



## Um Panorama do Primeiro Mestrado Acadêmico em Gastronomia do Brasil

### A Panorama of Brazil's first Academic Master's Degree in Gastronomy

Paola Romanova do Nascimento Costa<sup>1</sup>, Samuel Elias Andrade Gomes<sup>2</sup>, Paulo Henrique Machado de Sousa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará, CEP 60440-900, Fortaleza, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal do Ceará, CEP 60440-900, Fortaleza, Brasil

<sup>3</sup>Universidade Federal do Ceará, CEP 60440-900, Fortaleza, Brasil<sup>1</sup>

**Resumo:** O Brasil observa um aumento significativo no interesse por estudos gastronômicos, impulsionado pela rica diversidade cultural e culinária do país. O campo da Gastronomia tem crescido com novos cursos de graduação, revistas e congressos especializados. O estudo tem como objetivo discutir o crescimento da Gastronomia como campo científico, destacando o primeiro Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG), *stricto sensu*, no Brasil, nível mestrado, oferecido pela Universidade Federal do Ceará (UFC). O texto explora a evolução da gastronomia como área de conhecimento, evidenciando a necessidade de pesquisas acadêmicas que aprimorem o conhecimento técnico-científico e promovam a valorização cultural do alimento. O surgimento do mestrado da UFC surge da demanda por formação avançada e continuada, suprimindo a carência de cursos *stricto sensu* em Gastronomia no Brasil. Antes de sua criação, os profissionais da área precisavam buscar formação no exterior ou em áreas correlatas. O programa visa formar profissionais qualificados para atuar tanto no mercado quanto na academia, promovendo a inovação, a sustentabilidade e a soberania alimentar. O curso busca integrar diferentes saberes e promover o desenvolvimento regional, através de suas três linhas de pesquisa: Gastronomia Social e Sustentabilidade, Tecnologia e Inovação Gastronômica e Gastronomia, Nutrição e Saúde. A missão do programa é oferecer compreensão científica e cultural da gastronomia, preparando profissionais para enfrentar desafios técnicos e sociais, promovendo uma gastronomia inovadora e sustentável. Também é missão do programa a valorização da devolutiva social, onde os discentes aplicam seus conhecimentos para beneficiar comunidades locais, refletindo a importância social do investimento científico.

**Palavras-chave:** Educação em Gastronomia. Inovação Gastronômica. Soberania alimentar. Gastronomia Social e Sustentabilidade. Nutrição e Saúde.

---

<sup>1</sup> phmachado@ufc.br



RCAGT

# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



**Abstract:** Brazil has seen a significant increase in interest in gastronomic studies, driven by the country's cultural and culinary diversity. The field of gastronomy has grown with new undergraduate courses, specialized magazines, and conferences. The study aims to discuss the growth of Gastronomy as a scientific field, highlighting the first Postgraduate Program in Gastronomy, master's level *stricto sensu*, in Brazil, offered by Universidade Federal do Ceará (UFC). The text explores the evolution of gastronomy as an area of knowledge, highlighting the need for academic research that improves technical-scientific knowledge and promotes the cultural appreciation of food. The emergence of the UFC master's degree arises from the demand for advanced and continued training, filling the lack of Gastronomy *stricto sensu* courses in Brazil. Before its creation, professionals in the field needed to seek training abroad or in related areas. The program aims to train qualified professionals to work in the market and academia, promoting innovation, sustainability, and food sovereignty. The course seeks to integrate different knowledge and promote regional development through its three lines of research: Social Gastronomy and Sustainability, Gastronomic Technology and Innovation, and Gastronomy, Nutrition, and Health. The program aims to offer a scientific and cultural understanding of gastronomy, preparing professionals to face technical and social challenges. The program's mission is also to value social feedback, where students apply their knowledge to benefit local communities, reflecting the social importance of scientific investment.

**Keywords:** Education in Gastronomy; Innovation in Gastronomy; Food Sovereignty; Social Gastronomy and Sustainability; Nutrition and Health.

## 1 INTRODUÇÃO

A crescente relevância da Gastronomia, tanto na esfera produtiva/econômica quanto na sua expressão científica formal, tem se destacado significativamente. Diversos setores da economia, incluindo restauração e produção de alimentos, reconhecem as possibilidades que o conhecimento acadêmico em Gastronomia pode oferecer à comunidade científica e às sociedades globais. Portanto, a ampliação das investigações acadêmicas torna-se imprescindível para aprimorar o conhecimento técnico-científico aplicado, ao mesmo tempo que promove uma mediação entre a cultura acadêmico-profissional e a cultura popular, um conceito reforçado pelo discurso da ciência pós-moderna.

Além de discutir sobre o que se consome, é fundamental reconhecer o alimento como símbolo de identidade e pertencimento, valorizando seus papéis extraordinário e cotidiano. A evolução da Gastronomia como área de conhecimento integra um rico debate internacional sobre sua autonomia científica, proposta por Brillat-Savarin (2019)



no século XIX, em "A fisiologia do gosto". Entretanto, dentro da área existem duas correntes de pensamento: uma normativa, de viés francês, focada na figura do chef e no restaurante, e outra inclusiva, que considera diversas dinâmicas e atores sociais (Soares et al., 2020).

Diante do cenário de ameaça à soberania alimentar e agravamento da segurança alimentar em várias regiões, surge a necessidade de uma postura democrática e inclusiva na Gastronomia (Sugizaki, Brandão & Oliveira, 2024). O crescente interesse e aumento de estudos na área estão estreitamente ligados aos avanços na intersecção dos saberes e ao desenvolvimento científico. Nesse contexto, observa-se um aumento exponencial no número de programas de pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia e áreas correlatas ao redor do mundo, conforme ilustrado no Quadro 1.

