

RESSALVA

Atendendo solicitação da autora, o texto completo desta **Dissertação** será disponibilizado somente a partir de 13/01/2026.

**Universidade Estadual Paulista
“Júlio de Mesquita Filho”**

Faculdade de Ciências Farmacêuticas

**Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
na formação de Bacharelados em Gastronomia
no Brasil**

Barbara Cassetari Sugizaki

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-graduação em
Alimentos e Nutrição para obtenção
do título de Mestre em Alimentos e
Nutrição.

Área de Concentração: Ciências
Nutricionais.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Rita
Marques de Oliveira.

Araraquara

2021

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na formação de Bacharelados em Gastronomia no Brasil

Barbara Cassetari Sugizaki

Dissertação de mestrado
apresentada ao Programa de Pós-
Graduação em Alimentos e Nutrição
da Faculdade de Ciências
Farmacêuticas para Exame Geral de
Qualificação de Mestrado.

Área de Concentração: Ciências
Nutricionais.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Rita
Marques de Oliveira.

Araraquara

2021

S947s

Sugizaki, Barbara Cassetari.

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na formação de Bacharelados em Gastronomia no Brasil / Barbara Cassetari Sugizaki. – Araraquara: [S.n.], 2021.
128 f. : il.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual Paulista. “Júlio de Mesquita Filho”. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição. Área de Concentração em Ciências Nutricionais.

Orientadora: Maria Rita Marques de Oliveira.

1. Gastronomia. 2. Soberania Alimentar. 3. Segurança Alimentar e Nutricional. 4. Bacharelado em Gastronomia. I. Oliveira, Maria Rita Marques de, orient. II. Título.

Diretoria do Serviço Técnico de Biblioteca e Documentação – Faculdade de Ciências Farmacêuticas
UNESP Campus de Araraquara

33004153070P3

Esta ficha não pode ser modificada

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

TÍTULO DA DISSERTAÇÃO: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Formação de Bacharelados em Gastronomia no Brasil

AUTORA: BARBARA CASSETARI SUGIZAKI

ORIENTADORA: MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Aprovada como parte das exigências para obtenção do Título de Mestra em ALIMENTOS E NUTRIÇÃO, área: Ciências Nutricionais pela Comissão Examinadora:

Profa. Dra. MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA (Participação Virtual)
Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação / Instituto de Biociências de Botucatu UNESP

Profa. Dra. JULIANA DIAS ROVARI CORDEIRO (Participação Virtual)
Laboratório de Currículo e Ensino / Universidade Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. JOSÉ ARIMATEA BARROS BEZERRA (Participação Virtual)
Departamento de Estudos Especializados / Universidade Federal do Ceará

Araraquara, 13 de janeiro de 2022

AGRADECIMENTOS PESSOAIS

Agradeço à minha família que muito me apoiou, sobretudo meu pai Mário Sugizaki, que mesmo em nossas divergências optamos pelo diálogo e pelo apoio mútuos; à minha mãe Cyra Cassetari, que mesmo adoecida tenho certeza que gostaria de me ver chegando a este momento; à minha madrastra Amanda Sugizaki; às minhas avós Clara Sugizaki e Ivete Cassetari; aos meus falecidos avôs Mateus Sugizaki e Joaquim Cassetari; aos meus primos João Sugizaki e Cynthia Sugizaki que tanto me apoiaram direta e emocionalmente neste trabalho; aos meus pequenos irmãos Laura e Mateus, e outros que também contribuíram para minha chegada até aqui.

Agradeço ainda a todos os amigos que acompanharam meu percurso acadêmico e não mediram esforços em me apoiar, contribuindo nos treinos de apresentações, revisões de textos, amadurecimento de ideias ou mesmo me auxiliando a manter a sanidade mental e criar perspectivas. Apesar de serem muitos os nomes que poderiam ser mencionados, farei questão de citar: Adriana, Lara, Ilana, Letícia, Maitu, Mateus, Melinda, Miguel, Moara e Rai. Além desses, há muitos outros nomes que passaram, de forma mais ou menos rápida, pela minha vida e me deram forças e esperanças para seguir em frente.

