

**Gastronomia e a multiplicidade do campo teórico-acadêmico: a vista dos bacharelados em universidades federais no Brasil**

**Gastronomy and the multiplicity of the theoretical-academic field: the view from bachelor's degrees at federal universities in Brazil**

Cláudia Mesquita Pinto Soares<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Professora do Depto. de Gastronomia do INJC/UFRJ, Coordenadora do Observatório das Gastronomias UFRJ - UFC e doutora em Educação em Ciências e Saúde do Instituto Nutes/ UFRJ

**Resumo:** O artigo teve como objetivo cartografar as relações dispostas no campo teórico acadêmico das Gastronomias e desenhar a partir do conceito de Deleuze-Guattari de rede-rizoma e da noção proposta por Michel Foucault de dispositivo. O nosso objeto de estudo são as relações entre o campo teórico e a participação dos cinco bacharelados de Gastronomia dispostos nas universidades públicas nacionais, como espaços dotados por orientação formal a produzir conhecimento através da indissociável relação entre pesquisa, ensino e extensão. A partir do método cartográfico, como espaço comum de produção de dados e intervenções buscou-se construir o mapa rede-rizoma que caracteriza o presente e atualiza a gastronomia hoje. As análises desse recorte foram construídas pelas redes de relações estabelecidas e pela cartografia dos documentos de criação dos cursos de bacharelado e das produções a eles referida. Como resultado vemos que esse saber, que hoje ocupa os espaços teórico-acadêmicos se apresenta de maneira singular, múltipla e heterogênea e se desloca da condição elitista, antes assentada para um espaço outro mais ativo e pressuroso dos mecanismos que regulam a alimentação e tudo o que ela envolve. Além disso apontam o fortalecimento de um campo científico via as ordens racionais disciplinares dos espaços universitários e o fazer ciência gastronômica sugerem que tais condições visam assegurar a existência e manutenção dos cursos de bacharelado na consolidação das práticas sociais em seu nome.

**Palavras-chave:** gastronomia. cartografia. Ensino. Universidade. campo teórico-acadêmico.

**Abstract:** The aim of this article is to map the relationships within the academic theoretical field of Gastronomy and to draw on Deleuze-Guattari's concept of the network-rhizome and Michel Foucault's notion of the device. Our object of study is the relationship between the theoretical field and the participation of the five bachelor's degrees in Gastronomy offered by national public universities, as spaces endowed by

---

<sup>1</sup> E-mail: claudiasoares@ufrj.br



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



formal guidance to produce knowledge through the inseparable relationship between research, teaching and extension. Using the cartographic method as a common space for producing data and interventions, we sought to build the network-rhizome map that characterizes the present and updates gastronomy today. The analysis of this section was built on the networks of relationships established and the cartography of the documents creating the bachelor's degree courses and the productions related to them. As a result, we can see that this knowledge, which now occupies theoretical and academic spaces, is presented in a singular, multiple and heterogeneous way and is moving from the elitist condition it once had to a space that is more active and aware of the mechanisms that regulate food and everything it involves. In addition, they point to the strengthening of a scientific field through the disciplinary rational orders of university spaces and the making of gastronomic science, suggesting that these conditions are aimed at ensuring the existence and maintenance of bachelor's degree courses in the consolidation of social practices in their name.

**Keywords:** gastronomy. cartography. teaching. University. theoretical-academic field.

## 1 INTRODUÇÃO

Este documento é um recorte da pesquisa de doutorado que buscou analisar a formação superior em gastronomia e seu suposto campo de conhecimento, que aqui estamos considerando teórico-acadêmico. Desde já, destacamos que a pesquisa se apresentou por meio do método cartográfico, com especial acesso aos documentos produzidos, mas sobretudo acompanhando os movimentos e relações que compõem esse campo com presunção de ser científico. Nessa incursão a noção gastronomias e sua perspectiva múltipla já se fazia presente e foi-se delineando ao longo do processo de pesquisa.<sup>2</sup>

O referencial teórico metodológico que sustenta a pesquisa dialoga com o método cartográfico via o pensamento dos filósofos Michel Foucault, Deleuze e Guattari. O método cartográfico é, sobretudo uma postura de pesquisador e tem proposta estratégica de mapeamento de movimentos de um campo de ação, bem como análise ancorada no “enfrentamento de dispositivos” (Deleuze; Guattari, 2019). A noção de dispositivo está presente no pensamento Foucault como um operador de análise de jogos de forças, as

---

<sup>2</sup> A noção de Gastronomias é proposto por Soares no artigo Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia, publicado em 2022, na edição v.2, n.2, p.168, e expressa a ideia de multiplicidade, diferente da pluralidade denotada pelo simples uso do termo no plural. Sua definição se apoia nos estudos da filosofia da diferença e se sustenta nas noções de polifonia, rizoma e momandismo.