**Quadro 1:** Pós-graduações *stricto sensu* em gastronomia e áreas correlatas no mundo.

Nome do programa/ curso de formação	Universidade/ Instituto	País	Duração	Ano de criação
Mestrado em Ciências Gastronômicas	Universidade do Porto	Portugal	2 anos	2018
Mestrado em Ciências Gastronômicas	Universidade de Lisboa	Portugal	2 anos	2010
Mestrado em Gastronomia	Universidade Federal do Ceará	Brasil	2 anos	2021
Mestrado em Gestão de Alta Cozinha	Barcelona Culinary HUB	Espanha	10 meses	2021
Mestrado em Ciências Gastronômicas	Mondragon Unibertsitatea	Espanha	2 anos	2017
Mestrado em Marketing Gastronômico e Gestão Digital	Barcelona Culinary HUB	Espanha	1 ano	2021
Mestrado em Inovação e Empreendedorismo de Negócios Gastronômicos	Barcelona Culinary HUB	Espanha	1 ano	2021
Mestrado em Formação de Professores em Gastronomia	Mondragon Unibertsitatea	Espanha	1 ano (online)	2021



RCAGT

# REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Máster en Diseño De Espacios Y Entornos Gastronómicos	Barcelona Culinary HUB	Espanha	1 ano	2021
Master's Degree in Gastronomic and Advertising Photography	LCI Barcelona	Espanha	9 meses	2022
Mestrado em Gastronomia do Vinho	NEOMA Business School	França	Opção de 15 meses e 27 meses totais	2023

Fonte: Os autores, 2024.

A sociedade brasileira, hoje, observa o fenômeno do comer não apenas com o olhar de cliente-consumidor, mas com o ímpeto de traduzir os múltiplos significados de suas experiências culinárias. A gastronomia está consolidada nas diferentes regiões do país, resultado de um longo processo histórico de formação cultural que se manifesta principalmente nos temperos, cores, aromas e sabores próprios de cada região.

A gastronomia é um aspecto central da formação social do povo brasileiro, embora a inserção das pessoas nesse mercado de trabalho varie pelo país. O acesso ao conhecimento traduz-se como uma ponte para melhor compreender as questões suscitadas por esse fenômeno cotidiano, refletindo o interesse crescente na área. O mercado tem percebido esse avanço na procura, evidenciado pelos diversos títulos publicados sobre o tema, programas jornalísticos e de entretenimento dedicados aos processos culinários, e cursos de curta e longa duração.

No plano acadêmico, o engajamento e investimento no Brasil são notavelmente crescentes. O número de cursos de graduação e pós-graduação em Gastronomia tem aumentado, bem como a realização de inúmeros eventos científicos, como congressos, simpósios e encontros. Esse panorama se consolida anualmente, com grande aceitação por parte da comunidade acadêmica nacional. O interesse científico é evidenciado pela disponibilidade de revistas científicas na área e em áreas correlatas, com trabalhos direcionados à produção no campo da cozinha e da culinária, dialogando com diversas áreas das ciências exatas e humanas.

Novas publicações científicas com edições exclusivas de gastronomia têm sido



**RCAGT**

**REVISTA**  
de Ciência de Alimentos e Gastronomia



lançadas, como os periódicos internacionais *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *Flavour* e *Journal of Culinary Science and Technology*, além das edições nacionais da *Revista Brasileira de Gastronomia*, *Arquivos Brasileiros de Alimentação*, *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas* e a recente *Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia*. Essas publicações têm o mérito de unir profissionais da gastronomia aos estudiosos de outras áreas, divulgando a ciência gastronômica e promovendo o intercâmbio acadêmico.

Dessa forma, emerge a necessidade de fortalecer uma gastronomia comprometida com sua função social, cujos profissionais – criativos e desbravadores – contribuirão para que novas fronteiras do conhecimento sejam alcançadas, considerando câmbios e intercâmbios com outras áreas do saber, ao mesmo tempo em que consolidam metodologias e objetos próprios. É válido destacar que, atualmente, novos conceitos estão despontando na cozinha, sendo esta uma seara de pesquisas em diferentes áreas. Partindo desse cenário complexo e promissor, a presente pesquisa teve por objetivo analisar perspectivas acerca do Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG) da Universidade Federal do Ceará (UFC), de caráter acadêmico e o primeiro do Brasil, discorrendo sobre seus antecedentes, objetivos, características, particularidades e pesquisas desenvolvidas.

## **2 ANTECEDENTES DO PRIMEIRO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA NO BRASIL**

Cabe destacar o crescente aumento do número de cursos de graduação em Gastronomia em todo o país, tanto na modalidade de tecnólogos quanto de bacharelados. Nesse cenário, a Universidade Federal do Ceará (UFC) foi a segunda universidade do Brasil a criar o curso de Bacharelado em Gastronomia, um feito possibilitado pelo Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI (BRASIL, 2007). Ao Instituto de Cultura e Arte (ICA) da UFC coube a responsabilidade de criação do curso de Bacharelado em Gastronomia, regulamentado pela Resolução nº 16-CONSUNI, de 24 de julho de 2009, iniciando suas atividades no ano de 2010. Em 2013, ocorreu a conclusão de curso da primeira turma de Bacharéis em

Gastronomia no Estado do Ceará.

Em 2019, o curso de Gastronomia da UFC foi avaliado com nota cinco pelo MEC. Especificamente no Nordeste do país, existem quatro cursos de graduação na modalidade bacharelado, sediados na Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) (Anjos, Cabral & Hostins, 2017; Castro Neto, Silva & Shinohara, 2022).

