



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



## Desenvolvimento e Desafios dos Cursos de Gastronomia no IFF *campus* Cabo Frio

### Development and Challenges of Gastronomy Courses at IFF *campus* Cabo Frio

Gustavo Guterman<sup>1</sup>

Instituto Federal Fluminense, *campus* Cabo Frio CEP 28909-971, Cabo Frio, Brasil

**Resumo:** O artigo analisa os desafios e potencialidades dos cursos de Gastronomia do Instituto Federal Fluminense (IFF), *campus* Cabo Frio, com foco na valorização do patrimônio cultural da Região dos Lagos e no fortalecimento do desenvolvimento regional. A partir de análise documental, revisão bibliográfica e dados da Plataforma Nilo Peçanha (PNP), a pesquisa destaca a importância dos Planos Pedagógicos de Curso (PPCs), da modernização dos laboratórios e da institucionalização das fichas técnicas para uma gestão eficiente de insumos. Projetos de extensão, como *Culinária da Baixada Litorânea: História Cultural e Receitas Tradicionais* e o ciclo de palestras *Caminhos da Gastronomia*, evidenciam a integração entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo a conexão com a comunidade local. Conclui-se que o IFF exerce papel estratégico na formação de profissionais alinhados às demandas do mercado e ao compromisso com a sustentabilidade. Além disso, propostas como a criação de um banco de dados centralizado são apresentadas como caminhos para consolidar os Institutos Federais como líderes na promoção de uma educação gastronômica inclusiva e transformadora.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Instituto Federal. Educação Pública. Desenvolvimento Regional.

**Abstract:** The article analyzes the challenges and potential of the courses of Gastronomy of the Fluminense Federal Institute (IFF), *campus* Cabo Frio, focusing on the valorization of cultural heritage of the Lakes Region and in the strengthening of regional development. Based on document analysis, bibliographic review and data from the Nilo Peçanha Platform (PNP), the research highlights the importance of Course Pedagogical Plans (PPCs), the modernization of laboratories and the institutionalization of technical sheets for efficient management of inputs. Extension projects, such as *Culinária da Baixada Litorânea: História Cultural e Receitas Tradicionais* and the lecture cycle *Caminhos da Gastronomia*, highlight the integration between teaching, research and extension, promoting the connection with the local community. It is concluded that the IFF plays a strategic role in training professionals aligned with market demands and commitment to sustainability. In addition, proposals such as the creation of a centralized database are

---

<sup>1</sup> gguterman@iff.edu.br

presented as ways to consolidate the Federal Institutes as leaders in promoting an inclusive and transformative gastronomic education.

**Keywords:** Gastronomy. Federal Institute. Public Education. Regional Development.

## 1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento dos cursos de gastronomia no Instituto Federal Fluminense (IFF), campus Cabo Frio, representa um marco significativo na formação profissional e no fortalecimento socioeconômico da Região dos Lagos. Parte da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, os Institutos Federais (IFs) são reconhecidos por sua excelência em ensino, pesquisa e extensão, oferecendo uma formação humana integral que contribui para a transformação social. Com 600 campi espalhados por todas as regiões do Brasil, os IFs se consolidaram como um dos pilares da educação pública gratuita e de qualidade, desempenhando um papel crucial na promoção de igualdade de oportunidades e no desenvolvimento das comunidades em que estão inseridos.

O campus Cabo Frio, inaugurado em 2009, reflete o compromisso dos IFs com a democratização do acesso à educação, atendendo a uma região com forte potencial econômico e cultural. Situada na Região dos Lagos, Cabo Frio é amplamente conhecida por suas praias paradisíacas, culinária diversificada e histórico de atração de visitantes nacionais e internacionais. Nesse contexto, a cidade apresenta demandas específicas por profissionais capacitados para atuar no setor de alimentos e bebidas, que é um dos pilares da economia local. A implantação dos cursos de gastronomia no campus Cabo Frio foi motivada por esses fatores estratégicos, unindo a necessidade de qualificar mão de obra especializada com o potencial de valorizar a rica cultura alimentar da região. Desde a criação do curso Técnico em Cozinha, em 2011, até a abertura da graduação em 2017, o IFF tem buscado alinhar sua oferta educacional às características do território, promovendo a integração entre saberes técnicos, valorização da cultura local e práticas sustentáveis.

Além de atender à demanda crescente do setor de serviços, os cursos de gastronomia desempenham um papel importante na preservação e disseminação das tradições culturais e gastronômicas da região. A formação oferecida no campus inclui a

utilização de ingredientes locais e o aprendizado de técnicas que dialogam com as práticas históricas da comunidade, promovendo uma relação simbiótica entre a educação formal e o fortalecimento das identidades regionais. A atuação do IFF em Cabo Frio contribui para o fortalecimento da Rede Federal como referência em educação profissional e tecnológica. A integração entre ensino, pesquisa e extensão, pilares fundamentais dos Institutos Federais, sustenta a formação de cidadãos críticos e competentes, capazes de enfrentar os desafios do mundo contemporâneo enquanto valorizam e preservam a riqueza cultural de seus territórios.

## **2 CONTEXTO E RELEVÂNCIA DOS CURSOS DE GASTRONOMIA NO IFF CABO FRIO**

Os cursos de gastronomia do campus Cabo Frio, possuem relevância estratégica para a formação profissional e cultural na Região das Baixadas Litorâneas, composta por municípios como Armação dos Búzios, Cabo Frio, Arraial do Cabo, São Pedro da Aldeia, Iguaba Grande e Araruama. A escolha de Cabo Frio para sediar um campus do IFF reflete a intenção de atender demandas locais em setores como turismo, gastronomia e economia criativa, ao mesmo tempo em que se valoriza a herança cultural da região. O campus situa-se na estrada Búzios - Cabo Frio, exatamente no limite entre os dois municípios.

Historicamente, a Região das Baixadas Litorâneas área foi marcada pela exploração econômica e social de comunidades indígenas, africanas e caiçaras, com destaque para os quilombos e a pesca artesanal. Os quilombos de Maria Romana, Baía Formosa e Preto Forro, por exemplo, representam núcleos de resistência cultural e econômica, tendo sobrevivido ao apagamento histórico e social que caracterizou a formação da região (PIERRE DE CRISTO, 2022). Da mesma forma, a pesca artesanal, praticada em locais como Armação dos Búzios e a Lagoa de Araruama, sustenta centenas de famílias e combina métodos tradicionais com inovações como a maricultura, evidenciando a possibilidade de integração entre sustentabilidade e preservação cultural (ARAÚJO, 2024; MANHÃES, 2023).

