Dietética
e promoção da alimentação adequada e saudável
DOI: 10.12957/demetra.2025.84549

DEMETRA
Alimentação, Nutrição & Saúde
e-ISSN:2238-913X

Maria Costa Bittencourt[1]
Aline Rissatto Teixeira[1]

[1] Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição em Saúde Pública. São Paulo, SP, Brasil.

Correspondência
Maria Costa Bittencourt
mariabittencourt@usp.br

Editoras Convidadas
Lilia Zago
Aline Rissatto Teixeira
Isabelle Santana
Betzabeth Slater Villar

A relevância da inserção do tema dos sistemas alimentares no ensino superior brasileiro com foco na Gastronomia

Relevance of integrating food systems into Brazilian higher education curricula, with a focus on Gastronomy

Resumo

O tamanho do impacto e a urgência de solucionar os problemas relacionados à alimentação, saúde e meio ambiente coloca os sistemas alimentares no centro das agendas globais. Portanto, compreendendo a educação como transformadora social, atesta-se a importância da inserção do tema dos sistemas alimentares nas bases epistemológicas dos cursos de nível superior, de maneira transdisciplinar e especialmente direcionada aos cursos vinculados à alimentação, como a gastronomia. Neste ensaio, constata-se que gastronomia e nutrição impactam os sistemas alimentares conjuntamente, estabelecendo profissões que devem atuar de maneira sinérgica, e não antagônica, defendendo o compromisso de ambas com todos os aspectos da relação humana com a comida, visando a promoção da saúde e do bem-estar. Para isso, foram investigados 49 materiais selecionados por conveniência, por meio de revisão de literatura narrativa, a partir do estudo de livros, artigos e documentos, que indicaram o inerente potencial teórico, prático e a relevância da inserção da temática dos sistemas alimentares nos cursos de graduação em gastronomia, sobretudo mediante uma reforma dos PPP. Há, contudo, limitações relacionadas à não investigação dos conhecimentos, atitudes e interesses das comunidades acadêmicas dos bacharelados e dos tecnólogos, reconhecendo a importância de pesquisas futuras para este diagnóstico, em complemento ao presente ensaio.

Palavras-chave: Sistemas alimentares sustentáveis. Formação profissional. Educação.

Abstract

The scale of the effect and urgency ofaddressing food, health, and environmental challenges haveplaced food systems at the forefront of global agendas. Incorporating food systems into the epistemological foundations of higher education programs, particularly those related to food (e.g., gastronomy), plays a crucial role in elucidating the role of education as a catalyst for social change. The concept of gastronomy and nutrition jointly shaping food systems is proposed herein, indicating the requirement for these fields to collaborate synergistically rather than operate in opposition. Their shared commitment to the human-food relationshipplays a fundamental role inpromoting health and well-being. A narrative literature review was conducted using49 selected materials, encompassing books, articles, and documents. The findings of this review high light the inherent theoretical and practical potential, as well as the relevance, of integrating food systems into undergraduate gastronomy curricula by reforming the Pedagogical-Political Project. However, the knowledge, attitudes, and

(cc) BY

interests of academic communities in bachelor's and associate degree programs were not investigated herein, which poses a limitation. Thus, future studies must aim to offer a comprehensive analysis complementing the current essay.

Keywords: Sustainable food systems. Professional education. Education.

INTRODUÇÃO

Este ensaio busca discutir a relevância da inserção dos sistemas alimentares (SA) no ensino superior brasileiro, com foco no ensino superior em Gastronomia, que atua de forma conjunta e interprofissional com a Nutrição. A perspectiva deste trabalho leva em conta o contexto socioeconômico e político relativo aos atores envolvidos, em abordagem construída a partir de revisão de literatura narrativa, com análise de 49 produções, dentre elas livros, artigos e documentos da literatura nacional e internacional.

Para abordar as questões aqui tratadas, reconhece-se que a relação interdependente entre o ambiente e a alimentação demanda que a nutrição, enquanto campo científico, esteja engajada na transformação dos sistemas alimentares, para promover a transição das dietas atuais para dietas sustentáveis, impactando na recuperação e conservação dos recursos naturais[1]. Dessa maneira, os profissionais da área ocupam uma posição singular para contribuir com iniciativas colaborativas que promovam a saúde humana e planetária.

Além disso, a nutrição é intrinsecamente multidisciplinar e possui o intuito de promover mudanças dietéticas que apoiam tanto a saúde humana quanto a ambiental, ela deve estar ligada a outras áreas do conhecimento acadêmico para fomentar práticas agrícolas sustentáveis, reduzir perdas e desperdícios, aprimorar o preparo ou processamento de alimentos e conservar recursos em ambientes e serviços de alimentação.[1]

A ciência da nutrição trabalha, ou deveria trabalhar, com as relações dos seres humanos com a comida em todos os seus aspectos, visando a promoção da saúde e do bem-estar.[2] Assim, a proposta atualizada da ciência da nutrição precisa construir uma práxis integrada com as ciências sociais, ambientais, biológicas e com a outra face da ciência da alimentação, a gastronomia; disciplinas que, ao se relacionarem, contribuem para a nutrição ao estabelecerem uma conexão direta entre os seres humanos, sua alimentação e sua saúde.[2] O vínculo transdisciplinar entre o nutricionista, o gastrônomo e o gastrólogo é expresso, por exemplo, no ato das recomendações nutricionais, na formulação de políticas públicas, na produção acadêmica de ensino, pesquisa e extensão, na cozinha, na gestão de aparelhos públicos e unidades de alimentação e nutrição.