Os profissionais formados em Gastronomia nas instituições brasileiras anseiam por aprimoramento e aprofundamento de seu conhecimento científico, especialmente no que diz respeito à constituição de bases para o exercício pleno da docência no ensino superior em Gastronomia. Contudo, não havia pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia no Brasil. Esses profissionais, portanto, eram obrigados a migrar para áreas correlatas, como Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição, História, Educação e Administração, ou buscar aperfeiçoamento no exterior, enfrentando altos custos e dificuldades de acesso. A necessidade de profissionais qualificados é evidente, não apenas para atender à carência do mercado, mas também para promover desenvolvimento científico e tecnológico nas universidades brasileiras.

Neste contexto de expansão da Gastronomia no Brasil, é fundamental a formação de profissionais com habilidades para atuar no mercado da restauração e hospitalidade e, sobretudo, com aptidão para atuar como pesquisadores e docentes. A migração de profissionais para outras áreas ou para o exterior, e a dificuldade de reconhecimento de títulos estrangeiros ao retornar ao país, reforçam a urgência de formação avançada em Gastronomia.

Surge, portanto, a necessidade de formar pós-graduados na área de Gastronomia, provenientes dos cursos de graduação mencionados e de áreas afins, como Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Química, Educação, Antropologia e Sociologia. A partir dessa interseccionalidade, busca-se novas utilizações para as matérias-primas existentes no país, a caracterização dos alimentos típicos, o desenvolvimento de novos métodos e técnicas de elaboração e cocção de alimentos, visando a melhoria da qualidade, além do conhecimento e registro da cultura gastronômica regional brasileira, especialmente em relação aos alimentos tradicionais.

Diante disso, torna-se essencial o desencadeamento de um processo de formação *stricto sensu* em Gastronomia no Brasil. A oferta de uma formação avançada permitirá o desenvolvimento de novas técnicas e habilidades, a produção e aplicação do conhecimento na realidade brasileira, além de promover uma gastronomia moderna e científica. A falta de cursos de formação *stricto sensu* na área dificulta o desenvolvimento acadêmico do corpo docente e a avaliação dos novos cursos de graduação em termos de qualificação acadêmica.

O Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da Universidade Federal do Ceará (UFC) atende a essa demanda crescente, resultante do desenvolvimento irreversível na relação dos profissionais do setor alimentar com o conhecimento gastronômico e a cultura alimentar. Este programa é justificado pelas necessidades da comunidade local, regional e nacional. A profissionalização crescente impulsiona a expansão econômica e criativa do polo gastronômico e dos empreendimentos hoteleiros em Fortaleza e regiões adjacentes.

A expansão da comunidade científica gastronômica na região é notória. Formada a partir do Bacharelado em Gastronomia da UFC, estabelecido há mais de uma década; pelos cursos Tecnológicos de Gastronomia do Instituto Federal do Ceará, com oferta em diversas cidades do Estado; pelas Escolas de Gastronomia Social do estado; pelas instituições de ensino privadas que oferecem graduação e pós-graduação *lato sensu*; e pelas escolas de gastronomia com cursos profissionalizantes e livres. Além da UFC, outras universidades públicas e privadas no Estado formam profissionais em áreas afins na graduação, como Nutrição, Biotecnologia, Engenharia de Alimentos, Antropologia, Sociologia, História, Pedagogia e Química, constituindo um público interessado na pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia.

É importante mencionar o potencial quase inexplorado do sertão e das serras, que necessitam de um olhar diferenciado das autoridades e acadêmicos quanto ao seu perfil turístico, embora a população local já esteja desfrutando desses atrativos em escala modesta.

### **3 MISSÃO E OBJETIVOS DO PRIMEIRO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA NO BRASIL**

A implementação do curso de pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia no estado do Ceará, especialmente em Fortaleza, teve como objetivo aprimorar a oferta de profissionais qualificados nessa área, considerando o potencial turístico, cultural, social e econômico da cidade. A pós-graduação em Gastronomia visa proporcionar uma compreensão científica que inclua referenciais gastronômicos culturais regionais, além de contribuir para o desenvolvimento de processos que melhorem o uso dos alimentos e promovam o conhecimento de seus aspectos químicos, nutricionais, sensoriais e culturais.

Outro objetivo crucial é a formação de pessoal qualificado, contribuindo para o desenvolvimento da Gastronomia em níveis local, regional e nacional. A prática gastronômica deve ser articulada com suas implicações sociais, destacando a estreita ligação com a produção agrícola local, de maneira limpa, segura, justa e sustentável.

O objetivo geral do programa é proporcionar uma formação científica especializada, permitindo aos discentes consolidar e aprofundar seus conhecimentos em ciência gastronômica por meio do diálogo entre técnica, inovação e soberania alimentar. Fortalecido por outras áreas do conhecimento, o Mestrado busca oferecer uma abordagem abrangente do universo gastronômico, articulando saberes acadêmicos com o contexto socioeconômico e cultural. Os princípios do curso estão alinhados com um compromisso ético, sustentável e de responsabilidade social, conforme as normas e legislações vigentes.

Além disso, a implementação da pós-graduação visa contribuir para a constante melhoria da qualidade dos cursos de Bacharelado em Gastronomia da UFC e de outras instituições de ensino superior que oferecem cursos de Gastronomia, tanto na modalidade bacharelado quanto tecnológico. Espera-se que, com a implantação do mestrado, ocorra uma mobilização científica desde a formação inicial, promovendo a comunicação entre os diversos níveis de produção acadêmica e revitalizando as práticas docentes e a experiência curricular do curso. Esta é uma etapa importante para a consolidação e incentivo à ciência gastronômica, cumprindo a missão de formar

educadores e pesquisadores na área.