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



quais, dispersas, não partem de um centro comum (Foucault, 2019). Tal dispersão, segundo esses autores, dificulta certo enquadramento teórico universal e, por isso, a cartografia como método se propõe a desenrolar as muitas linhas de forças que seguem em movimento e portanto, produzindo novos espaços (Kastrup, 2008).

O conceito de dispositivo foi, mais tarde, debatido por Deleuze (2005), que o atualiza, deslocando para novas propostas como a de rede rizomática ou simplesmente rizoma. O rizoma, por sua vez, é uma noção que fez sentido pensar as gastronomias, já que ela não se apresentava como algo organizado e formatado, com um centro de comando, com atores definidos e consensos, incluindo aqui seu próprio conceito. Um campo rizomático, rede ou apenas rizoma, é formado por muitas linhas em diferentes direções, que partem de pontos diversos, e é possível ter acesso a ele por quaisquer desses pontos. Não há uma ordem, uma norma orientadora (Deleuze; Guattari, 2019). Essa ideia se diferencia da noção por exemplo, de árvore do conhecimento, donde se partem galhos de um único troco e derivam de um centro comum.

Desse modo, nos pareceu possível fazer a leitura do campo teórico acadêmico da gastronomia a partir da noção de dispositivo, rizoma e pelo método cartográfico. Essa escolha já dava pistas, portanto, a perspectiva que embasa a ideia de gastronomias que se anunciava de maneira intuitiva. Então passamos a considerar a gastronomia como um dispositivo.

Dentre as muitas estratégias da pesquisa, iniciamos pela análise documental dos projetos de curso dos cinco cursos de bacharelado públicos brasileiros localizados nas universidades federais da Bahia, Pernambuco, Paraíba, Ceará e Rio de Janeiro. O curso da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA, como estava em vias de migrar para bacharelado, não entrou na pesquisa diretamente, mas acompanhamos o processo de mudança de status. Nossa inquietação partia do pressuposto que o campo científico a dedicado a gastronomia poderia ser delineado pelo que se delineava como gastronomia nos projetos e pelas produções oriundas desses cursos.

O escrutínio dos documentos esteve sempre associado ao acompanhamento de outros movimentos do curso, tais como: produção de pesquisas, currículo docente atuante nos cursos, iniciação científica, temas dos trabalhos de conclusão de curso, projetos de extensão, debates e alterações ou desejos relacionados ao projeto de criação do curso.



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Concomitante à cartografia dos documentos, acessamos e acompanhamos os agentes e suas ações de diversas maneiras, como eventos, conversas diretas, reuniões, debates, etc.

O Projeto Político Pedagógico (PPP) é também conhecido como Projeto Pedagógico de Curso (PPC) ou, simplesmente, Projeto Pedagógico (PP). Esse documento se tornou obrigatório para todas as instituições desde a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional na década de noventa (Brasil, 1996). Desde então, faz parte dos elementos considerados para a aprovação e avaliação dos cursos de graduação pelo Ministério da Educação no país (Masetto, 2012).

Destacamos que o presente texto não tem como objetivo explorar o conteúdo dos projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado na UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, UFBA - Universidade Federal da Bahia, UFC - Universidade Federal do Ceará, UFRJ - Universidade federal do Rio de Janeiro e UFPB - Universidade Federal da Paraíba, mas compreender a partir do pensamento de Michel Foucault e Deleuze e Guatarri, os saberes e as forças que agem no campo e nas relações e que engendram a gastronomia como um novo campo de conhecimento teórico-acadêmico. Ou seja, *cartografar o dispositivo gastronomia*. Importa o que está envolvido na composição desse dispositivo tanto no currículo proposto como nas ações de pesquisa e extensão, além das pesquisas e iniciação oriundas desses cursos e produção do corpo docente, sempre considerando que esses agentes estão se movimentando e, portanto, produzindo novos espaços.

As informações dos cursos e suas produções estavam dispostas nas plataformas institucionais de cada universidade, e foi possível, após contato com professores de cada curso, reuni-los num coletivo denominado REDE – rede de bacharelados de gastronomia do Brasil – para possibilitar encontro, debates, apresentações e contatos diretos que davam noção do que estava acontecendo em cada curso/projeto/professor. Ou seja, como cada grupo, pesquisador, docente estava construindo e relacionando o que pensavam sobre gastronomia.