Na prática das cozinhas, a liderança de equipes, tomada de decisões e supervisão de processos é compartilhada por nutricionistas e chefes de cozinha, e na prática acadêmica, os espaços de pós-graduação em nutrição recebem egressos dos cursos de bacharelado e tecnólogo em gastronomia, se configurando como polos de intercomunicação entre as profissões.

Dessa maneira, esses atores impactam conjuntamente nos SA, exercendo profissões que devem atuar de forma colaborativa. Assim, compreende-se que o estabelecimento de uma disputa de campo é contraproducente, sendo necessário que a liderança seja compartilhada, uma vez que essas profissões precisam funcionar de maneira sinérgica, e não antagônica, afastando visões reducionistas das suas possibilidades de trabalho.

Tratando-se da inserção acadêmica dos SA no ensino superior, não se observa a presença do tema nos cursos de gastronomia brasileiros, ao passo que isso já é uma realidade embrionária nos cursos de nutrição: na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), o laboratório de biodiversidade e nutrição

LabNutrir promoveu, em 2023, o terceiro encontro presencial sobre sistemas alimentares sustentáveis[a].[1] No mesmo ano, o observatório das desigualdades em alimentação e nutrição, do departamento

de nutrição da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) promoveu a palestra "Ciência cidadã e sustentabilidade de sistemas alimentares"[b].

Na Universidade de São Paulo (USP), associados ou em parceria com o departamento de nutrição, estão estabelecidas a Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis e o Núcleo de extensão Sustentarea, que promove atividades, cursos e materiais de comunicação com foco em sistemas alimentares sustentáveis. Ademais, a USP ofereceu, em 2022, o curso de verão "Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis", e desde 2023 oferece, para estudantes de pós-graduação de Nutrição em Saúde Pública, uma disciplina que discute essa temática.

Portanto, existe uma especial necessidade de começar a incluir a discussão sobre os SA também em outros cursos de nível superior que apresentam como objeto de estudo a alimentação, como a gastronomia. Isso porque mesmo que a apropriação desse termo/conceito não esteja necessariamente contida em suas bases epistemológicas, este campo científico possui um grande nível de sobreposição com o tema. Ele se configura como um espaço privilegiado para perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, as identidades sociais e os diferentes contextos de produção e consumo.[3]

Então, a conexão entre as ciências da gastronomia e nutrição e os SA se consolida com a constatação que ambos moldam padrões de produção e consumo e estão imbricados na formação ou modificação de culturas e sociedades, sendo pertinente, portanto, que sejam estudados associadamente.

Visando compreender melhor como a gastronomia se relaciona com esse tema, faz-se necessário conhecer o seu percurso, desde a gênese até sua concepção como ciência. Iniciando pelo seu nome, admite-se que a palavra *gastronomia* surge e populariza se na Europa, sendo associada a múltiplas áreas do conhecimento[4] e também às classes dominantes, pois foram elas que produziram, por meio de sua ideologia, os receituários e as obras de crítica gastronômica registrados na história.[5]

Há, porém, o reconhecimento de que as principais contribuições para a gastronomia surgiram das camadas mais pobres da sociedade, como resposta a desafios urgentes, a exemplo da escassez e da perecibilidade de alimentos.[5] Portanto, pode-se inferir que, apesar de o elitismo continuar impregnado no campo – vide a figura dos *chefs* e dos restaurantes de *alta gastronomia*, que são a representação máxima do campo para o senso comum –, é fundamental que a formação na área, especialmente em instituições públicas, transcenda essa concepção.[6]

Apesar disso, uma obra que colabora com a compreensão do caráter científico da gastronomia – mesmo que esteja associada à referida elitização – é "A Fisiologia do Gosto",[7] de Brillat–Savarin. Para Savarin,[7] a "gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta". Assim, define-se que a gastronomia, como ciência, abrange de modo sistemático todo o

[a] Matéria "UFPB realiza palestra sobre sustentabilidade de sistemas alimentares com pesquisador de universidade belga". Disponível em: https://www.ufpb.br/ufpb/contents/noticias/ufpb-realiza-palestra-sobre-sustentabilidade-de-sistemas-alimentares-com-pesquisador-de-universidade-belga

[b] Matéria "Evento sobre Sistemas Alimentares Sustentáveis recebe inscrições" Disponível em: https://www.ufrn.br/imprensa/noticias/71167/evento-sobre-sistemas-alimentares-sustentaveis-recebe-inscricoes

conhecimento relacionado ao ser humano enquanto ele come, estabelecendo um objeto de estudo delimitado: a relação entre as pessoas e o alimento.[6,7]

É importante mencionar que a construção científica da gastronomia no Brasil é um processo recente, que possui cerca de duas décadas. O início de sua trajetória ocorreu através de um curso de Bacharelado em Turismo com habilitação em Gastronomia, oferecido pela Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis-SC. Entretanto, sua origem oficial data de 1999, quando foi criado o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia na Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo-SP, conforme indicado por Anjos, Cabral & Hostins.[8]

Mais tarde, no ano de 2006, os cursos superiores de tecnologia em Gastronomia receberam um reforço significativo para o desenvolvimento de seus Projetos Pedagógicos de Curso (PPC). Esse impulso veio através das diretrizes e competências estabelecidas no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, publicado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) em 2016, fornecendo uma base sólida para a estruturação desses cursos.[9]

A primeira instituição pública brasileira a criar o bacharelado em gastronomia foi a Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE, em 2004, seguida pelos bacharelados da Universidade Federal da Bahia – UFBA (2009), da Universidade Federal do Ceará – UFC (2010), da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ (2011) e o mais recente, da Universidade Federal da Paraíba – UFPB (2013). Atualmente, na plataforma E-MEC[1] estão cadastrados 392 cursos de educação superior em gastronomia; dentre eles, apenas 13 são bacharelados e somente 5 estão alocados em Instituições de Ensino Superior (IES) públicas.