#### **4 PERFIL DO EGRESSO**

O Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) tem como objetivo formar profissionais com competências para atuar no magistério superior de Gastronomia e na formação de pesquisadores na área de ciência de alimentos, com foco em técnicas e desenvolvimento de produtos gastronômicos, além de áreas afins. O conhecimento adquirido por esses profissionais contribuirá para o desenvolvimento da gastronomia social e sustentável, promovendo inovação, aprimoramento e fortalecimento acadêmico da gastronomia em níveis local, regional e nacional.

Os estudantes são instruídos a partir de uma formação inter, trans e multidisciplinar, integrada em um plano de estudos que promove o diálogo e a interação entre diferentes saberes e vertentes profissionais. Este enfoque educacional garante uma abordagem abrangente e integrada, essencial para o avanço da ciência gastronômica e para a formação de profissionais capacitados a enfrentar os desafios e oportunidades do campo.

#### **5 ÁREA DE CONCENTRAÇÃO, LINHAS DE PESQUISA**

Na busca pelo desenvolvimento regional, o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da Universidade Federal do Ceará (UFC) articula academia e sociedade, possibilitando a construção e apropriação de saberes multirreferenciais. A área de concentração do programa, "Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade", foca em estratégias para promover o desenvolvimento social e investigar seus impactos na sociedade. Pautada em estudos multidisciplinares, a área aplica pesquisas sobre diversas matérias-primas alimentícias do país, tanto tradicionais quanto não tradicionais, desenvolvendo diferentes aplicações desses insumos. Além disso, investiga tecnologias tradicionais e propõe novos métodos e técnicas de preparo gastronômico, visando ao registro, tradução e divulgação científica, bem como à melhoria na qualidade da oferta e promoção da cultura gastronômica local, regional e nacional.

Os estudos acadêmicos do programa se organizam em três linhas de pesquisa (PPGG, s/d):

#### 1. Gastronomia Social e Sustentabilidade:

Inclui registros da cultura gastronômica material e imaterial; práticas gastronômicas relacionadas à sustentabilidade e soberania alimentar; intervenções em políticas públicas de alimentação; preservação e documentação de saberes tradicionais; bases e implementação da Educação Alimentar e Nutricional; práticas e representações da culinária como signos culturais; formação teórico-prática de profissionais da alimentação; e empreendedorismo voltado para soluções de problemas sociais mediados pelo conhecimento gastronômico.

#### 2. Tecnologia e Inovação Gastronômica:

Promove estudos multidisciplinares focados na dimensão técnico-científica da gastronomia, investigando matérias-primas locais, regionais e nacionais; alimentos tradicionais e não tradicionais; produção agrícola local/regional; métodos e técnicas culinárias para minimizar perdas nutricionais e garantir a qualidade dos alimentos; desenvolvimento de novas técnicas e produtos gastronômicos, considerando seus aspectos nutricionais, químicos, funcionais, sensoriais e culturais, respeitando a soberania alimentar.

#### 3. Gastronomia, Nutrição e Saúde:

Implementada no terceiro ano do programa para atender à procura crescente, esta linha contempla diferentes áreas do conhecimento, como alimentação, nutrição, saúde, antropologia, educação, tecnologia, mercado, tendências e sustentabilidade. Relaciona a gastronomia com as questões alimentares e nutricionais e seus desafios para a saúde, como nutrição e gastronomia clínica, com foco na gastronomia hospitalar; combate às doenças crônicas; restrições alimentares; saúde física e mental; nutrição e gastronomia nas diversas fases da vida e diferentes condições fisiológicas; benefícios para a saúde dos compostos bioativos e alimentos funcionais, com enfoque na biodiversidade brasileira; gastronomia na educação alimentar e nutricional; segurança e soberania alimentar e nutricional; alimento seguro e boas práticas; técnicas de preparo e preservação dos nutrientes; cardápios vegetarianos; sustentabilidade e saúde planetária; etnonutrição, variáveis culturais e seus desfechos nutricionais.



**RCAGT**

**REVISTA**  
de Ciência de Alimentos e Gastronomia



## 6 DESCRIÇÃO SINTÉTICA DO CURSO E COMPONENTES CURRICULARES

A estrutura curricular se compõe de dois componentes curriculares obrigatórios (8 créditos) e Estágio de Docência (4 créditos), exigindo a totalização de no mínimo 24 créditos em disciplinas e seis créditos de dissertação, com duração prevista de quatro semestres, conforme Quadro 2. O percurso e a oferta curriculares objetivaram proporcionar muita adaptabilidade na oferta de formações diferenciadas no campo do ensino da Gastronomia. Contempla as especificidades da área de concentração, bem como a diversidade da procura do alunado.

O núcleo das disciplinas obrigatórias possui aspectos formativos e reflexivos sobre temas relativos à prática e à teoria da área de concentração: Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade, assim como metodologias de pesquisa em Gastronomia e articulações entre as linhas de pesquisa, sendo amplas as atividades dos pesquisadores em alimentos, envolvendo toda a cadeia produtiva e de consumo. As disciplinas optativas têm por finalidade promover a imersão em especificidades da Gastronomia, concentrando a formação do aluno em temas relacionados às suas áreas de interesse, já que essa é uma área complexa e possui diversas abordagens e estratégias que requerem complementaridade de diversos saberes e conhecimentos, sendo a inter e multidisciplinaridade inerentes à área.