A Lagoa de Araruama, o maior sistema lagunar hipersalino do mundo, é um exemplo marcante dessa riqueza natural. Com uma área de 220 km<sup>2</sup> e salinidade que pode



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



atingir o dobro da do mar, a lagoa molda práticas econômicas tradicionais, como a produção de sal e a pesca artesanal (Geoparque Costões e Lagunas, n.d.). Essas atividades sustentam comunidades locais e inspiram projetos pedagógicos no campus, que conectam os currículos acadêmicos às realidades ambientais e culturais da região. Entretanto, apesar da grande diversidade de práticas alimentares disponíveis no território, barreiras institucionais relacionadas às compras públicas inviabilizam a plena inserção desses insumos nos laboratórios de gastronomia. O IFF, que poderia atuar como um espaço de promoção de cadeias produtivas locais e de reeducação do consumidor, enfrenta o contrassenso de não conseguir adquirir produtos diretamente de pescadores e agricultores locais, limitando o alcance de suas iniciativas. Essa riqueza histórica e cultural, ainda que subaproveitada institucionalmente, oferece uma base essencial para os cursos de gastronomia do campus Cabo Frio. A inclusão de disciplinas como "Cozinha da Região dos Lagos" reflete o compromisso em aliar a formação acadêmica às especificidades culturais e sociais da região, promovendo uma educação que valorize o patrimônio imaterial local. Projetos de extensão e pesquisa complementam esse esforço ao conectarem o campus às comunidades, fortalecendo o papel do IFF como agente de preservação cultural e catalisador do desenvolvimento sustentável.

No entanto, esse potencial encontra desafios estruturais e logísticos que precisam ser superados para garantir a plena execução dessas iniciativas. A logística para aquisição de insumos, especialmente os perecíveis, muitas vezes esbarra em restrições das compras institucionais, que nem sempre atendem às particularidades das aulas práticas de gastronomia. Além disso, o planejamento e a manutenção dos laboratórios enfrentam limitações que demandam maior integração entre as demandas pedagógicas e as soluções institucionais. Esses aspectos, amplamente analisados ao longo deste artigo, destacam a importância de estratégias que não apenas enfrentem essas adversidades, mas também potencializem as conexões entre o ensino técnico, a pesquisa aplicada e as realidades culturais e econômicas do território.

Ao promover a integração entre ensino, pesquisa e extensão, os cursos de gastronomia do IFF campus Cabo Frio contribuem para formar profissionais que não apenas atendem às demandas do mercado, mas que também compreendem a importância de valorizar o patrimônio cultural e natural em que estão inseridos. Essa abordagem

reforça a conexão entre os desafios específicos enfrentados pela instituição e a visão estratégica da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, ampliando o impacto social e econômico dos cursos. Dessa forma, o presente artigo, ao analisar os principais desafios e soluções enfrentados pelos cursos de gastronomia do IFF Cabo Frio, insere-se em uma discussão mais ampla sobre o papel dos Institutos Federais na promoção de uma educação pública, gratuita e de qualidade, que valorize a diversidade cultural brasileira e contribua para a construção de uma sociedade mais inclusiva e sustentável.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

A abordagem metodológica adotada neste estudo baseia-se em técnicas qualitativas, garantindo uma análise abrangente dos desafios e das soluções propostas para os cursos de gastronomia no *campus* Cabo Frio. A metodologia adotada fundamenta a análise documental e a revisão da literatura, oferecendo uma visão detalhada dos desafios e das soluções propostas para os cursos de gastronomia.

#### 3.1 Análise Documental

A análise documental abrangeu diversos registros institucionais desde a criação dos cursos de gastronomia. Entre os documentos examinados estão os Planos Pedagógicos de Curso (PPC)<sup>2</sup>, relatórios de gestão, projetos de extensão e pesquisa, além de registros de processos de compra e manutenção de insumos e equipamentos. Embora essas versões não estejam mais disponíveis online, por terem sido substituídas por atualizações recentes, o processo de análise foi facilitado pela participação direta do autor deste estudo na elaboração de grande parte desses materiais, como PPCs e processos de compras, o que permitiu o resgate das circunstâncias e decisões envolvidas em sua criação. Esses documentos ofereceram uma visão detalhada das práticas institucionais, dos desafios enfrentados e das estratégias implementadas ao longo do tempo. Adicionalmente, realizou-se uma revisão minuciosa na Plataforma Nilo Peçanha (PNP), com o objetivo de compreender a realidade dos cursos de gastronomia nos Institutos

---

<sup>2</sup> <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/cabo-frio/arquivo/ppc-gastronomia.pdf/view>

Federais em nível nacional. O estudo dos dados da PNP permitiu identificar a ampla rede de profissionais e cursos presentes na instituição, revelando, por meio de indicadores concretos, o potencial dos Institutos Federais para solucionar questões estruturais e fortalecer a gastronomia como área de ensino público no Brasil.

### **3.2 Revisão da Literatura**

Uma revisão da literatura foi realizada para contextualizar os leitores em um cenário mais amplo do ensino de gastronomia. Foram consultadas publicações acadêmicas, relatórios institucionais e estudos de caso que abordam a infraestrutura educacional para cursos de gastronomia em diferentes países, além de dados jornalísticos que fundamentam algumas de nossas abordagens.

O estudo de Muñoz et al. (2012) sobre a formação profissional em gastronomia no México revela paralelos importantes com os desafios enfrentados no IFF campus Cabo Frio. O aumento da atividade turística naquele país impulsionou a demanda por profissionais envolvidos, levando instituições públicas a expandir a oferta de programas e cursos em gastronomia. Uma análise de 21 programas de estudo evidenciou uma boa congruência entre os objetivos dos currículos e os perfis de egresso, com ênfase em áreas como produção, gestão, desenvolvimento sustentável e inovação. Essa abordagem assegura que a formação em gastronomia seja compatível com os critérios do mercado e contribua diretamente para o fortalecimento dos setores gastronômicos e turísticos (Muñoz et al., 2012). De maneira semelhante, o cenário observado no México ressoa com a necessidade identificada no IFF de melhorar sua infraestrutura educacional e a formação contínua dos docentes, garantindo uma formação de qualidade e socialmente relevante. Assim como no México, onde os currículos buscam atender à demanda de profissionais capacitados no setor de hospitalidade, é fundamental que o IFF campus Cabo Frio adote medidas estratégicas para modernizar seus laboratórios, fortalecer a formação docente e estabelecer um diálogo mais próximo com a comunidade. Isso pode ser realizado por meio de projetos extensionistas que promovam a integração entre ensino e sociedade, além de reestruturar o quadro de profissionais envolvidos, como técnicos de laboratório, bolsistas e técnicos administrativos.

A padronização das práticas educacionais também se apresenta como uma estratégia crucial para garantir uma formação eficiente e alinhada às demandas do setor gastronômico e turístico regional. A análise documental realizada permitiu identificar temas recorrentes e padrões emergentes nos desafios enfrentados pelos cursos de gastronomia, enquanto a revisão da literatura, com destaque para o estudo de Muñoz et al. (2012), embasa nossas recomendações e amplia o entendimento sobre a necessidade de currículos multidisciplinares, atualizados e conectados às realidades socioeconômicas locais. Essas reflexões posicionaram o ensino de gastronomia como um elemento chave para a transformação social e econômica, evidenciando o papel das instituições públicas na formação de profissionais capazes de enfrentar os desafios contemporâneos do mercado.