Agradeço também a todos os professores que contribuíram nesta jornada, sem os quais nada disso seria possível. Agradeço particularmente à professora Vera que muito me inspirou a procurar pelo meu caminho e à professora Eveline Alencar, que mesmo em nossos conflitos tivemos a oportunidade de amadurecer nossos trabalhos e caminhar em um sentido mais próximo. Agradeço também ao professor Leandro, que se tornou também um grande amigo.

Agradeço, por fim, à vida, capaz de construir possibilidades e perspectivas mesmo neste amargo momento em que este trabalho atravessou durante a pandemia de COVID-19, com todas as suas consequências à Insegurança Alimentar. Sem dúvidas a crise sanitária, democrática e social nos obriga a primeiramente agradecer pela vida e pela saúde, e em segundo

lugar a nos posicionarmos, na qual este trabalho se coloca a favor da vida, a favor do cuidado não apenas humano, mas socioecológico.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – Código de Financiamento 001 – por mesmo nesse difícil período ter financiado esta pesquisa.

Agradeço pela confiança, pelas maravilhosas orientações, pelo exemplo enquanto pesquisadora e enquanto uma pessoa excepcional à minha orientadora, professora Maria Rita Marques de Oliveira.

Agradeço também à Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) – UNESP pela oportunidade de realizar este curso de mestrado.

Agradeço também aos colegas egressos de cursos de Gastronomia que muito contribuem para a evolução desta na ciência brasileira, na qual agradeço particularmente à Gabriela Brito, Túlio Oliveira e Beatriz Brandão. Meus agradecimentos também aos membros do “Grupo de Trabalho (GT) – O que é Gastronomia?”, que muito contribuíram nas discussões aqui propostas. E meus agradecimentos a todos os 76 participantes desta pesquisa, docentes, discentes e egressos de cursos de Gastronomia, que contribuíram na execução deste trabalho e que também vibram por novas perspectivas, acadêmicas e profissionais, para este campo.

Devemos ter na mente três verbos: sonhar, ousar, acreditar. Sonhar acordado é uma das principais características do ser humano. Sonhar acordado é refletir sobre aquilo que se deseja na vida, é projetar o futuro, é estabelecer objetivos de vida.

Ousar é uma característica pessoal de ter coragem para enfrentar desafios que conduzam aos objetivos de vida. Ter coragem é diferente de ter valentia. Enquanto valentia é fuga, é irresponsabilidade; ser ousado significa não ter receio de enfrentar os obstáculos que são impostos nos desafios.

Acreditar quer dizer confiar em si próprio para realizar os sonhos, ser determinado e perseverante na edificação dos sonhos. Mais do que tudo, agir, correr atrás da realização do sonho.