**Quadro 2: Componentes curriculares Obrigatórios e Optativos.**

Obrigatórios	Optativos
Metodologia de Pesquisa Aplicada à Gastronomia (4 cr)	Seminário Temático I (1 cr)
Gastronomia Social e Sustentabilidade (4 cr) (Obrigatória somente para a Linha 1)	Seminário Temático II (1 cr)
Técnicas e Produtos Gastronômicos (4 cr) (Obrigatória somente para a Linha 2)	Fundamentos históricos e socioantropológicos da alimentação (4 cr)
Estágio em docência	Ingredientes e Produtos Tradicionais Brasileiros (4 cr)



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



	Segurança Alimentar e Nutricional (4 cr)
	Nutrição aplicada à gastronomia funcional e regional (4 cr)
	Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (4cr)
	Tópicos Especiais em Gastronomia I (4 cr)
	Tópicos Especiais em Gastronomia II (4 cr)
	Tópicos Avançados em Gastronomia I (4 cr)
	Tópicos Avançados em Gastronomia II (4 cr)

Fonte: Os autores, 2024.

## 7 PROCESSOS SELETIVOS E PESQUISAS DESENVOLVIDAS

Na primeira seleção do Mestrado em Gastronomia da UFC observou-se a grande demanda reprimida, com um quantitativo de mais de 150 inscritos concorrendo a dez vagas, sendo nove para Ampla Concorrência, e uma destinada a Políticas de Ações Afirmativas direcionadas aos seguintes grupos: pessoas autodeclaradas negras, pretas ou pardas; pessoas autodeclaradas indígenas; e/ou pessoas com deficiência. Esse processo seletivo contou com Edital de chamada pública em três etapas: a primeira constou no recebimento da documentação solicitada, incluindo dados pessoais, diploma de graduação em Gastronomia ou áreas correlatas, produção científica e experiência comprovadas e projeto de pesquisa de até dez laudas.

Após a homologação da seleção, os candidatos que comprovadamente seguiram os critérios estabelecidos receberam aprovação para a leitura do projeto de pesquisa, dos quais seriam aprovados os que comprovadamente cumpriram as especificidades do Edital em relação a área de concentração e concordância com as linhas de pesquisa. A segunda etapa constou na avaliação de argumentação oral sobre o projeto de pesquisa apresentado. A terceira e última etapa consistiu na avaliação de currículo lattes dos candidatos. Sendo a pontuação final o resultado aritmético dos candidatos em cada uma



das etapas.

A segunda seleção seguiu os mesmos critérios e número de vagas. Já no terceiro edital, foram oferecidas 20 vagas, sendo 17 vagas para Ampla Concorrência e 3 (três) vagas para Políticas de Ações Afirmativas direcionadas aos seguintes grupos para concorrer entre si: pessoas autodeclaradas negras, pretas ou pardas; pessoas autodeclaradas indígenas; e/ou pessoas com deficiência. O quarto edital oferece 15 vagas, sendo nove destinadas para Ampla Concorrência e seis para Políticas de Ações Afirmativas, direcionadas aos seguintes grupos para concorrer entre si: quatro das vagas ofertadas sejam para pessoas pretas, pardas, indígenas, quilombolas e com deficiência, e duas destinados à população transexuais, transgêneros e travestis e pessoas migrantes com visto humanitário, nos termos da lei No 9.474, de 22 de julho de 1997 (Brasil, 1997).

Pesquisadores de diversos municípios do Ceará, assim como de outros estados compuseram e compõem o corpo discente. Suas pesquisas, dentro de cada linha de pesquisa, apresentam a pluralidade da Gastronomia representada nos diferentes escopos e metodologias aplicadas para desenvolvimento dos projetos, conforme Quadro 3.

**Quadro 3:** Pesquisas desenvolvidas pelos discentes por turmas e linhas de pesquisa.

<b>Turmas por processo seletivo/ Linhas de pesquisa</b>	<b>Turma 1 (2021.2)</b>	<b>Turma 2 (2022.2)</b>	<b>Turma 3 (2023.2)</b>
<b>Linha 1 — Gastronomia Social e Sustentabilidade</b>	Vozes de “Marias”: transformação social proporcionada pela gastronomia à mulheres/mães e suas famílias em situação de vulnerabilidade atendidas pelo iprede Farinhadas na zona rural de Teresina/PI: valorização da identidade cultural alimentar indígena.  Avaliação de ações de educação alimentar e nutricional desenvolvidas por municípios cearenses,	Hortas pedagógicas no ensino da gastronomia: um recurso na formação de profissionais mais sustentáveis.  Receitas familiares de pescadores da praia do Cumbuco-CE: identificação de atributos culturais e emocionais com base na alimentação.  Alimentos tradicionais do município de Acarape, políticas	Herdeiras do saber: entre micro-histórias e cadernos de receitas de icó/ce.  A preservação da cultura alimentar da região centro-oeste: resgate das receitas tradicionais das comunidades quilombolas de Goiás.  Planejamento da produção e campanha de consumo consciente: ferramentas para mitigar o desperdício