#### **4 IMPACTOS SOCIOCULTURAIS DOS CURSOS DE GASTRONOMIA**

Os cursos de gastronomia do IFF Cabo Frio desempenham um papel estratégico na preservação e promoção do patrimônio cultural e culinário da Região dos Lagos. Essa área, historicamente marcada pelas práticas alimentares tradicionais de comunidades quilombolas, indígenas e caiçaras, oferece uma base rica para fortalecer a identidade cultural e fomentar o desenvolvimento socioeconômico sustentável (PIERRE DE CRISTO, 2022; ARAÚJO, 2024; MANHÃES, 2023).

Entretanto, os desafios relacionados às compras institucionais comprometem parcialmente esse potencial. A impossibilidade de adquirir insumos diretamente de pescadores e agricultores locais limita a incorporação plena dessa diversidade nos laboratórios de gastronomia, impactando diretamente a conexão prática dos alunos com as comunidades regionais. Essa contradição institucional não apenas restringe as aulas práticas, mas também subutiliza o potencial do IFF como catalisador de novas cadeias produtivas e como promotor de uma reeducação do consumidor, aproximando-o de práticas sustentáveis e da valorização dos insumos locais.

Inspirando-se em experiências internacionais, como analisado por Uçuk (2023) no estudo comparativo entre Lyon (França) e Gaziantep (Turquia), os cursos do IFF Cabo Frio buscam alinhar o ensino técnico com as especificidades locais, promovendo uma



**RCAGT**

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



formação que dialoga com as demandas do mercado e as tradições culturais. Uçuk (2023) destaca que, enquanto Lyon se consolida por sua tradição culinária e instituições robustas, Gaziantep, mesmo com desafios na modernização educacional, aposta no fortalecimento de sua identidade gastronômica para impulsionar o turismo e a economia local. Essa perspectiva reflete diretamente no trabalho desenvolvido no IFF, que integra a educação técnica à valorização do patrimônio regional como eixo estruturante de seus currículos.

No campus Cabo Frio, a valorização da culinária regional foi formalizada de maneira consistente. No curso Técnico em Gastronomia, a disciplina de Cozinha Brasileira recebeu, em 2023, um módulo dedicado à Cozinha da Região dos Lagos, que explora elementos culturais e técnicas culinárias locais. Já no curso de graduação, a criação da disciplina *Cozinha da Região dos Lagos* aprofundou ainda mais esse compromisso, permitindo que os alunos vivenciem na prática o patrimônio culinário da região. Essas disciplinas não apenas reforçam o papel do IFF como mediador entre tradição e inovação, mas também ampliam o impacto socioeconômico da gastronomia, ao destacar a importância da culinária como patrimônio cultural e instrumento de desenvolvimento regional.

Assim como Uçuk (2023) identificou que a educação em gastronomia em Gaziantep atua como um motor para a preservação de suas tradições culinárias e para a promoção do turismo local, o trabalho realizado no IFF busca conectar o ensino técnico com os saberes locais e suas práticas alimentares. Projetos de extensão e pesquisa, além de fortalecerem o diálogo entre o campus e a comunidade, são fundamentais para criar oportunidades econômicas e sociais e reforçar a gastronomia como uma ferramenta de transformação cultural e econômica.

Essas iniciativas refletem o compromisso do Núcleo Docente Estruturante (NDE) em integrar a educação técnica à cidadania, utilizando a gastronomia como ferramenta de valorização cultural e desenvolvimento regional. A implementação dessas ações demonstra que a educação em gastronomia vai além da formação técnica e passa a ocupar um papel estratégico na preservação das culturas alimentares e na consolidação de identidades regionais.

Além disso, a promoção contínua de projetos pedagógicos alinhados às demandas locais e ao potencial turístico da Região dos Lagos é essencial para a consolidação de

uma gastronomia sustentável e culturalmente relevante. Como destacado por Uçuk (2023), o alinhamento entre o ensino gastronômico e a valorização das tradições alimentares tem o potencial de transformar realidades econômicas e culturais. No caso do IFF Cabo Frio, essa abordagem contribui para a formação de profissionais capazes de atuar como agentes de preservação cultural e desenvolvimento socioeconômico sustentável, consolidando a gastronomia como pilar estratégico para a região.

## 5 IMPACTOS DOS PROJETOS PARA EDUCAÇÃO

A qualidade dos Planos Pedagógicos de Curso (PPCs), aliada à diversidade e relevância dos projetos de pesquisa e extensão, exerce uma influência direta na formação dos estudantes de gastronomia, moldando competências técnicas, culturais e sociais fundamentais para a atuação no mercado e o desenvolvimento regional. Annah Bárbara Pinheiro dos Santos (2024) destaca que a excelência educacional está intrinsecamente ligada à criação de oportunidades e ao aprimoramento dos resultados acadêmicos, evidenciando o papel transformador da educação na construção de comportamentos e no fortalecimento de identidades culturais. No IFF Campus Cabo Frio, a constante atualização dos PPCs busca integrar o ensino técnico às especificidades culturais e sociais da Região dos Lagos, garantindo uma formação contextualizada e crítica. Essa abordagem vai além da transmissão de conhecimentos técnicos, conectando os estudantes às tradições locais e às demandas contemporâneas. Essa conexão, conforme aponta Santos (2024), fortalece o vínculo dos alunos com suas raízes culturais e promove uma perspectiva educacional que valoriza o patrimônio imaterial e a cidadania ativa.

Diversos projetos de extensão exemplificam a aplicação prática desse modelo pedagógico. Em 2014, o projeto IFF na Feira levou alunos e professores à Feira Livre Periurbana de Búzios, fomentando o pensamento crítico sobre a cadeia produtiva local e discutindo temas essenciais, como segurança alimentar, agroecologia e combate ao desperdício de alimentos.

A iniciativa promoveu o diálogo entre a academia e a comunidade, ressaltando a importância da biodiversidade e incentivando sistemas alimentares sustentáveis. Outro exemplo significativo foi o projeto *Melhorias nos Processos de Produção e*



RCAGT

## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



*Comercialização de Produtos Alimentícios de Ambulantes Praianos de Cabo Frio*<sup>3</sup>, que aprimorou práticas de manipulação e comercialização de alimentos, com foco no empreendedorismo e na segurança alimentar. Esse trabalho fortaleceu a relação entre o turismo regional e a gastronomia, qualificando os ambulantes locais e promovendo maior profissionalização do setor. Em 2018, a criação de uma horta orgânica comunitária no campus demonstrou a capacidade do IFF de aliar educação ambiental e alimentar a uma reflexão crítica sobre políticas públicas relacionadas ao acesso à terra e à produção sustentável.