Nesse caso o presente texto, que é um extrato da pesquisa de doutorado, teve por objetivo cartografar os movimentos do campo científico dedicado à gastronomia. Tal campo, segundo nosso pressuposto, começa a ser delineado a partir da chegada dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas federais e vem sobretudo,

desenhando o que é gastronomia hoje.

## **2 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO TEÓRICO ACADÊMICO DAS GASTRONOMIAS**

O curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)<sup>3</sup> abriu vagas para ingresso por chamada pública, via Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), em 2010, e a primeira turma iniciou em 2011. No período referido, já existiam dois outros cursos de bacharelado em Gastronomia na região Nordeste do país: na UFRPE, iniciado em 2005, e na UFBA, em 2009. Também em 2010, foi aberto o curso da UFC. Mais recentemente, em 2013, foi instalado o curso na UFPB. Em 2020, em meio à crise sanitária do Covid-19, a UFC recebeu autorização para a abertura do primeiro Mestrado em Gastronomia do país.

Esses cursos operam com a lógica da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e, portanto, como é um campo de conhecimento novo, presumimos que, para dar conta da sua prática formativa, o ensino passa, sobretudo, pela produção de pesquisa, de forma a problematizar a própria existência para então dar conta da ação de ensinar. Assim, partimos da consideração de que só se ensina porque se pesquisa, frase do professor Carlos Chagas Filho, e, dessa forma, entendemos que os conteúdos e temas que compõem os cursos de Gastronomia passam a delinear o que se quer fazer, pensar e propor em nome desse campo. Ademais, que tal delineamento define o que se pensa ser gastronomia por esses agentes. Mas também imaginamos que a ação de ensinar de forma não dissociada da pesquisa e da extensão daria conta de expandir e, sobretudo, construir pensamentos e problemáticas que passem a reorganizar certo mapa de saberes que delinearía o que é gastronomia. Essa foi nossa aposta.

A chegada da gastronomia nas universidades, via cursos de bacharelado, apresenta, por meio dos seus projetos de curso, elementos promotores para a formação do egresso como cozinheiro promotor da saúde e embaixador da culinária brasileira (Soares;

---

<sup>3</sup> Começo destacando esse curso pois foi a partir do meu ingresso como professora que as inquietações desta pesquisa aparecem. É, portanto, uma espécie de entrada, do que podemos chamar de experiência cartográfica com os cursos de gastronomia.

Figueiredo; Sá, 2021). Consideramos a abertura desses cursos como um acontecimento, no sentido que Foucault (1987, p.162-163) traz a reativação do questionamento da atualidade, interrogando, sobretudo em formato de problematização, o pensar sobre a irrupção de singularidade única e aguda no lugar e no momento de uma determinada produção. Mas também passamos a interrogar se nessa inflexão o acesso desse saber nos espaços universitários não seria uma tentativa de um certo controle estatal, ou seja, uma das formas de captura para normatizar seus discursos e funcionamentos.

Os cinco cursos, quatro deles na região Nordeste do país e apenas um na região Sudeste, e recentemente soma-se um na região Sul, nascem de contingências econômicas, políticas e sociais muito próximas, pois, segundo seus projetos de abertura, são fruto da proposta REUNI – Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais<sup>4</sup>, localizados em capitais do estado, todas cidades litorâneas e com forte apelo de visitação turística. Também foram sede dos grandes eventos internacionais que o país recebeu, como a Copa das Confederações, Copa do Mundo e Olimpíadas, para citar os mais famosos (UFRJ, 2010; UFRPE, 2007; UFBA, 2008; UFC, 2019; UFPB, 2010). Em 2024, a Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre migrou seu curso tecnológico para bacharelado. Infelizmente, ainda não tivemos oportunidade de atualizar a pesquisa com dados desse curso.

Nos documentos do PCC consta a justificativa para cada abertura de curso, delineando os conhecimentos e saberes que serão considerados importantes para formar cada egresso, deixando clara a importância desses megaeventos para a inserção socioprofissional do gastrônomo. Nesse ponto, vale o destaque que cada curso nasce em um espaço de conhecimento distinto, por exemplo, a UFC se situa no Instituto de Cultura e Arte, já a UFBA, UFRJ e UFCSPA coincidem no espaço destinado aos cursos ligados à Saúde.