Mateus Sugizaki, 2014

RESUMO

Este trabalho de dissertação de mestrado encontra-se dividido em uma Introdução Expandida que trata a Gastronomia a partir de duas perspectivas – uma Gastronomia Hegemônica e uma Gastronomia Contra-Hegemônica – e uma segunda parte que trata a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Também é composto por três capítulos, referentes aos artigos produzidos nesta dissertação. **Objetivo:** Investigar em quais ênfases o conhecimento sobre a SSAN é mobilizado nas práticas acadêmicas de discentes e docentes do Bacharelado em Gastronomia. Perpassará assim as múltiplas áreas de conhecimento que compõe o campo de conhecimento da Gastronomia, a formação superior em cursos de bacharelado em Gastronomia e a construção das políticas de SSAN no Brasil. Este trabalho justifica-se na necessidade de considerar o papel que o gastrônomo, enquanto profissional do ramo da alimentação, desempenha ou pode desempenhar para a SSAN. **Objetivos Específicos:** Identificar como docentes, discentes e egressos definem a temática da SSAN; Identificar como os cursos de bacharelado em Gastronomia materializam os pressupostos da SSAN em suas práticas acadêmicas; e Compreender as inter-relações e perspectivas futuras entre a Gastronomia e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional vislumbradas pela comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. **Método:** Foram realizadas entrevistas online em agosto de 2020 na qual os dados foram transcritos integralmente e interpretados com base na análise temática de conteúdo. Enquanto referencial teórico adotamos principalmente algumas perspectivas de Edgar Morin e de Boaventura de Sousa Santos. **Resultados:** Pode-se perceber que os conhecimentos sobre a SSAN compõem o repertório de saberes da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. Este fato é importante, pois contradiz o paradigma hegemônico da Gastronomia, deslocando o olhar destes profissionais para uma compreensão ampla do sistema alimentar e suas implicações sociais, culturais, biológicas e ambientais. A segunda etapa dos resultados evidenciaram que nesta formação apesar de sua premissa inicial ter correspondido a paradigmas hegemônicos da Gastronomia, atualmente a comunidade acadêmica apresenta anseios por posturas mais inclusivas, nas quais nem sempre sentem-se contemplados com a profundidade abarcada sobre a SSAN em atividades de Ensino, no entanto, as atividades de Extensão mostraram-se pontos essenciais neste diálogo. Também pode-se perceber que as inter-relações entre a Gastronomia e a SSAN apenas podem ser constituídas a partir de uma nova postura que inclui a abrangência desse saber de forma complexa e contextualizada, bem como novas possibilidades de atuação profissional, incluindo atuações técnicas, políticas, educacionais e científicas. **Conclusão:** Por fim, percebe-se que uma postura inclusiva, e por vezes com caráter contra-hegemônico, é uma premissa para o estabelecimento de inter-relações com a SSAN. Sendo os saberes relativos à cultura e ao sistema alimentar relevantes para o campo de saber gastronômico. Entretanto, também se percebe em alguns discursos que esta nova postura é incipiente.

Palavras-chave: Gastronomia; Soberania Alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional; Bacharelado em Gastronomia.

ABSTRACT

This master's thesis work is divided into an Expanded Introduction that deals with Gastronomy from two perspectives - a Hegemonic Gastronomy and a Counter-Hegemonic Gastronomy - and a second part that deals with Food and Nutritional Sovereignty and Security (FNSS). It is also composed of three chapters, referring to the articles produced in this thesis. **Objective:** To investigate in which emphasis knowledge about FNSS is mobilized in the academic practices of students and teachers of the Bachelor of Gastronomy. It will thus permeate the multiple areas of knowledge that make up the field of knowledge of Gastronomy, higher education in Bachelor's Degree courses in Gastronomy and the construction of SSAN policies in Brazil. This work is justified by the need to consider the role that the gastronome, as a professional in the food sector, plays or can play for FNSS. **Specific Objectives:** Identify how teachers, students and graduates define the theme of FNSS; Identify how bachelor's degree courses in Gastronomy materialize FNSS's assumptions in their academic practices; and Understand the interrelationships and future perspectives between Gastronomy and Sovereignty and Food and Nutritional Security envisioned by the academic community of bachelor's degrees in Gastronomy in Brazil. **Method:** Online interviews were conducted in August 2020, in which the data were fully transcribed and interpreted based on thematic content analysis. As a theoretical framework, we mainly adopted some perspectives from Edgar Morin and Boaventura de Sousa Santos. **Results:** It can be seen that knowledge about FNSS makes up the knowledge repertoire of the academic community of bachelor's degrees in Gastronomy in Brazil. This fact is important, as it contradicts the hegemonic paradigm of Gastronomy, shifting the look of these professionals to a broad understanding of the food system and its social, cultural, biological and environmental implications. The second stage of the results showed that in this training, despite its initial premise having corresponded to hegemonic paradigms of Gastronomy, currently the academic community has aspirations for more inclusive postures, in which they do not always feel contemplated with the depth encompassed by FNSS in activities, however, the Extension activities proved to be essential points in this dialogue. It can also be seen that the interrelationships between Gastronomy and FNSS can only be constituted from a new posture that includes the coverage of this knowledge in a complex and contextualized way, as well as new possibilities of professional performance, including technical performances, political, educational and scientific. **Conclusion:** Finally, it is clear that an inclusive stance, and sometimes with a counter-hegemonic character, is a premise for establishing interrelationships with FNSS. Being the knowledge related to culture and food system relevant to the field of gastronomic knowledge. However, it is also noticed in some speeches that this new posture is incipient.