Durante a pandemia de Covid-19 em 2020, o projeto *Caminhos da Gastronomia*<sup>4</sup>, idealizado pelo autor deste estudo, foi uma resposta às dificuldades impostas pelo distanciamento social. Realizado ao longo de quatro meses, o ciclo de palestras contou com 19 palestrantes, totalizando 37 horas de conteúdo e alcançando 1.657 inscritos. Os temas abordados incluíram gestão de negócios, cultura alimentar, afro-brasilidades, culinária indígena e sustentabilidade. Disponibilizadas no canal *IFFTUBE*, as palestras destacaram a necessidade de uma formação crítica e cidadã, reafirmando o papel das instituições públicas de ensino como espaços de debate e transformação no campo da gastronomia. O projeto mais recente *Culinária da Baixada Litorânea: História Cultural e Receitas Tradicionais* (2024)<sup>5</sup> deste ano 2024, reafirma o papel dos cursos de gastronomia na valorização do patrimônio cultural e na preservação das tradições locais. A pesquisa, que incluiu entrevistas, catalogação de receitas e reprodução de técnicas culinárias em laboratório, contribuiu para o fortalecimento do turismo gastronômico e para a valorização da identidade alimentar regional, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas.

Além disso, o campus abriga o Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação e Hospitalidade (CEIAH)<sup>6</sup>, que desempenha um papel essencial na promoção de pesquisa, inovação e empreendedorismo na área de gastronomia. Em 2024, o 2º *Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Empreendedorismo* foi realizado,

<sup>3</sup> [https://editoraessentia.iff.edu.br/index.php/encontro\\_de\\_entensao/article/view/6932](https://editoraessentia.iff.edu.br/index.php/encontro_de_entensao/article/view/6932)

<sup>4</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=yn8WVr2zhuM&list=PLwWdrLI7OjgamDkvDyTV4QPbiVN31UVhj>

<sup>5</sup> <https://suap.iff.edu.br/sisep/projeto/2691/>

<sup>6</sup> <https://anais.eventos.iff.edu.br/index.php/ceiah>

divulgando iniciativas desenvolvidas pelo grupo e incentivando a produção acadêmica como parte integrante da formação profissional.

Nesse contexto, a criação de um banco de dados centralizado surge como uma proposta estratégica e necessária para consolidar e ampliar os resultados desses projetos. Essa ferramenta permitirá a catalogação detalhada das iniciativas, suas inovações e impactos, facilitando a troca de experiências e boas práticas entre os *campi* da Rede Federal. Com essa estrutura, as ações desenvolvidas em cada unidade poderão servir de referência para outras instituições, promovendo um ambiente colaborativo mais dinâmico e eficiente. Além disso, o fomento a eventos anuais, como feiras de projetos e congressos, reforça o compromisso com a integração interdisciplinar e com a divulgação científica. Essas atividades não apenas fortalecem a produção acadêmica e a visibilidade dos projetos, mas também ampliam os benefícios sociais e econômicos das ações realizadas, conectando ainda mais os Institutos Federais às demandas e realidades regionais. Essas iniciativas reforçam o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que norteia os Institutos Federais e aproxima a academia da sociedade. A partir de um planejamento pedagógico integrado, que inclui conteúdos relevantes e projetos alinhados às realidades locais, os cursos de gastronomia do IFF demonstram como a educação pode atuar como ferramenta estratégica para o desenvolvimento regional.

Ao consolidar práticas que conectam saberes acadêmicos, culturais e práticos, o IFF promove mudanças comportamentais e sociais nos alunos, transformando-os em agentes ativos de preservação cultural e inovação no setor gastronômico. Essa abordagem permite que os cursos de gastronomia extrapolem os limites das salas de aula, impactando positivamente suas comunidades e contribuindo para o fortalecimento econômico e cultural da região. Dessa forma, o IFF se posiciona como referência na educação gastronômica pública, oferecendo um modelo replicável de excelência, inclusão e compromisso com a realidade sociocultural brasileira.

## **6 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados obtidos neste estudo foram analisados à luz da literatura existente, de práticas observadas nos cursos de gastronomia do Instituto Federal Fluminense (IFF)

campus Cabo Frio e de dados retirados da Plataforma Nilo Peçanha (PNP), desenvolvida pelo Ministério da Educação (MEC). Essa plataforma é uma ferramenta estratégica para o monitoramento e planejamento das ações na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, fornecendo informações sobre matrículas, evasão escolar, infraestrutura e desempenho acadêmico, entre outros aspectos. As informações destacadas refletem tanto os desafios enfrentados quanto as soluções propostas ao longo dos anos, com o objetivo de melhorar a qualidade e a eficácia dos programas de ensino de gastronomia.

A experiência do autor como coordenador e professor dos referidos cursos há mais de 13 anos, aliada ao diálogo permanente com docentes, discentes e técnicos administrativos envolvidos diretamente na construção e manutenção dos cursos de gastronomia do campus, foi fundamental para a consecução deste artigo. Essa rica experiência prática e colaborativa proporcionou uma compreensão aprofundada das necessidades e potencialidades dos cursos, possibilitando a elaboração de soluções eficazes e contextuais.

### **6.1 Infraestrutura e Modernização dos Laboratórios**

A infraestrutura dos laboratórios ocupa uma posição central na formação prática em gastronomia, sendo um dos pilares essenciais para garantir a qualidade do ensino desde a implantação dos cursos no campus Cabo Frio. De acordo com a literatura, laboratórios bem equipados e com manutenção adequada são indispensáveis para áreas de intensa prática profissional (Santos, 2024). No entanto, esses espaços enfrentam desafios significativos relacionados à modernização tecnológica e à manutenção contínua, reflexo das restrições orçamentárias enfrentadas pela Rede Federal.

Para mitigar essas limitações, propõe-se a implementação de um cronograma regular de manutenções preventivas, complementado por um inventário periódico de utensílios e equipamentos. Essa estratégia permitirá identificar de forma proativa necessidades de reposição, atualização ou reparo, evitando prejuízos ao funcionamento dos laboratórios e garantindo um ambiente de aprendizado eficiente. Além disso, o intercâmbio de experiências entre os *campi* da Rede Federal pode desempenhar um papel estratégico ao viabilizar práticas inovadoras, como o estabelecimento de parcerias com

empresas privadas para a manutenção de equipamentos e fornecimento de utensílios essenciais. Essa colaboração potencializa a eficiência operacional e reduz os impactos das restrições orçamentárias.

A conexão entre infraestrutura, gestão de insumos e formação docente é inegável. Sem laboratórios operacionais e bem mantidos, torna-se inviável conduzir práticas pedagógicas de qualidade, planejar adequadamente a aquisição de insumos e utensílios ou adotar metodologias educacionais atualizadas. Esse cenário compromete diretamente a formação integral dos estudantes, limitando sua capacidade de atender às exigências do mercado gastronômico contemporâneo. Portanto, o investimento contínuo na modernização e na gestão eficiente dos laboratórios é essencial para assegurar o sucesso e a relevância dos cursos de gastronomia oferecidos pelo campus.