Tais documentos são totalmente distintos, do mesmo modo, não coincidem as matrizes curriculares, fato que pode ser compreendido mas não se encerra aí, pela ausência de DCNs<sup>5</sup> (Diretrizes curriculares Nacionais) dedicadas a bacharelados em

---

<sup>4</sup> O Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais é um programa instituído pelo Governo Federal do Brasil através do Decreto 6 096, de 24 de abril de 2007.

<sup>5</sup> As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) são normas obrigatórias para a Educação Básica que orientam o planejamento curricular das escolas e dos sistemas de ensino. Elas são discutidas, concebidas e



RCAGT

## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Gastronomia. Contudo, todos informam seguir as orientações dos catálogos nacionais para a abertura de cursos tecnológicos, que sugere, via sua organização de saberes, a condução do curso a partir da área da Hospitalidade e Turismo. Com exceção do PPC da UFRJ, que declara utilizar as DCNs dos cursos da área de saúde para sua elaboração, conforme veremos a seguir:

Em consonância com as **diretrizes curriculares nacionais para os cursos de graduação para a área da saúde**, o curso de bacharelado em gastronomia tem por objetivo geral formar o bacharel em gastronomia capaz de *atuar com qualidade, eficiência e resolubilidade*, em equipe ou autonomamente, em todos os setores da gastronomia, exercendo atividades em gestão dos empreendimentos relacionados à produção de alimentos e bebidas e à prestação de serviços na área de alimentação (UFRJ, 2010, p. 13, grifo nosso).

No entanto, o curso da UFRJ é o único que insere em seu currículo conteúdos dedicados ao Turismo e Hospitalidade (Brasil, 2001; 2002a; 2002b; 2006a; 2006b; 2008a; 2008b). Os cursos coincidem na média de carga horária dedicada às práticas culinárias, que ficam em cerca de trinta por cento em todos eles, com diferentes variações de títulos e dedicação de temas, mas sempre com ênfase nas culinárias francesa e italiana e segmentando as culinárias nacionais pelas regiões administrativas. Um ponto que destoa entre os cursos é a carga horária dedicada à gestão de empreendimentos de alimentação. Apenas a UFRJ dedica um terço da sua carga horária total, enquanto nas demais, uma ou duas disciplinas compreendem dar conta do tema. Ainda, conteúdos de empreendedorismo estão bem presentes no curso da UFRJ.

A leitura dos PPCs aponta que em todos os cursos há ênfase no alimento-nutriente, na higiene e nas práticas culinárias. A carga horária é sempre a maior desses conteúdos, conjugando sempre com a dimensão da saúde e do alimento seguro, como elemento transversal aos currículos e não restrita à ementa disciplinar. Embora a preocupação com a saúde esteja intensamente presente nos projetos da UFRJ e UFBA, de forma declarada no projeto, na percepção dos docentes e alunos, segundo a pesquisa de Sá (2020), a promoção da saúde não é o que estão perseguindo no curso. Há que se questionar o que

---

fixadas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE).<sup>6</sup> Alguns dos projetos: Convivium, Pirapoca e Gastronomia cultura e memória, Laboratório Cozinha Experimental, Cunha – Gastronomia e feminismo, Projeto BFN - Conservação e uso sustentável da Biodiversidade.

se pensa como saúde e com relação à perspectiva dos elementos transversais, que não se apresentam claramente e nem à primeira vista.

Os cursos são totalmente diferentes entre si, com alguma semelhança entre os da UFBA e UFRJ. No geral, não se assemelham nem nas nomenclaturas das disciplinas, nem no escopo geral da proposta, nas suas ênfases e nos seus delineamentos conceituais. O que vale dizer que, mesmo na sua proposta inicial, antes mesmo de ser realizada, já nascem com singularidades que vão dando o tom da gastronomia que vai se desenhando a cada movimento de ação deles.

Importa dizer que essa construção se faz também a cada professor que integra a equipe, cada experiência compartilhada entre alunos e entre estes e os profissionais, espaços de estágio, eventos científicos e o próprio chão da sala de aula. A ideia inicial posta no projeto segue se modificando, deslocando-se para novos e espaços outros, mas de projetos iniciais totalmente diferentes.

Os projetos de extensão nos chamam a atenção pelas conexões diversas e espaços novos que se desenharam e, em sua maioria, não encontram linearidade com o escopo do projeto inicial do curso. O que demonstra que no chão da sala de aula a gastronomia vai tomando outros rumos, ganhamos novos espaços e novas compreensões, muitas vezes ampliada. Diferente do proposto nos projetos, às vezes, ratificando uma certa linha conservadora, arcaica; noutras, dialogando com a sua popularidade, que vem profanando nos meios sociais diversos; mas sempre buscando certo alinhamento com a possibilidade de cientificidade que vem sendo desejada. Assim, o que se vê é o desejo claro de alinhar-se ao campo das racionalidades exigidas pela ciência e fazer parte de um certo rigor e respeito que os espaços acadêmicos exigem.