Seguramente, o fenômeno que mais interferiu para a criação, a formulação e o estabelecimento da gastronomia nos bacharelados de instituições públicas foi o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), iniciativa sem precedentes, que estruturou uma ampla inserção de conhecimentos sem tradição acadêmica na Universidade.[10]

Todavia, vale destacar um problema desse processo: o ato de alocar novas áreas na Universidade não foi, necessariamente, acompanhado da compreensão profunda e consistente de como elas precisam ser sistematizadas para proporcionar uma boa qualidade formativa.[10] Por isso, a gastronomia ainda carece de longo percurso para consolidar um arcabouço teórico-prático na Academia e para expressar todo o seu potencial transformador na sociedade.

Essa situação é o grande desafio do campo científico da gastronomia, que deve prezar pela ética e pelo caráter político da universidade pública, atendendo com solidez as demandas socioculturais da área e considerando a sustentabilidade e a saúde como princípios norteadores ao (re)pensar as bases epistemológicas e a metodologia do bacharelado.[10]

SISTEMAS ALIMENTARES

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) sistemas alimentares são definidos como: sistemas complexos, compostos por atores e atividades de produção, agregação, processamento, distribuição, consumo e descarte de todos os produtos alimentícios, que podem ser provenientes da agricultura, silvicultura ou pesca, considerando, também, todo o ambiente socioeconômico e natural em que esses alimentos estão inseridos.[11]

Nessa perspectiva, mesmo que o modelo hegemônico atual de SA atinja altos níveis de produtividade, gerando alimentos suficientes para toda a população mundial em crescimento,[12] sua eficiência deve ser

questionada, tamanhas são as consequências no que se refere à sustentabilidade ambiental e à promoção da saúde e segurança alimentar da população.[13]

Para endereçar essas questões, é necessário construir modelos de Sistemas Alimentares Sustentáveis (SAS) compatíveis com a sustentabilidade do planeta e com a saúde pública. Desta forma, os SAS devem garantir a segurança alimentar e nutricional para toda a população, construindo bases econômicas, sociais e ambientais sustentáveis e trabalhando para que uma alimentação saudável e universalizada seja possível, tanto hoje quanto no futuro.[11,14]

Além disso, compreende-se que as dietas, as práticas alimentares e os Sistemas Alimentares possuem um fio condutor comum, e que uma dieta sustentável é o elemento central para tratar as questões de saúde pública e os problemas relacionados ao meio ambiente, como as emissões de gases do efeito estufa (GEE).[15]

Em relação às práticas alimentares, compreende-se que são práticas sociais, uma vez que os atos de nutrir e comer excedem barreiras biológicas e configuram-se como construtores de identidade, interação e distinção social.[16] As práticas alimentares abrangem um conjunto de informações objetivas e subjetivas que permitem compreender a relação de grupos e comunidades com os aspectos biopsicossociais da alimentação e por isso elas estão inseridas nos sistemas alimentares, que estão sempre definindo e redefinindo essas práticas.[17]

A crescente discussão sobre os impactos dos sistemas alimentares hegemônicos atuais na saúde humana e ambiental, a exemplo dos riscos ocupacionais enfrentados pelos trabalhadores do sistema agroalimentar global, a propagação de padrões dietéticos não saudáveis, a contaminação ambiental e a presença de alimentos contaminados, inseguros e adulterados, aponta o papel central das agendas globais que abordam os SA[18] e destaca a necessidade de ampliar a práxis desse tema.

A segurança alimentar e nutricional está imersa em uma crise global: em 2022, entre 691 e 783 milhões de pessoas enfrentaram a fome, e 29,6% da população estava em situação de insegurança alimentar moderada ou grave – cerca de 2,4 bilhões de pessoas.[19] Além disso, em relação à degradação ambiental, constata-se que a agropecuária é responsável por 74% de toda a poluição climática brasileira, assim como cerca de 90% a 99% do desmatamento tropical é responsabilidade deste setor, sendo o modelo hegemônico de produção de alimentos a atividade humana que mais provoca impactos negativos no meio ambiente.[20]

Dessa maneira ao mesmo tempo que os sistemas alimentares são um dos principais contribuintes para as mudanças ambientais, também são fortemente afetados por elas, o que possui implicações importantes para a saúde pública, por exemplo, visto que a quantidade e a qualidade dos alimentos produzidos estão diretamente relacionada com os níveis de degradação ou conservação ambiental.[21]

Para mudar essa perspectiva socioambientalmente degradante de produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos, propõe-se a construção de um sistema alimentar alternativo e sustentável, processo que perpassa, por exemplo, pela transição agroecológica e pela construção de dietas e práticas alimentares sustentáveis, envolvendo lutas e mobilizações sociais.[22]

A concretização da transição para os Sistemas Alimentares Sustentáveis (SAS) pressupõe economias que não sejam baseadas organizacionalmente na ética da acumulação e sejam implicadas em práticas da ética do cuidado, redistribuição e comunhão.[22]