## 6.2 Gestão de Insumos

A gestão de insumos representa um dos maiores desafios enfrentados pelos cursos de gastronomia, devido às especificidades das compras institucionais e à logística necessária para o pleno funcionamento das aulas práticas. Essas dificuldades se intensificam em regiões como Cabo Frio, onde a localização geográfica muitas vezes desestimula a participação de empresas nos processos licitatórios, além de limitar o interesse de fornecedores em realizar entregas de pequenos volumes devido aos custos de transporte. De acordo com Muñoz et al. (2012), a implementação de políticas de compras adaptadas às particularidades dos cursos de gastronomia e o fortalecimento de parcerias com produtores locais são fundamentais para superar esses obstáculos.

O profissional tem um grande compromisso social, uma vez que a alimentação desempenha um papel de suma importância na vida de todo ser humano... Além disso, o profissional deve ter um profundo respeito pela natureza, fazendo uso eficiente dos recursos naturais que tem à sua disposição, respeitando sabores, aromas e texturas dos alimentos. (Muñoz et al., 2012, p.8).

No campus Cabo Frio, a institucionalização das fichas técnicas das aulas práticas surge como uma estratégia eficiente para enfrentar esses desafios. As fichas técnicas detalham, com precisão, os insumos, equipamentos e ferramentas necessárias para cada

aula, promovendo previsibilidade no planejamento das compras e eficiência no uso dos recursos. Esse sistema exige que os docentes realizem um planejamento prévio estruturado, enviando as alterações de fichas em formato institucional para validação e implementação no semestre seguinte. Esse intervalo é essencial para que o Departamento de Compras ajuste suas operações de forma organizada, garantindo o abastecimento adequado e a execução das práticas pedagógicas sem interrupções.

Um outro grande gargalo para as compras institucionais de insumos, tanto para os cursos de gastronomia quanto para a merenda escolar em programas fundamentais como o PNAE, é a falta de apoio técnico e logístico para os agricultores, pescadores e marisqueiras locais. Esses pequenos produtores, essenciais para a agricultura familiar e pesca artesanal, enfrentam barreiras como a ausência da Declaração de Aptidão (DAP)<sup>7</sup> ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Sem a DAP, que exige documentação específica e apoio das instituições de assistência técnica e extensão rural (Ater)<sup>8</sup>, esses produtores ficam excluídos de fornecer insumos para programas institucionais como o PNAE e para instituições de ensino, como o IFF. A situação se agrava com o sucateamento das Ater, que carecem de recursos humanos e financeiros para realizar suas funções de apoio. Muitos agricultores e pescadores são analfabetos, o que dificulta ainda mais o processo de regularização. Essa realidade foi observada pelo autor deste artigo em reuniões com agricultores e pescadores locais, realizadas durante a elaboração de sua dissertação e sua atuação como membro do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)<sup>9</sup>. A participação nesses espaços permitiu um entendimento aprofundado das barreiras enfrentadas por esses trabalhadores e das oportunidades perdidas para integrar a economia circular e valorizar a biodiversidade local.

Além disso, a articulação entre os *campi* da Rede Federal é uma estratégia fundamental para otimizar a gestão e logística de insumos. Fóruns de discussão e parcerias regionais podem ser criados para compartilhar modelos eficientes de

---

<sup>7</sup> <https://www.gov.br/pt-br/servicos/emitir-a-declaracao-de-aptidao-ao-pronaf>

<sup>8</sup> <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ater>

<sup>9</sup> <https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea>



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



organização e controle dos laboratórios, protocolos de compras e gestão de estoques. O compartilhamento de experiências bem-sucedidas possibilita a replicação de soluções práticas em outros campi, acelerando o amadurecimento institucional dos cursos de gastronomia em toda a rede. Essa troca de conhecimento proporciona um avanço significativo no enfrentamento de desafios comuns, fortalecendo a capacidade dos campi em garantir materiais indispensáveis à formação técnica de qualidade. Ao aliar planejamento estruturado, previsibilidade e cooperação *intercampi*, torna-se possível minimizar as dificuldades logísticas e financeiras, assegurando que os cursos de gastronomia cumpram sua missão de oferecer uma formação prática, eficiente e alinhada às demandas contemporâneas.

### 6.3 Formação e Capacitação de Docentes

A qualificação contínua do corpo docente é um pilar essencial para elevar a qualidade dos cursos de gastronomia no Brasil, especialmente diante das demandas crescentes de inovação tecnológica, metodologias pedagógicas avançadas e a valorização da diversidade cultural. Contudo, os desafios transcendem a falta de capacitações regulares ou a carência de professores especializados em áreas específicas. Uma das lacunas mais críticas é a ausência de professores com currículos que possibilitem dialogar com conforto em disciplinas fundamentais, como Cozinha Afro-brasileira, Cozinhas Indígenas ou ainda Gestão de Negócios Gastronômicos, por exemplo, indispensáveis para a formação de profissionais que compreendem e respeitam a complexidade da gastronomia brasileira.

A ausência dessas disciplinas e de professores(as) com formação específica nessas áreas perpetua um modelo de ensino que complementa a riqueza histórica, cultural e social da culinária brasileira, privando os estudantes de uma formação verdadeiramente integral. Incorporar esses conteúdos não é apenas uma necessidade acadêmica, mas um imperativo para moldar profissionais capazes de atuar em um mercado globalizado, valorizando suas raízes e promovendo uma gastronomia que conecta os estudantes às tradições alimentares e ao protagonismo de comunidades que foram, por muito tempo, invisibilizadas ao longo da História do Brasil. Da mesma forma, o ensino de Gestão de

Negócios Gastronômicos é essencial para preparar os futuros profissionais para lidar com os desafios econômicos e administrativos do setor.

Diante desse cenário, a promoção de editais específicos e cíclicos de capacitação, aliados à criação de eventos institucionais como simpósios e congressos *intercampi*, emergem como uma solução estratégica. Esses espaços possibilitam a troca de experiências, a disseminação de práticas inovadoras e a construção de uma rede colaborativa que beneficia docentes de diferentes contextos. Para campos isolados, essa articulação é ainda mais vital, fornecendo acesso a recursos, tecnologias e metodologias que muitas vezes estão fora do alcance imediato. A integração entre a formação docente, a estrutura curricular e outros desafios práticos, como o uso eficiente de laboratórios e a gestão de insumos, reforçam a necessidade de uma abordagem sistêmica. Professores(as) bem construídos(as) são o alicerce para práticas pedagógicas que vão além da técnica, promovendo uma educação que conecta a identidade cultural à inovação. Para garantir que os estudantes tenham acesso à conteúdos essenciais, ministrados por profissionais preparados e conscientes de seu papel formador, os cursos de gastronomia podem finalmente atender às exigências contemporâneas, sem perder de vista o legado cultural e histórico que definem a gastronomia brasileira como um dos maiores patrimônios do país.

#### **6.4 Integração Ensino, Pesquisa e Extensão**

O princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é um dos alicerces da Lei de Criação dos Institutos Federais<sup>10</sup>, promovendo uma conexão direta e transformadora entre o ambiente acadêmico e a sociedade. Esse princípio não apenas valoriza a qualidade do trabalho acadêmico, mas também estimula uma reflexão crítica, a emancipação teórica e prática dos estudantes e o fortalecimento do significado social da educação superior.