Dito de outro modo, em todos os cursos há espaço para diálogo diverso sobre uma certa gastronomia que se desloca de uma outra antes sabida, mas que ainda quer ser; que não se sabe bem o que se é, mas deseja ser algo diferente que antes; e, sobretudo, que não seja a mesma, mas que convive com traços dela mesma de outrora. São as múltiplas gastronomias em relação e se modificando a cada movimento. Inclusive há um campo agonístico convivendo. Certas tradições buscando resistir e outras novas querendo passagem, mas com um passado a não se deixar invisível mais.

Nesta etapa da pesquisa, ainda inicial, já conseguimos visualizar que a chegada desses cursos muda completamente a cena de pesquisas e referências de um certo campo teórico-acadêmico que vai se modulando não só a partir de suas construções, mas pelos muitos relacionamentos que vão se dando enquanto seus agentes se movimentam. O que podemos dizer é que, em nossa perspectiva, nada está dado, tudo ainda é possível de ser e se fazer.

Assim, visualizamos a coexistências de suas múltiplas conexões se apresentando de maneira singular, mas sem necessidade de seguir uma linha firme conceitual, seja de outrora, seja de agora. É a multiplicidade e a polifonia que caracterizam as gastronomias (Soares, 2022), porque nenhuma faceta delas fala mais alto, são todas ouvidas por todas. Essas diversas faces não são faladas em mesma intensidade em todos os espaços, mas são, sobretudo, respeitadas. Compreendendo que ainda há o que pensar e dialogar consigo e com os outros saberes que a interseccionam num movimento dialógico de compreensão do que somos e do que queremos ser. E essa dimensão está intimamente ligada a valores, a escolhas éticas, estéticas e políticas que vão atravessando as diversas vinculações e promovem certas variações, quase num movimento caleidoscópico.

Tal ação moderniza não apenas a formação, mas o seu significado à medida que vai se permitindo novos diálogos e se formando, firmando e, sobretudo, deixando que as suas bordas sejam inscritas por quem vem se ocupando teórica e cientificamente dela.

As gastronomias se configuram em um plano de forças e contingências que carrega as indeterminações da e com a história que vai se atualizando a cada movimento. O mesmo ocorre com os dispositivos, pois o fluxo de seus movimentos é enredado pelos planos, sobretudo, históricos, de modo que as camadas de um tempo pregresso estão presentes mesmo que sobrepostas a tantas outras para dar conta de como as relações das gastronomias se movimentam hoje.

Então, se cada curso tem um currículo diferente do outro e, portanto, compreensões distintas para compor tanto o que é quanto de quais saberes estão organizados para dar conta da formação e do pensar em seu nome, temos muitas compreensões de gastronomia convivendo no campo teórico acadêmico. Isso ocorre porque cada curso, de certa forma, acessou distintas camadas, dispersas e dispostas nos terrenos que se assentam a gastronomia ontem e hoje.



Essa percepção produziu uma nova inquietação: estamos falando do mesmo de forma diferente ou estamos falando diferente do mesmo? A resposta pode carregar muitas possibilidades, mas, a partir do conceito de rizoma, chegamos a uma de suas características, a multiplicidade. Com a multiplicidade não falamos em várias unidades de gastronomia, essa seria uma tarefa da pluralidade. A multiplicidade está dizendo que não existe unidades, e assim evitamos dizer que há várias gastronomias fechadas dentro de uma grande unidade gastronomia. Então, temos várias formas, diversos modos e variadas linhas que vão desenhando o que vêm advindo como gastronomia hoje.

O múltiplo aqui aparece sob a aparência de diversidade e, sob o nosso ponto de vista, indica mais que uma simples dissonância. Talvez seja salutar que o dissenso pode indicar mais que desconhecer, mas, na sua potência de ser diferente dela mesma, o que indica um campo em movimento. Há movimento de construção ou, talvez, de ruínas (?).

O rol de conteúdos que compõem os projetos de curso é tão distinto que aponta para muitos outros campos de conhecimento, como se a noção de gastronomia e toda complexidade que abrange a sua compreensão envolvessem mais que a cozinha, as culinárias, mesmo quando estas são apontadas como o elemento que recebe mais atenção, como visto na carga horária que lhe é dedicada. Ainda assim, os projetos parecem seguir caminhos que, ao mesmo tempo, se realizam pelo ato de cozinhar, propondo ao egresso “ser um cozinheiro promotor da saúde” (Soares; Figueiredo; Sá, 2021).