	<p>no período 2018-2022 Cartografia da cultura alimentar originária e ancestral da Barra de Moitas, Amontada – CE.</p> <p>Ressignificação cultural e gastronômica de camocim-ceará a partir do coró (<i>pomadasy corvinaeformis</i>) e suas preparações.</p>	<p>públicas de segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento sustentável.</p> <p>Mercado São Sebastião: resistência, memória e tradição da cultura alimentar cearense.</p> <p>"Pratinho": de renda extra à comida de rua popular em Fortaleza.</p>	<p>de alimentos em restaurantes institucionais.</p> <p>Cultura alimentar e sustentabilidade: pilares da formação em uma escola de gastronomia social no estado do Ceará.</p> <p>A doçaria mineira como pilar para a confeitaria brasileira: A valorização dos saberes e fazeres das doceiras do distrito de São Bartolomeu.</p> <p>Práticas e consumo de carnes de caça em uma comunidade indígena do rio grande do norte.</p>
<p><b>Linha 2 — Tecnologia e Inovação Gastronômica</b></p>	<p>Fermentado alcoólico acidificado de caju, tipo sidra, como proposta de aproveitamento do pedúnculo.</p> <p>Desenvolvimento de produto estruturado à base de tucupi e suas aplicações gastronômicas.</p> <p>Análogo de queijo cremoso simbiótico à base de amêndoas de castanha de caju quebradas: desenvolvimento tecnológico e aplicação na gastronomia.</p> <p>Desenvolvimento de metodologia para bebida vegetal de coco (<i>cocos nucifera l.</i>) fermentada por grãos de kefir e suas aplicações na gastronomia.</p>	<p>Análogo vegetal de hambúrguer a base de ingredientes regionais e adicionado de farinhas de coco babaçu.</p> <p>Desenvolvimento de um blend de farinha a partir da fibra do pedúnculo do caju e da castanha de caju (<i>anacardium occidentale l.</i>) como componente em preparações da confeitaria e panificação.</p> <p>Desenvolvimento, caracterização e aplicação de análogo de carne a partir do pequi (<i>caryocar coriaceum wittm.</i>).</p> <p>Efeito emocional das cores em preparações gastronômicas e</p>	<p>Chocaju: desenvolvimento de um chocolate branco caramelizado com incorporação de subprodutos sustentáveis de castanha de caju.</p> <p>Desenvolvimento e análise sensorial de Linguíça calabresa vegetariana à base de proteína texturizada de soja e cogumelos (<i>pleurotus ostreatus</i> e <i>suillus luteus</i>).</p>



**RCAGT**

# REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



		desenvolvimento de ficha para análise de empratamento.	
<b>Linha 3 — Gastronomia Nutrição e Saúde</b>	-	-	Reflexões sobre alimentação escolar: uma etnografia em uma escola pública em tempo integral de fortaleza na narrativa gastronômica.  Relação da transfobia com a (in)segurança alimentar de pessoas transgênero e travestis.  Sintomas de ansiedade e depressão de discentes de gastronomia das universidades públicas do nordeste brasileiro: variáveis alimentares e sociodemográficas.

Fonte: Os autores, 2024.

Os recursos das Tecnologias da Informação e Comunicação estão sendo cada vez mais explorados em diversas áreas do conhecimento. No contexto acadêmico, um desses recursos é a utilização de nuvens de palavras, que são representações gráfico-visuais que ilustram a frequência de ocorrência de palavras em um texto ou grupo de frases. As palavras são apresentadas em diferentes tamanhos e cores, destacando aquelas que têm maior frequência e relevância no contexto (Damasceno et al., 2023; Vilela, Ribeiro & Batista, 2020).

Para compreender melhor quais palavras representam o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia atualmente, o estudo empregou essa abordagem usando a plataforma online Wordart® (2024). Palavras de todas as pesquisas realizadas e em andamento foram inseridas na ferramenta. Com o objetivo de evidenciar o sentido principal, foram removidos conectivos, numerais e pronomes. A aplicação gerou um resultado que pode ser visualizado na Figura 1.



**Figura 1 - Nuvem de palavras dos trabalhos acadêmicos desenvolvidos de 2021.2 até 2023.2 e em desenvolvimento. Os autores, 2024.**

As palavras de maior destaque foram "Alimentar" e "Desenvolvimento", com nove ocorrências cada; seguidas por "Gastronomia", com seis ocorrências; "Caju" e "Base", com cinco ocorrências cada; "Cultura" e "Gastronômica", com quatro ocorrências cada; e "Preparações" e "Receitas", com três ocorrências cada. Essa representação facilita a compreensão da relação entre os princípios do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia e o estado atual das pesquisas realizadas. Ela evidencia que ambos estão alinhados com o fortalecimento da cultura alimentar, o resgate de insumos tradicionais, e o desenvolvimento social e econômico.

## 8 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Inicialmente, o Programa de Pós-Graduação contou com um corpo docente de 16 professores, dos quais 13 eram permanentes. Entre esses docentes permanentes, seis eram doutores do Curso de Graduação em Gastronomia da UFC, com formações diversas, incluindo um químico, duas economistas domésticas e três nutricionistas. Esses profissionais foram responsáveis pela construção e disseminação do conhecimento, além da formação de recursos humanos em nível de Graduação. Na fase de implantação do Programa de Pós-Graduação, além do comprometimento e



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



envolvimento direto dos docentes do Curso de Graduação em Gastronomia (Bacharelado), houve a participação efetiva de professores de outros cursos da UFC, como Agronomia, Pedagogia, Engenharia de Alimentos, Enfermagem, Estatística e Química, bem como de dois pesquisadores da EMBRAPA Agroindústria Tropical.

Atualmente, o curso conta com um total de 17 docentes (entre permanentes e colaboradores) e uma técnica administrativa que oferece suporte em atividades como gerenciamento e organização de arquivos e documentos, processos seletivos, cadastro de bancas, lançamento de notas, entre outros processos rotineiros. Professores e pesquisadores trabalham em conjunto em diversos projetos de pesquisa de caráter interdisciplinar. Esses projetos abrangem desde a caracterização de matérias-primas tradicionais até o desenvolvimento de novos produtos e técnicas para melhorar o aproveitamento nutricional e sensorial, além do registro de produtos tradicionais.

## **9 PROJETOS DE EXTENSÃO, COOPERAÇÃO E INTERCÂMBIO**

As ações de extensão do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da UFC estão resumidas no projeto cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão da UFC, abrangendo as três linhas de pesquisa do programa.