No campus Cabo Frio, projetos como o desenvolvimento de hortas comunitárias e a melhoria da comercialização de produtos alimentícios nas praias exemplificam a aplicação prática desse princípio. Essas iniciativas integram formação contextualizada e

---

<sup>10</sup> [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



resultados concretos para a comunidade, fortalecendo os laços entre a IFF e a sociedade, ao mesmo tempo em que estimulam a economia local e promovem a valorização de saberes e produtos regionais. A inclusão dessas atividades no currículo dos cursos de gastronomia é uma demonstração clara do impacto positivo dessa abordagem holística. Ao participarem de projetos de extensão, os estudantes não apenas desenvolvem competências práticas, como trabalho em equipe, inovação e resolução de problemas, mas também absorvem valores fundamentais relacionados à responsabilidade social, sustentabilidade e ao papel transformador da gastronomia no desenvolvimento regional. Essas experiências exitosas refletem o potencial do campus para integrar ensino, pesquisa e extensão de maneira significativa.

No entanto, apesar dos resultados positivos, o campus Cabo Frio enfrenta limitações que impactam diretamente o alcance e a ampliação dessas iniciativas. A falta de mais professores com formação específica em gastronomia e experiência de mercado para atuar nas disciplinas práticas é um desafio constante. O número limitado de docentes sobrecarrega o corpo técnico e restringe a disponibilidade de carga horária, dificultando a implantação de novos projetos de pesquisa e extensão que seria fundamental tanto para o fortalecimento do campo da gastronomia quanto para o estreitamento das relações entre o campus e a sociedade local. Essa carência compromete o pleno desenvolvimento do princípio da indissociabilidade, limitando o potencial impacto das ações acadêmicas. Superar esse desafio passa pela valorização da contratação de profissionais especializados e pela ampliação do corpo docente, permitindo que o campus não apenas mantenha, mas expanda suas contribuições para a formação de excelência e para o desenvolvimento sustentável e socialmente responsável da região.

## **6.5 Impacto Socioeconômico**

Os cursos de gastronomia desempenham um papel fundamental no desenvolvimento socioeconômico das regiões onde estão inseridos. No caso do campus Cabo Frio, a formação de profissionais especializados contribui diretamente para o fortalecimento da indústria de alimentos e bebidas, um setor vital para a economia local, amplamente sustentada pelo turismo. Essa formação não apenas prepara os estudantes



**RCAGT**

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



para atender às demandas do mercado, mas também promove reflexões e ações externas para a inclusão social e a redução das desigualdades regionais.

O campus Cabo Frio mantém uma relação de grande proximidade com o mercado de trabalho local, garantindo pleno emprego para seus alunos e egressos. Essa conexão com o setor reflete o alinhamento entre a formação oferecida pela instituição e as demandas do mercado regional. Contudo, apesar da elevada oferta de trabalho, o desafio futuro é encontrar soluções que viabilizem melhores condições de trabalho e treinamento mais dignos para os profissionais da área. Embora a garantia de melhorias salariais e trabalhistas não seja uma função objetiva da instituição, o papel das instituições de ensino é o celeiro da mudança e da evolução que queremos para o mercado de trabalho do nosso campo. São nas discussões em sala de aula e nas pesquisas acadêmicas que emergem as possibilidades de políticas públicas e movimentos sociais capazes de promover as transformações desejadas para o futuro desses profissionais. A inserção de elementos culturais e técnicos regionais nos currículos desempenha um papel estratégico nesse processo. Ao considerar o patrimônio cultural e os ingredientes locais, a educação gastronômica fortalece a identidade cultural e impulsiona o desenvolvimento sustentável, conectando a formação acadêmica às necessidades do mercado. A valorização de ingredientes locais, além de enriquecer a experiência educacional, promove a inclusão de pequenos produtores na cadeia produtiva, gerando impacto econômico positivo e ampliando as oportunidades de inserção profissional para os egressos dos cursos.

Essa abordagem, que alinha as práticas educacionais às demandas econômicas, culturais e sociais da região, consolida os cursos de gastronomia como ferramentas estratégicas para a transformação social. Estudos como os de Santos (2024) e Uçuk (2023) reforçam a relevância de incluir elementos culturais e práticas sustentáveis nos currículos, destacando como essas iniciativas promovem a valorização das tradições culinárias e de valor para a economia local. Ao integrar essas práticas à discussão mais ampla sobre infraestrutura, gestão de insumos e formação docente, os Institutos Federais reforçam seu papel na promoção de um desenvolvimento mais equitativo e sustentável. O impacto positivo dos programas de gastronomia é evidente tanto na qualificação dos profissionais quanto no fortalecimento das comunidades em que estão inseridos. Por meio de debates acadêmicos, práticas pedagógicas inovadoras e investigações científicas, as instituições

se posicionam como agentes transformadores, proporcionando não apenas profissionais técnicos capacitados, mas também cidadãos conscientes e engajados na construção de um mercado de trabalho mais justo, sustentável e alinhado às necessidades do futuro.

## 6.6 Distribuição dos Cursos de Gastronomia

Os cursos de graduação em gastronomia na Rede Federal estão distribuídos por diferentes regiões do Brasil, como mostram os dados mais recentes. A configuração geográfica desses cursos revela características importantes sobre as prioridades e desafios da Rede Federal no campo da gastronomia. A **Tabela 1** apresenta a distribuição regional desses cursos, indicando os locais onde a oferta já está consolidada e apontando áreas estratégicas para expansão. As informações que levaram à confecção dessa tabela foram obtidas por meio da Plataforma Nilo Peçanha e de uma pesquisa específica sobre o mapeamento das instituições de ensino de gastronomia no Brasil<sup>11</sup>, realizada pelo autor deste artigo. Ao cruzar esses dados, na data da escrita deste estudo, foi constatado que a Plataforma Nilo Peçanha ainda não reflete três cursos de gastronomia atualmente ofertados por Institutos Federais. Esses institutos, cujas informações ainda não estão atualizadas na plataforma, foram **grifados** na tabela para destacar a necessidade de revisão e atualização das informações disponíveis, reforçando a importância de fontes de dados consistentes para o planejamento estratégico da Rede Federal.