Assim, um caso ilustrativo que acontece dentro da operacionalidade do sistema de acumulação atual, mas se utiliza de estratégias de cuidado, redistribuição e comunhão são as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA), que buscam remodelar a natureza da compra e venda de produtos agrícolas. Nesses sistemas, o objetivo é descobrir os verdadeiros custos de produção ao dividi-los de forma justa entre os

consumidores finais dos produtos, levando em conta os custos da administração ambiental e retornos justos para o trabalho.[22] Dessa maneira, a priorização da soberania alimentar sobre a acumulação de capital torna a CSA uma abordagem interessante de ser comparada com as formas convencionais capitalistas de fazer e organizar.[22]

Em relação às dietas sustentáveis, compreende-se que elas estão profundamente entrelaçadas com os SAS, pois do ponto de vista ambiental, as dietas consistem em combinações de alimentos cuja produção requer recursos naturais finitos, impactando os sistemas biológicos naturais.[21]

Portanto, se dietas alternativas fossem amplamente adotadas, poderiam reduzir as emissões globais de gases de efeito estufa provenientes da agricultura, diminuir o desmatamento e as extinções de espécies animais e vegetais, e ajudar a prevenir doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação.[23]

Seguindo este caminho, as mudanças sustentáveis nas dietas podem ter capacidade de reduzir em até 50% as emissões de GEE e a demanda por terras – em comparação à dieta contemporânea, aliada ao SA hegemônico. No entanto, sublinha-se que o grau de redução potencial depende da quantidade e do tipo de carne incorporada à dieta sustentável, bem como do desempenho ambiental dos alimentos vegetais.[21]

Outro ponto importante para entender a interação entre os sistemas alimentares e a etapa de consumo alimentar são as práticas alimentares, dinâmicas moldadas por uma variedade de agentes sociais, incluindo movimentos sociais rurais e urbanos, agricultores e consumidores, líderes da sociedade civil e agentes estatais em diferentes níveis e esferas da burocracia governamental.[24]

Portanto, compreende-se o papel dos aspectos socioculturais na formação das práticas alimentares dos sujeitos, que não podem ser definidas como processos individuais.[18] Nesse sentido, é necessário colocar que medidas de sustentabilidade só terão chance de ser efetivas quando conectadas ao âmbito coletivo e ao ambiente em que as pessoas vivem, portanto, um exemplo de encaminhamento que possui essa qualidade é a inserção da discussão da sustentabilidade e dos sistemas alimentares no âmbito da educação.[25]

Pensando nesse campo, um local propício para a introdução do tema dos SA e da sustentabilidade é o ensino superior, sobretudo nos cursos ligados direta ou indiretamente com o tema da alimentação. É necessário que as bases epistemológicas dos cursos sejam reformadas para que os profissionais formados abandonem a visão estreita dos problemas ligados à sua atuação profissional e operem a partir de análises mais amplas, como pensadores dos SAS.[18,26]

A discussão de sistemas alimentares na formação acadêmica

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB),[27] pressupõe-se que o ensino superior deve promover a pesquisa e investigação científica para impulsionar o avanço da ciência, tecnologia e cultura, com o objetivo de aprimorar a compreensão do ser humano e do ambiente que o cerca. Além disso, deve fomentar a sensibilização sobre os desafios do mundo contemporâneo, especialmente os de âmbito nacional e regional, oferecendo serviços especializados à comunidade e cultivando uma relação de reciprocidade com ela.

Portando, unindo essas duas perspectivas, entende-se que o ensino superior, no sentido amplo do conceito, pode atuar como um agente chave para a construção dos sistemas alimentares sustentáveis, em uma perspectiva transformadora, dada a necessidade de respeitar seu compromisso intrínseco com o reconhecimento dos problemas socioculturais e ambientais.

A educação não é uma transferência de conhecimento, mas um espaço de diálogo para aumentar a criatividade de indivíduos e grupos, cultivando a atuação política e a transformação social.[28] Ela deve se concentrar na capacidade das pessoas de descobrir seus interesses vitais e permitir que expressem livremente suas próprias reflexões com base em suas experiências e descobertas.[28]

Nesse contexto, as universidades devem desenvolver metodologias para a formação do pensamento sustentável crítico, executando medidas que conduzem a um sistema de gestão ambiental da própria instituição, bem como conceitos inovadores para a difusão da consciência sustentável entre professores, estudantes e toda a comunidade acadêmica.[29]

Na comunicação entre o ensino superior e os SA, é essencial reconhecer que mudanças pontuais podem não ser suficientes. É necessária uma reavaliação dos valores acadêmicos hegemônicos e a revisão do paradigma cartesiano na ciência, como destacado por Sugizaki.[30] Dessa maneira, as controvérsias e disputas desse campo serão consideradas neste trabalho, que reconhece que a sistematização da articulação técnica e científica no ensino superior é feita a partir de paradigmas eurocêntricos, elitistas e com marcadores de raça e gênero.[30]

De acordo com Freire[31] a educação precisa ter o papel de desmascaramento da ideologia dominante, sendo uma forma de intervenção no mundo, o que justifica a necessidade de aderir à discussão acerca dos sistemas alimentares hegemônicos.

Ademais, é necessário que isso seja realizado de tal forma, que construa perspectivas para a criação de alternativas de sustentabilidade, visto que o processo de inserir o trabalho com os SA nas bases epistemológicas do ensino superior deve ocasionar a intervenção prática dos estudantes nas suas áreas de atuação e precisa instrumentalizar o pensamento crítico sobre a produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos. Para Freire,[31] o processo de aprendizagem humana envolve "construir, reconstruir, constatar para mudar",[31] portanto, tal tema se mostra transformador e potencialmente relevante na atualidade, de modo que, precisa ser inserido no ensino superior.