Contudo, esse ponto não parece contentar os egressos que debatem intensa e amplamente sua possibilidade de construir algo mais que uma preparação culinária, mesmo compreendendo sua importância. Nos parece que um caminho é discutir a possibilidade de pensar e problematizar esse ato e toda cadeia que envolve esse momento do cozinhar, que não começa na cozinha e tampouco se encerra lá, e, ainda, avança no que vem depois do consumo. Cozinhar é um meio não um fim.

Na posição de Santos e Cordeiro (2022), há uma certa monocultura dos saberes que envolvem o ensino da gastronomia, predominando, sobretudo, a versão normativa também debatida por Soares *et al.* (2020). Essa perspectiva é interessante para pensarmos nessa monocultura, que, segundo os autores, está presente na ideia franco-europeia e tem sido o olhar hegemônico das nuances que o ensino e o campo têm deixado mais intensamente descortinado. Neste ponto, importa dizer que esses movimentos têm

intensidade marcada em cada PPC, contudo, percebemos forças que começam a dialogar para deslocar desses sentidos que marcam essa noção de gastronomia, tentando dar passagem a algo que vibra para novos ares, mas que ainda não tomou a forma-força que permita identificarmos concretamente.

Em nossa perspectiva, a chegada desses cursos nas universidades é um evento que muda o rumo das coisas e promove, sobretudo, uma inflexão teórica sobre o que se pensa acerca do termo e das práticas gastronômicas. Tal é a mudança que passa de tema a pesquisa para organização de saberes, ou a própria disciplinarização de saberes para então produzir não apenas um profissional, mas um pensamento sobre uma determinada realidade que está intrinsecamente marcada por outros movimentos sociais, econômicos e ambientais que têm o alimento mercantilizado e bastante em voga como um elemento muito intensamente presente.

Nesse fluxo, a extensão universitária aparece como um espaço de diálogo forte com a sociedade e com as próprias demandas de problematização e tem apresentado deslocamentos dos primeiros entendimentos que delineiam o que comumente conhece-se como gastronomia e, ainda, a formação do gastrônomo proposta nos PPCs. Nos parece uma clara tentativa de expandir as fronteiras do fazer e pensar as gastronomias. A vista disso, chamam atenção os projetos que foram apresentados nas reuniões do REDE durante o ano de 2020, quando estávamos no auge da pandemia e ainda sem aulas tivemos tempo de reunir os docentes dos bacharelados, corpo docente e ações, atividades, dentre outros para conhecer um pouco mais dos cursos e das nossas práticas.<sup>6</sup>

Em agosto de 2020 foi aprovado o primeiro mestrado em Gastronomia, idealizado e coordenado pelos docentes do curso da UFC, com início das aulas em setembro de 2021. O curso nasceu a partir da necessidade de formar professores e pesquisadores para contribuir para a construção de conhecimento nessa área. Destacamos que é outro acontecimento que vem fortalecer o campo teórico e acadêmico. Hoje com mestres egressos e com desejo de expansão de vagas e estimulando novas iniciativas de mestrado em outras regiões.

---

<sup>6</sup> Alguns dos projetos: Convívium, Pirapoca e Gastronomia cultura e memória, Laboratório Cozinha Experimental, Cunha – Gastronomia e feminismo, Projeto BFN - Conservação e uso sustentável da Biodiversidade.



**RCAGT**

## **REVISTA** de Ciência de Alimentos e Gastronomia



O mestrado está inscrito na área Interdisciplinar da Capes, já que a gastronomia não se encaixa em nenhuma das linhas da árvore de conhecimento prevista. A adesão a essa área foi proposta pela própria instituição, por compreender a gastronomia como um saber transversal e, portanto, que avança e ultrapassa a noção de conhecimento disciplinar. Assim, “[...] se distinguindo, por estabelecer pontes entre diferentes níveis de realidade, lógicas e formas de produção do conhecimento” (Brasil, 2019, p. 02).

Do mesmo modo, como um acontecimento que marca o campo, nasce em 2020 a *Revista Mangút: conexões gastronômicas*, que promove a publicação de manuscritos dedicados a pensar a gastronomia a partir das muitas conexões possíveis. Compreendendo, inclusive, que esse saber não tem um delineamento preciso e, por isso, privilegiam-se os agenciamentos, as redes e as pontes possíveis para referenciá-la e fazê-la ser divulgada por um meio científico reconhecido e com a insígnia da maior universidade do país, a UFRJ.