Na primeira linha, as ações extensionistas focam em atividades formativas de gastronomia social, com ênfase na inserção no mercado de trabalho e no empreendedorismo. Essas ações proporcionam aos alunos de pós-graduação e graduação a experiência na docência. A segunda linha é voltada para o desenvolvimento de produtos e o aproveitamento integral dos alimentos. Na terceira linha, as ações concentram-se em Educação Alimentar e Nutricional, Segurança Alimentar e Nutricional, controle de qualidade dos alimentos (incluindo os comercializados na área praiana turística), promoção da saúde e qualidade de vida.

O público-alvo dessas ações inclui populações vulneráveis, como comunidades periféricas com baixo IDH, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, LGBTQIPAT+, mulheres negras, agricultores familiares, pescadores, crianças e adolescentes em tempo integral, e pessoas com doenças crônicas e restrições alimentares, entre outros. As ações extensionistas são desenvolvidas de forma

interdisciplinar e transdisciplinar, conectando ensino, pesquisa e extensão. Envolvem professores e alunos da pós-graduação e graduação de diferentes departamentos, institutos e universidades, colaborando para o desenvolvimento da pesquisa na área da Gastronomia, gerando dados, publicações científicas e estágios de docência.

Para a execução dessas ações, são realizadas oficinas e cursos na área de gastronomia social e práticas culinárias saudáveis e sustentáveis, valorizando a cadeia produtiva dos alimentos, sua utilização integral e o uso de alimentos regionais e tradicionais. As atividades incluem avaliação e elaboração de cardápios, treinamentos individualizados, dinâmicas educativas e grupos terapêuticos.

No âmbito social, o programa atua junto ao Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) do Ceará e colabora com escolas de Gastronomia Social, como a Escola de Gastronomia Autossustentável do Bom Jardim e a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. Em 2023, o PPG Gastronomia, em parceria com a Universidade de São Paulo (USP), realizou um workshop sobre a composição de alimentos usando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Outra parceria significativa foi com o Centro de Referência LGBT+ Thina Rodrigues, onde discentes ofereceram um curso de preparo e venda de bolos.

Os temas das ações são propostos conforme as demandas das instituições e comunidades parceiras, baseados em diagnósticos de pesquisas de campo desenvolvidas nos projetos dos alunos do PPGG da UFC. Exemplos de projetos incluem Gastronomia Social no Jardim da Gente, Educação Alimentar e Nutricional Para Todos, Educação Alimentar e Nutricional de Estudantes da Rede Pública do Estado do Ceará, Tem Ciência na Cozinha, A Gastronomia na Educação Alimentar e Nutricional, e Doçura que Agrega: Formação e Capacitação de Grupo Produtivo para Produtos Artesanais de Frutas.

O Mestrado em Gastronomia da UFC busca firmar parcerias com outros cursos, instituições, programas e centros diversos para fortalecer o compromisso com a alimentação no Ceará e além. Conta com o apoio das principais instituições de financiamento de pesquisa, como a CAPES a nível nacional e a FUNCAP no estado do Ceará, oferecendo bolsas de estudo.

Docentes do PPGG participam de iniciativas do The Good Food Institute (GFI),

focando na inovação do setor de proteínas alternativas. Projetos como “A riqueza do pequi: desenvolvimentos, caracterização e aplicação em um análogo de carne” e “Inovação social com alimento tipo hambúrguer à base de babaçu na Amazônia Maranhense” foram financiados pela GFI e envolvem pesquisa de estudantes do mestrado.

Em 2023, o programa passou a contar com duas bolsas de pós-doutorado concedidas pelo CNPq e pela FUNCAP e teve um projeto aprovado no edital Universal da FUNCAP para o desenvolvimento de bebidas fermentadas análogas à kombucha. Em 2024, o programa incorporou uma vaga de monitoria do Programa de Articulação Entre Graduação e Pós-Graduação (PROPAG) da UFC, por meio da Escola Integrada de Desenvolvimento e Inovação Acadêmica (EIDEIA). Intitulado Tecendo Saberes, o projeto promove a integração entre estudantes do Mestrado e Graduação em Gastronomia para aprimorar o ensino em Química Culinária e Gastronomia Molecular através de aulas práticas.

O curso apoia e participa de congressos e eventos brasileiros na área de Gastronomia e alimentação, como o Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e na Ciência dos Alimentos (CBGCA), o Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos (CIGCA) e o Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (Enpegastro), todos sediados na UFC.

O programa também colabora com a EMBRAPA Agroindústria Tropical em atividades de pesquisa e estudos físico-químicos e mantém um convênio para intercâmbio com a Universidade Nova de Lisboa e o Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.

## **10 IMPACTO E DEVOLUTIVA SOCIAL**

Seguindo os princípios da grande área de concentração, Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade, o compromisso com a devolutiva social permeia o ensino e a aprendizagem do curso. Essa abordagem está alinhada com o desenvolvimento sustentável das comunidades que compõem e são impactadas pela UFC, promovendo a oferta descentralizada e transparente das inovações gastronômicas, que são estudadas e

divulgadas em livros, revistas e periódicos nacionais e internacionais.

Desde o início do curso, os discentes são desafiados a adotar uma nova perspectiva na Gastronomia, onde o uso dos saberes adquiridos ao longo de sua jornada acadêmica é essencial para o ciclo contínuo de aprendizagem e divulgação científica no campo estudado. Mesmo que suas linhas de pesquisa não se concentrem diretamente em Gastronomia Social e Sustentabilidade, os alunos devem integrar o desenvolvimento social em suas pesquisas, uma vez que é dever da comunidade acadêmica devolver à sociedade o investimento científico realizado.