Desse modo, o professor deve exercer o papel de promover a inserção da sustentabilidade no pensamento e nas ações dos indivíduos,[32] bem como nos projetos político-pedagógicos, no planejamento dos cursos, nas reuniões pedagógicas, no ensino, na pesquisa e na extensão.

CONEXÕES ENTRE O ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E OS SISTEMAS ALIMENTARES

Acerca dos diálogos entre gastronomia e saúde, estes precisam ser pautados em uma concepção atualizada sobre o tema, que aconteça de forma crítica, engajada e alinhada à realidade, de modo que a correlação com os SAS seja reconhecida. Nesse sentido, sustenta-se que a saúde é um tema intersetorial, produto de um amplo espectro de fatores interligados à qualidade de vida, como: a alimentação; as práticas alimentares e o ambiente alimentar; a nutrição; as condições de moradia, saneamento e educação ao longo da vida; trabalho; renda; acesso à terra; mobilidade; meio ambiente; ambiente familiar e social; lazer; e acesso a serviços de saúde.[33,34]

O conceito ampliado de *saúde*, definido pela 8ª Conferência Nacional de Saúde (CNS), elenca a alimentação como o primeiro aspecto relacionado à saúde e reconhece que ela é resultado, sobretudo, da organização social da produção, que gera grandes desigualdades nos níveis de vida[34] e se relaciona a todos os seus aspectos materiais. Por isso, afirma-se que "A saúde não é um conceito abstrato. Define-se no contexto histórico de determinada sociedade e num dado momento de seu desenvolvimento, devendo ser conquistada pela população em suas lutas cotidianas".[34] Para abordar uma questão tão complexa, é benéfico

que profissionais de diferentes áreas colaborem em prol dos mesmos objetivos, atuando de maneiras distintas e complementares.[35]

Nesse sentido, quando Sá e Figueiredo[35] investigaram como a promoção da saúde é trabalhada nos bacharelados em gastronomia da UFBA e da UFRJ, reconheceram que parte significativa dos docentes ainda possuíam uma visão de saúde baseada apenas em concepções biomédicas. Para eles, "Falta a compreensão de que são nos aspectos do gosto, da aparência, do enaltecimento da cultura alimentar e do respeito à terra e aos produtores que o gastrônomo pode promover saúde".[35]

Com esta base, observa-se que a perspectiva atualizada sobre a relação entre gastronomia e saúde também envolve o reconhecimento do impacto da dieta na sustentabilidade do planeta,[21] visto que as práticas alimentares têm um papel relevante não apenas na saúde humana, mas também na preservação do meio ambiente e dos SAS.

De acordo com as ideias apresentadas, entende-se que relacionar a gastronomia com o desenvolvimento de práticas associadas aos SAS é um caminho pertinente: assim é possível constituí-la como uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e torná-la capaz de confrontar a industrialização e a mercantilização da alimentação.[5] Ademais, Petrini[5] afirma que "colocar a ciência do prazer alimentar a serviço de uma natureza preservada, conduzirá o homem à produção da melhor alimentação possível".

Além disso, Jacob & Araújo[18] fazem afirmações sobre a relação que a nutrição e o bacharelado em nutrição devem estabelecer com os SAS, e, tendo em vista os diálogos entre gastronomia e saúde, essas proposições são um excelente ponto de partida para pensar a relação específica da gastronomia com o assunto.

É necessário que o gastrônomo, como pensador dos SAS, da mesma maneira que o nutricionista, não se atenha a visões limitadas da sua atuação profissional e opere a partir da multidisciplinaridade. Assim, é necessário que a classe compreenda os fatores ligados ao ambiente social na formação das práticas alimentares, pautando-se no caráter coletivo das dietas e abordando o papel da diversidade dos Sistemas Alimentares.[18]

É importante sublinhar, também, que alguns aspectos formativos indicam a orientação dos valores e do posicionamento político que estão estabelecidos no ensino superior em gastronomia, desde sua criação até a atualidade, como o domínio na presença curricular de disciplinas que abordam técnicas e teorias da cozinha italiana, francesa e mediterrânea em detrimento de matérias que estudem cozinhas afrodiaspóricas, indígenas, gastronomia vegana e vegetariana e temas como agroecologia, direito humano à alimentação adequada, saúde e segurança alimentar e nutricional e os próprios sistemas alimentares.[30,36,37]

Nota-se que os cursos de bacharelado adotam um modelo eurocêntrico que valoriza desproporcionalmente as culinárias do Norte global.[30] Assim, Sugizaki[30] pontua que essa lógica "não poderia ou não deveria se aplicar em Universidades Públicas, cujo papel primordial consiste na formação de cidadãos críticos",[30] mas poderia ser justificada para os cursos de gastronomia de nível tecnológico. Em decorrência, por exemplo, da maior pressão do mercado na elaboração do currículo desses cursos,[38] que são orientados a formar mão-de-obra qualificada, com centralidade na formação profissional tecnicista, algo que segundo a autora, possui uma dominação (gastronômica) que reside na colonialidade.

No entanto, no presente ensaio, defende-se que apesar do fato do ensino superior tecnológico possuir um maior foco na formação profissional tecnicista, ele também se debruça sobre a pesquisa e deve estar comprometido com o caráter político da educação.[39] Assim, tanto instituições públicas, como os Institutos

Federais, instituições de parceria público-privadas, como o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial e faculdades particulares que oferecem a formação tecnológica em gastronomia, devem firmar o compromisso de "criar de profissionais com espírito crítico e cientes do seu papel no meio profissional e na sociedade".[40]

Esse posicionamento é igualmente sustentado por De Abreu & Salles,[38] que também se utiliza do argumento da necessidade dos cursos tecnológicos criarem profissionais instrumentalizados para a criticidade, capazes de interagir com o meio com o qual se relacionam, defendendo inclusive a inserção do tema da sustentabilidade na grade curricular. Ainda, Mendes & Faleiros[40] percorrem o mesmo caminho, expondo que segundo o parecer CNE/CES 436/2001, o pensar científico, o ser crítico e reflexivo e a produção de pesquisa científica são próprias do ensino tecnológico.