Para fortalecer os espaços de diálogo sobre o que é gastronomia e as possibilidades de pensá-la e fazer ciência em seu nome, também é realizado o primeiro Enpegastro (Encontro de pesquisadores em gastronomia do Brasil) durante o GCM (Gastronomia cultura e memória)<sup>7</sup>. O encontro, refletido no próprio termo, desejava reunir quem pesquisa em gastronomia, pois tais pesquisadores e suas pesquisas estavam dispersos em outros campos, fosse por falta de um espaço dedicado, fosse por estarem associados a outros campos via seus programas de pós-graduação, os quais direcionam as publicações discentes para espaços de sua área associada a fim de fortalecê-los. Era preciso dar vazão às pesquisas em um espaço dedicado e possível de diálogo. Atualmente, o Enpegastro já realizou quatro edições e faz parte da plataforma de conhecimento Observatório das Gastronômias, que tem como objetivo reunir informações acerca do estado da arte da pesquisa e do ensino em gastronomia no Brasil, produzindo material para ajudar no fortalecimento do campo, da formação de gastrônomos, professores e pesquisadores.<sup>8</sup>

Atualmente, há inúmeras revistas dedicadas a publicações de pesquisas sobre gastronomia. Algumas que expandiram seu escopo para atender a demanda e outras que nascem dedicadas a esse campo com o forte desejo de fortalecê-lo. O desafio atual está

<sup>7</sup> À época, o título do encontro trazia o termo pesquisadores. Na edição de 2021 foi alterado para pesquisa.

<sup>8</sup> [www.observatorio.gastronomia.ufrj.br](http://www.observatorio.gastronomia.ufrj.br)

na formação de mais pesquisadores para a abertura de mais pós-graduações do tipo *stricto sensu* e professores para os muitos cursos tecnológicos dispostos pelas muitas regiões do país.

Por fim, o campo teórico-acadêmico das gastronomias segue se expandindo e desejando o reconhecimento a partir do fortalecimento da pesquisa, dos espaços de divulgação científica, da pessoa profissional gastrônomo e da formação, que vem lutando para a construção das gastronomias do presente com bases nos valores éticos de uma vida saudável.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente texto teve a pretensão de apresentar uma perspectiva diagnóstica do que se desenha como campo teórico acadêmico da Gastronomia atualmente a partir do recorte da cartografia dos projetos de curso de bacharelado em Gastronomia do Brasil. Seu delineamento contribuiu para a compreensão inicial do que vem sendo desenhado como gastronomia hoje e como esse saber vem se movimentando dentro desses espaços universitários entre ensino, pesquisa e extensão. Foi a partir dele que a noção conceitual de Gastronomias começou a se desenhar para nós e segue ainda em aprimoramento.

A cartografia dos documentos de projeto de curso vislumbrou mais que textos e propostas de ação, que, quando se deslocam para a sala de aula, carregam as muitas perspectivas de um corpo docente que é múltiplo, vem de muitas ordens de saberes e que vitaliza e atualiza o que se pensa sobre gastronomia e sua formação. Assim, cada um a seu modo, experiência e contingências, segue organizando o ensino, a pesquisa e, por conseguinte, o campo.

A complexidade dos saberes que circulam nos currículos fez-nos entender que, assim como são possíveis muitas gastronomias, também são possíveis muitas ciências gastronômicas. Sobre isso, há que se dialogar com os mais recentes debates que a própria ciência tem levantado. O desafio está posto para quem ensina e para quem aprende gastronomia.

Ao seu modo, a despeito da angústia que causa, um campo em formação, ainda com horizontes de possibilidades e com bordas em aberto, segue, em nossa perspectiva,



**RCAGT**

**REVISTA**

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



sendo a mais profícua das suas qualidades. Ademais, as conexões que vão se formando dão conta da vitalidade que a ciência tem buscado, diferente dos espaços herméticos, onde as regras já estão postas e cristalizadas, e seguem falando para si próprias numa reprodução infinita de suas lógicas.

Ademais, a vitalidade de que falamos acima nos garante que ainda podemos dialogar em outro espaço, superando os planos racionais de uma ciência que deseja carregar as sensibilidades para um plano possível. Compreendendo, sobretudo, que o pesquisador e o objeto vão se formando nos movimentos da pesquisa e das forças dos saberes que estão no jogo da formação de conhecimentos para a gastronomia. Estas, dispersas no campo, ainda não estão capturadas para um plano de racionalidades que lhes aprisione e impeça sua potência realizadora de se apresentar. Seguimos no desafio, aprender, ensinar e pesquisa gastronômicas.