Além de fortalecer a Universidade como mediadora na construção, divulgação e perpetuação dos conhecimentos desenvolvidos, os projetos de extensão têm beneficiado uma ampla gama de públicos diversos. Desde a formação da primeira turma (2021.2) do PPGG da UFC, diversas comunidades e instituições regionais foram impactadas pela pesquisa científica e pelo retorno social, incluindo o Instituto da Primeira Infância (IPREDE) em Fortaleza, o município de Camocim-CE, a zona rural de Teresina/PE e a comunidade tradicional de Moitas, em Amontada-CE. Estes dois últimos foram atingidos por estudos focados na cultura originária e tradicional. Com a formação das próximas turmas, projeta-se que mais localidades serão incluídas, refletindo a subjetividade do cenário e do olhar de cada pesquisador em relação à Gastronomia.

## **11 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da UFC exerce um impacto significativo no setor alimentício regional e nas Instituições de Ensino Superior. Muitos mestres formados pelo programa permanecem na região Nordeste do Brasil, atuando como pesquisadores altamente especializados ou como professores em Instituições de Ensino Superior. Além disso, observa-se um crescente interesse dos egressos e discentes pela educação continuada e pela docência, com atuação em cursos profissionalizantes e tecnológicos.

Atualmente, no Brasil, não existe um doutorado em Gastronomia, o que leva mestres e mestrandos a buscar qualificação em áreas correlatas. Nesse contexto, o programa almeja continuar seu aprimoramento e fortalecimento, promovendo uma



**RCAGT**

**REVISTA**

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



comunidade acadêmica robusta e dinâmica. O objetivo é fomentar pesquisas que promovam um diálogo transparente com a comunidade e realizar revisões constantes dos cursos oferecidos pelas instituições. Dessa forma, pretende-se avançar nos debates existentes e emergentes na Gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento da área e sua integração com a sociedade.

## REFERÊNCIAS

Anjos, F; A.; Cabral, S. R.; Hostins, R. C. L. (2017) .O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, volume 14, n.01

Brasil. Lei nº 9.474, de 22 de julho de 1997. (1997). Define mecanismos para a implementação do Estatuto dos Refugiados de 1951, e determina outras providências. Recuperado de [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19474.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%209.474%2C%20DE%202022,1951%2C%20e%20determina%20outras%20provid%C3%A2ncias](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19474.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%209.474%2C%20DE%202022,1951%2C%20e%20determina%20outras%20provid%C3%A2ncias)

Brasil. Ministério da Educação (MEC). (2007). Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais: REUNI. Brasília, DF: Presidência da República, 2007. Recuperado de [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6096.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6096.htm). Acesso em: 30 mai. 2024.

Brillat-Savarin, J-A. (2019). *A fisiologia do gosto*. Companhia das letras.

Castro Neto, A. G., Silva, A. V., Shinohara, N. K. S. (2022). Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 2763-9029.

Ciências Gastronómicas. (2018) Mondragon Unibertsitatea. Recuperado de <https://www.mondragon.edu/es/master-universitario-ciencias-gastronomicas>

Ciências Gastronómicas. (2022). Universidade de Lisboa. Recuperado de <https://www.ulisboa.pt/curso/mestrado/ciencias-gastronomicas>

Costa, F. C. (2023). Proposta de leitura cultural e gastronômica do peixe Coró (*Pomadasys corvinaeformis*) e suas preparações em Camocim-Ceará. *Dissertação (Mestrado em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza*

Damasceno R.R., Bonvini O., Martins N. S., Bastos R. M. S, Garcez T. C. N. A., Carneiro A. P. G. C., Costa E. A. (2023). How can gastronomy impact the social change



RCAGT

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 32.

Formación del Profesorado de Gastronomía. (2018). Mondragon Unibertsitatea. Recuperado de <https://www.mondragon.edu/es/master-universitario-formacion-profesorado-gastronomia>

Gastronomic and Advertising Photography. LCI Barcelona. (2024). Recuperado de <https://barcelona.lcieducation.com/en/programs-and-courses/master-gastronomic-and-advertising-photography/details>

Másters en Gastronomía. (2024). Barcelona Culinary HUB Recuperado de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/programas/masters>.

MSc Wine and Gastronomy. (2020). NEOMA Business School. Recuperado de <https://neoma-bs.fr/formations/master-of-science-msc-wine-gastronomy-marketing-savoir-faire-and-terroir-in-a-disruptive-and-digital-world/>

Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG). (2022). Universidade Federal do Ceará. Linhas de pesquisa. Recuperado de <https://ppggastronomia.ufc.br/pt/o-programa/linhas-de-pesquisa/>

Silva Neto, P. A. (2023). Beneficiamento da flor do mangará da bananeira (*Musa x paradisiaca*) e o desenvolvimento de conservas. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) - *Universidade Federal do Ceará*

Soares, C. M. P. Ferro, R. C., Brandão, B. H. P., Sugizaki, B. C., Lima Silva, G. B., Mourão, T. J. F., Oliveira, T. M., Pessoa dos Santos, F. (2020). Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Revista Confluências Culturais*, v. 9, n. 2

Sousa, P. H. M. (2021). *Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção*: Primeiro Mestrado em Gastronomia do Brasil: percursos e perspectivas. In: FERRO (org). Curitiba: CRV, 2021. Recuperado de <https://osf.io/preprints/osf/dfswe>

Sugizaki, B. C., Brandão, B. H. P, Oliveira, M. R. M. (2024). Formação no Bacharelado Público em Gastronomia perante a Ameaça à Soberania Alimentar e o Agravamento da Insegurança Alimentar no Brasil. *Revista e-Curriculum*, 55756

Universidade Federal do Ceará (UFC). (2021). Primeiro mestrado acadêmico em Gastronomia do Brasil é da UFC; Recuperado de <https://www.ufc.br/noticias/16137-primeiro-mestrado-academico-em-gastronomia-do-brasil-e-da-ufc-aula-inaugural-sera-em-28-09>

Wordart ®. (2009). Recuperado de <https://wordart.com>