais disciplinas ou atividades?

6- Você estudou na graduação algum assunto relacionado a EAN? Se sim, em quais disciplinas ou atividades?

7- Você já pensou em trabalhar com SAN e/ou EAN? Se sim, como? Ou se não, por quê?

APÊNDICE B – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS**QUESTIONÁRIO – PROFESSORES**

1- Nome completo:

2- Qual é sua formação inicial?

3- Quando você começou a trabalhar com alimentação? Como se deu este processo?

4- O que você entende por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)?

5- O que você entende por Educação Alimentar e Nutricional (EAN)?

6- No trabalho com alimentação, você trata de SAN? E de EAN?

APÊNDICE C – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

- 1- Qual (quais) o(s) trabalho(s) que você desenvolveu (desenvolve) com SAN e/ou EAN na Universidade?
- 2- Você teve ou tem alunos da Gastronomia que estudem ou trabalhem com SAN e/ou EAN? Como é possível que esses estudantes atuem nessa área?
- 3- Para você, a gastronomia tem relação/ articulação com SAN e/ou EAN? Como?
- 4- A formação em Gastronomia pela UFC tem algum enfoque nessa área? De que forma ou até que ponto?
- 5- Como, em sua opinião, o gastrônomo poderia, em suas práticas, desenvolver direta ou indiretamente, ações de SAN e EAN?