Portanto, existe a necessidade da incorporação de uma discussão mais aprofundada em todos os níveis de ensino superior na Gastronomia, perpassando por reflexões sobre os sistemas alimentares, engajando-se em debates acerca do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), as políticas de SAN, e o reconhecimento do papel dos movimentos sociais na promoção da soberania alimentar, entre outros aspectos que contribuam para a compreensão do gastrônomo de seu papel nas disputas de poder dentro do campo da alimentação.[30]

Desse modo, é defendida a necessidade de transcender a visão reducionista da gastronomia como uma disciplina meramente técnica e eurocêntrica, desvinculada de seu compromisso social.[30] Em vez disso, propõe-se uma imersão na complexidade da transdiciplinaridade requerida pela gastronomia, visando a construção de uma abordagem acadêmica mais enraizada em sua própria essência e contexto cultural.[30]

Portanto, entende-se que conectar as formações de ensino superior que se relacionam com a alimentação, como a gastronomia, ao desenvolvimento de práticas associadas aos SAS é um caminho pertinente. Porque dessa forma, é possível constituí-las como ferramentas políticas de afirmação das identidades culturais e torná-las capazes de confrontar a industrialização e a mercantilização da alimentação.[5]

RECOMENDAÇÕES

Primeiramente, reconhece-se que a inserção dos sistemas alimentares no ensino superior em gastronomia, abordando as necessidades sociopolíticas de mudança de paradigmas e a construção dos Sistemas Alimentares Sustentáveis, é uma postura contra-hegemônica. Portanto, como coloca Sugizaki,[30] se referindo à necessidade de inter relacionar a Gastronomia e a Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN):

> [...] há a necessidade de (re)definição do campo de conhecimento em Gastronomia. Nesse sentido, percebe-se uma crise paradigmática da compreensão hegemônica do que é a Gastronomia, emergindo uma compreensão contra-hegemônica.[30]

Para fins desta pesquisa, considera-se que o currículo não é neutro, mas construído a partir das concepções dos professores nutricionistas e gastrônomos que formularam os projetos político pedagógicos (PPP) dos bacharelados e dos tecnólogos em gastronomia, a partir de suas percepções sobre os sistemas alimentares e sobre o papel do gastrônomo na sociedade.[26]

A percepção política desses agentes sobre os sistemas alimentares tem influência sobre nas ações e escolhas do currículo e na visão da universidade sobre o perfil do profissional que se deseja formar.[26] Concomitantemente, de maneira cíclica, esse processo também promove a percepção do corpo discente sobre a relevância da inserção do tema nas bases epistemológicas dos cursos.

Ademais, observa-se que em pesquisa das estruturas curriculares de cinco bacharelados públicos em gastronomia existentes no Brasil e em cinco cursos tecnológicos, um de cada macrorregião brasileira, os SA não são abordados em nenhuma ementa, existindo uma presença incipiente de disciplinas optativas como ICA3396 - Gastronomia ecológica (UFC), NUT110 - Educação e meio ambiente (UFRJ) e disciplinas obrigatórias como Responsabilidade Social e Ambiental (UNOPAR), Fundamentos da sustentabilidade aplicados à gastronomia (IFB) e ECO021905 - Ecogastronomia (IFSC) apenas nas graduações tecnológicas pesquisadas. Algo que aponta para um possível maior comprometimento dessa última categoria com a sustentabilidade especificamente no campo do ensino, mesmo possuindo um tempo formativo menor em comparação aos bacharelados, e, portanto, uma quantidade menor de disciplinas.[36,37,41–48]

Apesar da contextualização apresentada neste ensaio ser útil para compreender o potencial teórico, prático e a relevância de inserção da temática de sistemas alimentares nos cursos de graduação em gastronomia, sobretudo mediantes uma reforma dos PPP, deve-se reconhecer que este estudo possui limitações, dentre elas citamos: o conhecimento, as atitudes e os interesses das comunidades acadêmicas dos bacharelados e dos tecnólogos sobre a inserção dos sistemas alimentares em suas bases epistemológicas não foram investigados, atestando a importância de pesquisas futuras sobre este diagnóstico, em complemento à este ensaio.

Logo, é necessário salientar que o processo de compreensão sobre a necessidade de inserir os SA no ensino superior deve ser realizado considerando que a educação é um campo em disputa e que a mudança dos sistemas alimentares hegemônicos para a construção de sistemas alimentares sustentáveis é a principal forma de combater o colapso climático iminente.[49]

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações finais deste ensaio buscam reafirmar a importância da integração dos SA no currículo de ensino superior em gastronomia. Ao longo deste trabalho, argumentou-se que a compreensão ampliada e transdisciplinar da gastronomia e dos sistemas alimentares instrumentaliza para a capacidade de transformação social e para uma maior qualidade formativa.

Destacamos que a educação em sistemas alimentares oferece aos estudantes e futuros profissionais uma perspectiva holística que interliga a produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos e, assim, possam realizar escolhas mais assertivas e sustentáveis, impactando positivamente a sociedade em diversos níveis - desde a seleção consciente dos ingredientes até a implementação de práticas que promovam a saúde dos consumidores e a preservação do meio ambiente.