Tabela 1 – Institutos Federais com cursos de Gastronomia

REGIÃO	INST. FEDERAL	CAMPUS	LOCALIZAÇÃO
NORDESTE	<b>IF Maranhão</b>	<i>campus Maracanã</i>	<b>São Luís</b>
	IF Ceará	<i>campus Ubajara</i>	Ubajara
	IF Ceará	<i>campus Baturité</i>	Baturité
	IF Piauí	<i>campus São Raimundo Nonato</i>	São Raimundo Nonato

<sup>11</sup><https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=12a6CRxxokRaKVYQ1q7KWJh9YcYYqgJB2&usp=sharing>



	IF Piauí	<i>campus</i> Teresina Zona Sul	Teresina
	IF Pernambuco	<i>campus</i> Cabo de Santo Agostinho	Cabo de Santo Agostinho
	IF Baiano	<i>campus</i> Catu	Catu
CENTRO-OESTE	IF Brasília	<i>campus</i> Riacho Fundo	Riacho Fundo
	<b>IF Goiás</b>	<b><i>campus</i> Goiânia</b>	<b>Goiânia</b>
SUDESTE	IF Fluminense	<i>campus</i> Cabo Frio	Cabo Frio
	<b>IF Espírito Santo</b>	<b><i>campus</i> Piúma</b>	<b>Piúma</b>
	IF São Paulo	<i>campus</i> Avaré	Avaré
	IF Minas Gerais	<i>campus</i> Ouro Preto	Ouro Preto
SUL	IF Santa Catarina	<i>campus</i> Florianópolis Continente	Florianópolis Continente
	IF Paraná	<i>campus</i> Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu
	IF Farroupilha	<i>campus</i> São Borja	São Borja

**Fonte: Elaborado pelo autor**

Essa distribuição territorial é reflexo do esforço dos Institutos Federais em atender às demandas locais, promovendo a valorização das culturas alimentares regionais e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico das comunidades. A presença significativa de cursos na região Nordeste, por exemplo, evidencia a busca por alinhar a oferta educacional ao potencial turístico e cultural da região, além de criar oportunidades de formação e inclusão para populações historicamente marginalizadas. Por outro lado, a análise desses dados também destaca lacunas na abrangência da Rede Federal, como a ausência de cursos em regiões estratégicas, como o bioma Amazônico. Essa falta de cobertura limita o potencial de mapeamento e valorização das culturas alimentares locais, bem como o desenvolvimento de soluções regionais para os desafios específicos de cada bioma. A expansão territorial, quando planejada estrategicamente, pode contribuir para o

fortalecimento da gastronomia como um campo de pesquisa e prática transformadora, consolidando os Institutos Federais como referência em pesquisa, sustentabilidade e inovação no setor.

Além disso, a organização espacial desses cursos dialoga diretamente com os desafios de gestão de insumos, especialmente em campi localizados em áreas distantes de grandes centros urbanos. A logística de compras, crucial para a manutenção dos cursos, é impactada pelas características regionais e pela capacidade de articulação entre os *campi*. Nesse contexto, iniciativas *intercampi*, como fóruns e projetos colaborativos, tornam-se indispensáveis para otimizar recursos e garantir a qualidade do ensino, independentemente da localização geográfica. A análise dessa distribuição também aponta para a importância de políticas que incentivem a formação docente e o desenvolvimento de infraestrutura em regiões menos atendidas. Os *campi* localizados em áreas de alta concentração populacional possuem vantagens estruturais que nem sempre estão disponíveis em localidades mais afastadas, criando a necessidade de estratégias diferenciadas para assegurar a equidade no acesso à formação de qualidade.

## 7 SUGESTÕES EM FASE DE DISCUSSÃO E IMPLANTAÇÃO

### 7.1 Monitoramento de Egressos

Para monitorar e avaliar o desempenho profissional dos egressos dos cursos de gastronomia do IFF Campus Cabo Frio, está em discussão a implementação de uma metodologia que integra pesquisas regulares e plataformas digitais para acompanhamento contínuo. Essa abordagem visa mapear as trajetórias profissionais dos ex-alunos, fornecendo dados estratégicos para aprimorar os programas de ensino e alinhar a formação às demandas do mercado.

Adicionalmente, está em análise a criação de uma pós-graduação na área de gastronomia, com o objetivo de ampliar as possibilidades de continuidade acadêmica no ensino superior e fomentar o avanço científico e profissional. A eficácia da verticalização do ensino no IFF já se evidencia, considerando que uma parcela significativa dos discentes de graduação é composta por egressos do curso técnico em gastronomia do campus, demonstrando a integração bem-sucedida entre os diferentes níveis de formação.

## 7.2 Grupos de Vagas

Em 2019, foi criado um grupo de WhatsApp exclusivo para os alunos dos dois cursos de gastronomia do campus Cabo Frio, com o objetivo de divulgar oportunidades de trabalho na região. Estruturado com regras claras de comunicação, esse grupo tem se consolidado, ao longo de cinco anos, como uma ferramenta eficiente para facilitar a entrada dos estudantes no mercado de trabalho. Além de promover a conexão direta entre alunos e empregadores locais, a iniciativa reforça o compromisso do Instituto em apoiar a trajetória profissional e o desenvolvimento dos seus discentes.

## 7.3 Grupo de Divulgação Científica

No mesmo ano, foi criado um grupo específico na mesma plataforma de mensagens, voltado para a divulgação de artigos, trabalhos e eventos acadêmicos relacionados ao campo da gastronomia. Esse espaço tem desempenhado um papel estratégico ao incentivar a participação dos alunos em congressos, simpósios e outras iniciativas acadêmicas, além de divulgar oportunidades para publicação em revistas científicas que buscam novos pesquisadores e suas produções. A iniciativa fortalece a cultura científica entre os estudantes e estimula a produção acadêmica, promovendo um ambiente que valoriza a pesquisa e o desenvolvimento intelectual como parte fundamental da formação.

## 7.4 Ideias para o Futuro

Com o objetivo de fortalecer a rede de pesquisa em gastronomia nos Institutos Federais, consideramos propor a criação de um conselho de pesquisa composto por representantes dos campi que oferecem graduação em gastronomia. Essa ideia será apresentada em futuras reuniões, especialmente em um possível fórum de Institutos Federais com cursos de gastronomia. O conselho teria como foco articular estratégias conjuntas, identificar prioridades e alinhar esforços de pesquisa em temas relevantes para a área. Outra proposta em discussão é a criação de uma revista acadêmica especializada em gastronomia, com financiamento próprio e uma equipe editorial dedicada. Essa publicação funcionaria como uma plataforma para divulgar os resultados das pesquisas realizadas pelos grupos de pesquisa, ampliando a visibilidade acadêmica e profissional

dos Institutos Federais no campo da gastronomia por todo território nacional. O formato online facilitaria o acesso e o alcance, fortalecendo o impacto das contribuições científicas da Rede Federal.

Outro objetivo, a longo prazo, que este presente estudo entende como fundamental para o fortalecimento da Gastronomia nos IF's é a criação de um Congresso Nacional de Gastronomia dos Institutos Federais (CONAGIF). Um evento que se proponha a ser itinerante, sendo sediado a cada 2 anos por todos os campi que possuem cursos de gastronomia. Para isso seria necessária a criação de um grupo de trabalho nacional, com rubrica própria no orçamento, para garantir o êxito do evento, tanto do ponto de vista orçamentário, quanto logístico. Este congresso proporcionaria espaços para troca de experiências e fortalecimento da produção acadêmica, incentivando a participação ativa de todas os *campi* envolvidos. Para garantir a inclusão, a proposta de criação do CONAGIF deveria contemplar um fundo de financiamento colaborativo entre os campi, para garantir custos como diárias e deslocamentos de docentes e pesquisadores, assegurando a participação de todos. Esses eventos também poderiam gerar produtos acadêmicos relevantes, como publicações em anais, coletâneas de artigos e, futuramente, livros colaborativos com resultados e discussões centrais. A itinerância garantiria que diferentes campi tivessem a oportunidade de sediar o evento, promovendo um intercâmbio significativo de conhecimentos e práticas, ao mesmo tempo que alinharia as agendas de pesquisa e estimularia parcerias *intercampi*.