## REFERÊNCIAS

Brasil. *Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996*. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF: Presidência da República. <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=9394&ano=1996&ato=3f5o3Y61UMJpWT25a>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CES. *Parecer n. 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008* (2008a). Consulta sobre o aproveitamento de competência de que trata o art. 9º da Resolução CNE/CP nº 3/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces01908.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CES. *Parecer n. 239/2008, aprovado em 06 de novembro de 2008* (2008b). Dispõe sobre a carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces23908.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CES. *Parecer n. 277/2006, aprovado em 07 de dezembro de 2006* (2006b). Dispõe sobre a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces27706.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CES. *Parecer n. 436/2001, aprovado em 02 de abril de 2001*. Trata de Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogos. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>



RCAGT

# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Brasil. Ministério da Educação. CNE/CP. *Parecer n. 29/2002, aprovado em 03 de dezembro de 2002* (2002a). Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CP. *Parecer n. 6/2006, aprovado em 06 de abril de 2006* (2006a). Solicita pronunciamento sobre Formação Acadêmica X Exercício Profissional. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pcp0606.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. CNE/CP. *Resolução n. 3/2002, de 18 de dezembro de 2002* (2002b). Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, com fundamento no Parecer CNE/CP nº 29/2002. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>

Brasil. Ministério da Educação. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) Diretoria de Avaliação (DAV) (2019). *Documento de área 45 – Interdisciplinar*. Brasília, DF. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/centrais-de-conteudo/INTERDISCIPLINAR.pdf>

Deleuze, G. (2005). *Foucault*. 1. ed. Tradução de Claudia Sant'Ana Martins. São Paulo: Brasiliense.

Deleuze, G.; Guattari, F (2019). *Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia*. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora 34.

Foucault, M. (1987). *A arqueologia do saber*. 3. ed. Tradução de Luis Felipe Baeta Neves. Rio de Janeiro: Forense Universitária.

Foucault, M. (2019). *Microfísica do poder*. 9. ed. Organização, introdução e revisão técnica de Roberto Machado. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra.

Kastrup, V. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa-intervenção (2008). In: Castro, L. R. de; Besset, V. L. (org.). *Pesquisa: intervenção na infância e juventude*. Rio de Janeiro: Trarepa/Faperj. p. 465-489.

Masetto, Marcos Tarciso (2012). *Competência pedagógica do professor universitário*. São Paulo: Summus.

Sá, Isis Fonseca (2021). *A promoção de saúde na educação superior em Gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Centro de Ciências da Saúde, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Programa de Pós-Graduação em Ciências e Saúde. Rio de Janeiro, RJ. <http://www.ppgecs.nutes.ufrj.br/wp-content/uploads/Dissertacao-Isis-Fonseca-Sa.pdf>



Santos, F. P.; Cordeiro, J. D. R. (2022). Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. *Revista Mangút: conexões gastronômicas*. Rio de Janeiro, 2(2), 135-167. <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/55075>

Soares, C. M. P.; Figueiredo, G. O.; Sá, M. B. (2021). Projetos político pedagógicos dos bacharelados em gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, 23(1), 65-84. <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>

Soares, C. M. P. *et al* (2020). Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Revista Confluências Culturais*, 9(2), 147-161. <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/98>

Soares, C. M. P. (2022). Notas sobre a importância de pensar o conceito de gastronomia. *Revista Mangút: conexões gastronômicas*. Rio de Janeiro, 2(2), 168-179. <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/56519>

Universidade Federal da Bahia (2008). *Projeto pedagógico do curso de bacharelado em gastronomia*. Universidade Federal da Bahia. Salvador, BA.

Universidade Federal da Paraíba (2010). *Projeto pedagógico do curso de graduação em gastronomia - modalidade: bacharelado*. Universidade Federal da Paraíba, departamento de Hotelaria e Gastronomia, campus IV - Litoral Norte. João Pessoa, PB.

Universidade Federal do Ceará (2019). *Projeto pedagógico do curso de bacharelado em gastronomia*. Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e Arte. Fortaleza, CE.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (2010). *Curso superior em gastronomia: bacharelado - projeto pedagógico*. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Centro de Ciências da Saúde, Instituto de Nutrição Josué de Castro. Rio de Janeiro, RJ.

Universidade Federal Rural de Pernambuco (2007). *Projeto pedagógico do curso de bacharelado em gastronomia e segurança alimentar*. Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural. Recife, PE.