Portanto, é imperativo que as instituições de ensino superior reconheçam a relevância do tema e o incorporem em seus currículos. Impactando a visão dos estudantes sobre o papel ambiental e social da gastronomia e proporcionando as ferramentas necessárias para a atuação de forma ética e responsável. Conclui-se, assim, que a educação em sistemas alimentares é fundamental para a formação de profissionais da área da alimentação, sensibilizados e qualificados para construir um futuro alimentar sustentável.

REFERÊNCIAS

1. Fanzo J, Bellows AL, Spiker ML, Thorne-Lyman AL, Bloem MW. The importance of food systems and the environment for nutrition. Am J Clin Nutr [nternet] 2021; 113(1):7–16. https://doi.org/10.1093/ajcn/nqaa313
2. Beaudry M, Delisle H. Public ('s) nutrition. Public Health Nutrition [Internet]. 2005; 8(6a):743-748. https://doi.org/10.1079/PHN2005777
3. De Castro HC, Maciel ME, Maciel RA. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. Ágora [Internet]. 2016;18(7):18-27. https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389
4. Franco A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 1. ed. Brasília: Thesaurus; 1995. 238 p.
5. Petrini C. Slow food: princípios da nova gastronomia. 1. ed. São Paulo: SENAC; 2009. 245 p.
6. Oliveira TM, Silva GB. O gosto pelo Regional: contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. Ágora [Internet]. 2021;23(1):232-246. https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15937
7. Savarin B. A fisiologia do gosto. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 352 p.
8. Cabral SR, Anjos FA dos, Hostins RCL. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. Rev Hosp [Internet] 2017;14(1):01–21. https://doi.org/10.21714/2179-9164.2017v14n1.750
9. Ferro RC, Rejowski M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. Tur Visão E Ação [Internet] 2018;20(3):500–515. https://doi.org/10.14210/rtva.v20n3.p500-515
10. Brandão BHP. Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará. repositorioufcbr [Internet]. 2018 [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/36664
11. Sustainable food systems: Concept and framework [Internet]. Rome: FAO; c2021. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b620989c-407b-4caf-a152-f790f55fec71/content.
12. García-Oliveira P, Fraga-Corral M, Pereira AG, Prieto MA, Simal-Gandara J. Solutions for the sustainability of the food production and consumption system. Critical Reviews in Food Science and Nutrition [Internet]. 2016;62(7):1765-1781. https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1847028
13. Triches, RM. Sustainable diets: Definition, state of the art and perspectives for a new research agenda in Brazil. Ciênc. saúde coletiva [Internet] 2017;26(5):1833-1846. https://doi.org/10.1590/1413-81232021265.09742019
14. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security [Internet]. Rome: HLPE; c2017. [Cited 2024 Set 01]; Available from: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4ac1286e-eef3-4f1d-b5bd-d92f5d1ce738/content
15. Verly-Jr E, Carvalho AM de, Marchioni DML, Darmon N. The cost of eating more sustainable diets: A nutritional and environmental diet optimisation study. Glob Public Health [Internet] 2022;17(6):1073–1086. https://doi.org/10.1080/17441692.2021.1900315
16. Schneider SV, Preiss P, Marsden T. Food and Agriculture in Urbanized Societies: Pathways for a Better Future. Research in Rural Sociology and Development [Internet] 2022;26(6):171–178. https://doi.org/10.1108/S1057-192220220000026015
17. Goody J. Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology. 7. ed. New York: Cambridge University Press, 1982. 253 p.
18. Jacob MCM, Araújo FR de. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas Alimentares Sustentáveis. Ciênc Saúde Coletiva [Internet] 2020;25(11):4369–4378. https://doi.org/10.1590/1413-

812320202511.31652018

19. The state of Food Security and Nutrition in the World 2023 [Internet]. Rome: FAO; c2023. [Cited 2024 Set 01]; Available from: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c121526c-9c63-4e3b-a145-64a391255984/content/cc3017en.html
20. Análise das emissões de gases de efeito estufa e suas implicações para as metas climáticas do Brasil 1970-2021 [Internet]. Brasil: SEEG; c2023. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://energiaeambiente.org.br/produto/analise-das-emissoes-de-gases-de-efeito-estufa-e-suas-implicacoes-para-as-metas-climaticas-do-brasil-1970-2021
21. Marchioni DM, Carvalho AM de, Villar BS. Dietas sustentáveis e sistemas alimentares: novos desafios da nutrição em saúde pública. Rev USP [Internet] 2021;1(128):61–76. https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.i128p61-76
22. Vincent O, Feola G. A framework for recognizing diversity beyond capitalism in agri-food systems. J Rural Stud [Internet] 2020;80:302–313. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.10.002
23. Tilman D, Clark M. Global diets link environmental sustainability and human health. Nature [Internet] 2014;515(7528):518–522. https://doi.org/10.1038/nature13959
24. Niederle P, Junior VJW. A transição para sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis por meio de políticas orientadas para uma gestão estratégica das práticas sociais. Raízes Rev Ciênc Sociais E Econômicas [Internet] 2022;42(Especial):507–520. https://doi.org/10.37370/raizes.2022.v42.804
25. Castro IRR. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. Cad Saúde Pública [Internet] 2015;31(1):7–9. https://doi.org/10.1590/0102-311XPE010115
26. Lisbôa CMP, Fonseca AB. Abordagem de segurança alimentar nutricional nos currículos das universidades federais brasileiras: principais enfoques. Saúde E Soc [Internet] 2020 ;29(3):e190570. https://doi.org/10.1590/S0104-12902020190570
27. Brasil. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm
28. Migliorini P, Lieblein G. Facilitating transformation and competence development in sustainable agriculture university education: an experiential and action oriented approach. Sustainability [Internet] 2016;8(12): 1243. https://doi.org/10.3390/su8121243
29. Lara PTR. Sustentabilidade em instituições de ensino superior. Rev Monogr Ambient [Internet] 2019; 26(2):1646–1656. https://doi.org/10.5902/223613085341
30. Sugizaki BC. Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na formação de Bacharelados em Gastronomia no Brasil. [dissertation]. Araraquara: Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"; 2021. 88 p.
31. Freire P. Pedagogia da autonomia. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002. p.54
32. Gadotti M. Pedagogia da terra: ecopedagogia e educação sustentável. Mundo Universitário [Internet]. 2024; [Acesso 01 set 2024]; (10):online. Disponível em: https://repositorio.usp.br/item/001401056
33. Buss PM. Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva [homepage on the Internet] 2000;5(1):163–177. https://doi.org/10.1590/S1413-81232000000100014.
34. Oitava conferência nacional de saúde. Relatório final. Brasília; 1986. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/8_conferencia_nacional_saude_relatorio_final.pdf