## 8 CONCLUSÕES

Os resultados deste estudo evidenciam a necessidade de uma abordagem ampliada na educação em gastronomia, que ultrapasse a formação técnica tradicional e integre aspectos culturais, sociais e econômicos. Nos Institutos Federais, essa missão se fortalece pela capilaridade da rede e seu compromisso histórico com a democratização do conhecimento. Os cursos de gastronomia do IFF Campus Cabo Frio demonstram como a educação pode ser transformadora ao valorizar as identidades culturais regionais, conectar os estudantes às suas comunidades e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico local.



**RCAGT**

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



O setor de bares e restaurantes, que movimentou R\$ 416 bilhões em 2023 e representa 3,6% do PIB brasileiro, é uma área estratégica para a economia nacional e geração de empregos. Contudo, os desafios na gestão de negócios gastronômicos são evidentes, já que 80% dos restaurantes fecham nos primeiros dois anos por falta de conhecimento administrativo, segundo dados da Abrasel. Nesse cenário, os cursos tecnológicos em gastronomia, predominantes nos Institutos Federais, desempenham papel essencial ao formar profissionais capazes de combinar habilidades técnicas com competências em planejamento, liderança e controle de custos – fatores indispensáveis para a sustentabilidade dos empreendimentos.

A formação oferecida pelo IFF se destaca pela valorização das técnicas básicas como fundamento para a prática profissional. Essa base sólida, aliada ao uso consciente de ingredientes locais e ao respeito às tradições culinárias, torna o aprendizado mais conectado às realidades territoriais e às demandas do mercado contemporâneo. Esse equilíbrio entre tradição e inovação amplia as oportunidades de atuação dos egressos e reforça a relevância social e cultural dos cursos.

Embora enfrentem desafios como limitações de infraestrutura e entraves institucionais que dificultam parcerias diretas com produtores locais, os Institutos Federais demonstram capacidade de superação e adaptação. Através de projetos de extensão que aproximam os estudantes dos saberes tradicionais e das práticas sustentáveis, é possível valorizar as culturas alimentares regionais, promover inclusão econômica e gerar impactos positivos nas comunidades atendidas. A articulação em rede entre os campi, com propostas como o Congresso Nacional de Gastronomia dos Institutos Federais (CONAGIF) e a criação de uma revista acadêmica especializada, é uma estratégia promissora para consolidar a gastronomia como campo de pesquisa e inovação. A troca de experiências e conhecimentos entre diferentes contextos regionais fortalece a identidade dos cursos e amplia o alcance de suas ações no desenvolvimento do setor gastronômico.

O caminho para uma educação gastronômica mais integrada e inovadora é promissor. A combinação entre a valorização das culturas alimentares, a qualificação em gestão, o domínio técnico e o compromisso com a sustentabilidade possibilitam a construção de um novo paradigma educacional. Com planejamento estruturado,



RCAGT

# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



cooperação entre os campi e ações concretas, os Institutos Federais têm o potencial de impulsionar o setor gastronômico, preservar saberes históricos e promover transformações econômicas e sociais. Dessa forma, a educação em gastronomia não apenas forma profissionais competentes, mas também contribui para o fortalecimento cultural e econômico do país, alinhando-se às necessidades e potencialidades do Brasil.

## REFERÊNCIAS

Araújo, C. (2024). Pesca artesanal impulsiona economia sustentável na Região dos Lagos. *O Globo*. Recuperado de <https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2024/07/29/pesca-artesanal-impulsiona-economia-sustentavel-na-regiao-dos-lagos.ghtml>

Cristo, P. (2022). A luta pela história quilombola da Região dos Lagos. *O Saqua*. Recuperado de <https://www.osaqua.com.br/2022/11/24/a-luta-pela-historia-quilombola-da-regiao-do-lagos/>

Geoparque Costões e Lagunas. (n.d.). Lagoa de Araruama. Recuperado de <https://www.geoparquecostoeselagunas.com/araruama>

Instituto Federal Fluminense. (2017). *Plano Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia*. Recuperado de <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/cabo-frio/cursos/cursos-superiores/tecnologo-gGastronomia>

Manhães, M. C. (2023). As comunidades pesqueiras de Armação dos Búzios: entre porção continental e peninsular, segregação e racismo ambiental. *Interdisciplinary Scientific Journal*, 2(1), 30-45. Recuperado de <https://linkscienceplace.com/index.php/lnk/article/view/58/31>

Muñoz Muñoz, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. (2012). Formação profissional da gastronomia em instituições públicas no México. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3), 1-19. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/301894241\\_Formacion\\_profesional\\_de\\_la\\_gastronomia\\_en\\_instituciones\\_publicas\\_en\\_Mexico](https://www.researchgate.net/publication/301894241_Formacion_profesional_de_la_gastronomia_en_instituciones_publicas_en_Mexico)

Plataforma Nilo Peçanha (PNP). (n.d.). *Dados institucionais da Rede Federal*. Recuperado de <https://www.gov.br/mec/pt-br/npn>

Santos, A. B. P. (2024). *Educação profissional e gastronomia: análise do projeto político-pedagógico do curso técnico do Instituto Federal de Brasília*. Dissertação de Mestrado, Instituto Federal de Brasília. Recuperado de <https://www.bdtd.uerj.br:8443/bitstream/1/21932/5/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20->



# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



[%20Annah%20Barbara%20Pinheiro%20dos%20Santos%20-%202023%20-%20Completa.pdf](#)

Simões, L. F. (2024). Responsável por 3,6% do PIB, bares e restaurantes movimentam R\$ 416 bilhões. *Panrotas*. Recuperado de [https://www.panrotas.com.br/mercado/pesquisas-e-estatisticas/2024/12/responsavel-por-36-do-pib-bares-e-restaurantes-movimentam-r-416-bilhoes\\_212310.html](https://www.panrotas.com.br/mercado/pesquisas-e-estatisticas/2024/12/responsavel-por-36-do-pib-bares-e-restaurantes-movimentam-r-416-bilhoes_212310.html)

Uçuk, C. (2023). A comparative study of gastronomy education in two culinary capitals: Lyon and Gaziantep. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 342-357. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/369594477\\_A\\_Comparative\\_Study\\_of\\_Gastronomy\\_Education\\_in\\_Two\\_Culinary\\_Capitals\\_Lyon\\_and\\_Gaziantep](https://www.researchgate.net/publication/369594477_A_Comparative_Study_of_Gastronomy_Education_in_Two_Culinary_Capitals_Lyon_and_Gaziantep)