35. Sá IF, Figueiredo GO. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. Rev Mangút Conex Gastron [Internet] 2021;1(1). [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/41817
36. Lista de disciplinas [Internet]. Salvador, BA: UFBA; c2009. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://alunoweb.ufba.br/SiacWWW/ListaDisciplinasEmentaPublico.do?cdCurso=282140&nuPerCursoInicial=20092
37. Curso Graduação - Tecnologia em Gastronomia [Internet]. Campos do Jordão, SP: SENAC; c2024. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://www.sp.senac.br/graduacao/tecnologia-em-gastronomia?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=GCR_Graduacao&utm_content=TecnologoGastronomia&gad_source=1&gclid=CjwKCAjw88yxBhBWEiwA7cm6pZ6e7e75Deof3Eqpc5A5kVeMQ141w_l3kSKflu8PP6ZHVbznNVizzxoCTJwQAvD_BwE
38. Abrel LMD, Salles MDRR. O ensino superior tecnológico em gastronomia em São Paulo: um estudo sobre formação, perfil do egresso e áreas de atuação. Rev Rosa Ventos - Tur E Hosp [Internet] 2015;7(1):4–19. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/2814/pdf_375
39. Junior P, Vieira C. Cursos de gastronomia: o ensino tecnológico colocado em pratos limpos [dissertation]. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Comunicação, Letras e Artes, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo; 2012. [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://repositorio.pucsp.br/xmlui/handle/handle/38613
40. Mendes BC, Faleiros PB. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. Rev Hosp [Internet] 2013;X(1):121–146; [Acesso 01 set 2024]; Disponível em: https://revhosp.emnuvens.com.br/hospitalidade/article/view/509
41. Curso de Graduação em Gastronomia, Lista de disciplinas [Internet]. Rio de Janeiro, RJ: SiGA - UFRJ; c2024. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://www.siga.ufrj.br/sira/temas/zire/frameConsultas.jsp?mainPage=/repositorio-curriculo/21C0A8C6-0A2A-0828-07F7-9E06EE180DA7.html
42. Dados do currículo gastronomia [Internet]. Fortaleza, Ceará: SIGAA - UFC; c2022. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://www.si3.ufc.br/sigaa/public/curso/curriculo.jsf
43. Componentes curriculares gastronomia [Internet]. João Pessoa, PB: SIGAA - UFPB; c2022. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://sigaa.ufpb.br/sigaa/public/departamento/componentes.jsf?id=2840
44. Dados do currículo gastronomia [Internet]. Florianópolis, SC: SIGAA - IFSC; c2024. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://sig.ifsc.edu.br/sigaa/link/public/curso/curriculo/3492023
45. Grade curricular gastronomia [Internet]. Estácio; c2024. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://matriculas.estacio.br/graduacao/gastronomia#:~:text=O%20curr%C3%ADculo%20do%20bacharelado%20de,aplicar%20o%20Marketing%20%C3%A0%20Gastronomia.
46. Matriz Curricular Bacharelado em Gastronomia [Internet]. Recife, PE: UFRPE; c2004. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://www.ufrpe.br/sites/www.ufrpe.br/files/Matriz%20Curricular%20Bacharelado%20em%20Gastronomia.pdf
47. Plano de curso educação superior de tecnologia em gastronomia campus riacho fundo [Internet]. Brasília, DF: IFB; c2017. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://www.ifb.edu.br/attachments/article/16333/PPC%20para%20publica%C3%A7%C3%A3o%20Tecn%C3%B3lo

go%20Gastronomia-2018.pdf

48. Guia de percurso curso superior de tecnologia em gastronomia [Internet]. [Acesso 01 set 2024]. Disponível em: https://cmspim.cogna.digital/unopar/public/2022-04/Guia%20de%20Percurso%20-%20CST%20em%20Gastronomia%20-%20Unopar.pdf

49. Willett W, Rockstrom J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The lancet [Internet] 2019;393(10170):447-492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4

Colaboradoras

Bittencourt MC participou na idealização do desenho do estudo; na coleta, análise e interpretação dos dados e na redação do estudo; Teixeira AR participou na idealização do desenho do estudo, na revisão final e aprovação do manuscrito para submissão.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 24 de maio de 2024
Aceito: 14 de agosto de 2024