Keywords: Gastronomy; Food Sovereignty; Food and Nutritional Security; Bachelor's Degree in Gastronomy.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

DCN: Diretrizes Curriculares Nacionais

DHAA: Direito Humano à Alimentação Adequada

FAO: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

IES: Instituição de Ensino Superior

INTERSSAN: Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

LOSAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

OCCA: Observatório Cearense da Cultura Alimentar

ODS: Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

ONU: Organização das Nações Unidas

PBF: Programa Bolsa Família

PFZ: Programa Fome Zero

PPC: Projeto Político de Curso

PPP: Projeto Político Pedagógico

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SSAN: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

SUAS: Sistema Único de Assistência Social

SUS: Sistema Único de Saúde

TCLE: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UFBA: Universidade Federal da Bahia

UFC: Universidade Federal do Ceará

UFPB: Universidade Federal da Paraíba

UFRJ: Universidade Federal do Rio de Janeiro

UFRPE: Universidade Federal Rural de Pernambuco

UNILAB: Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

LISTA DE APÊNDICES E ANEXOS

APÊNDICE 1. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

APÊNDICE 2. Roteiro das Entrevistas

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	15
INTRODUÇÃO EXPANDIDA	19
1 GASTRONOMIA	22
1.1 Uma Gastronomia Hegemônica	23
1.1.1 Alguns percursos sócio-históricos	24
1.1.2 A restauração e o turismo.....	27
1.1.3 Movimentos Gastronômicos	29
1.2 Uma Gastronomia Contra-Hegemônica	31
1.2.1 Alguns estudos sobre Alimentação no Brasil.....	32
1.2.2 Gastronomia e a produção alimentar.....	34
1.2.3 Gastronomia e a Cultura Alimentar.....	35
1.2.4 Gastronomia em direção à SSAN	36
1.2.5 A formação em Bacharelados em Gastronomia	38
1.2.6 A Universidade: Ensino, Pesquisa e Extensão	40
2 SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	43

CAPÍTULOS

CAPITULO 1	52
Introdução.....	54
Procedimentos Metodológicos.....	58
Resultados e Discussão.....	60
Conclusão.....	66
Referências.....	68
CAPÍTULO 2	Erro! Marcador não definido.
Introdução.....	Erro! Marcador não definido.
Políticas Públicas no Brasil e reflexos na garantia de direitos sociais nas últimas três décadas.....	Erro! Marcador não definido.
O surgimento dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil nos anos 2000.....	Erro! Marcador não definido.
Metodologia.....	Erro! Marcador não definido.

Percepções da comunidade acadêmica sobre as atividades relacionadas à SSAN nos currículos.....Erro! Marcador não definido.

Alguns anseios da comunidade acadêmica.....Erro! Marcador não definido.

Considerações finais.....Erro! Marcador não definido.

Referências.....Erro! Marcador não definido.

CAPÍTULO 3.....Erro! Marcador não definido.

Introdução.....Erro! Marcador não definido.

Metodologia.....Erro! Marcador não definido.

Resultados e Discussão.....Erro! Marcador não definido.

Considerações finais.....Erro! Marcador não definido.

Referências.....Erro! Marcador não definido.

CONSIDERAÇÕES FINAIS	71
REFERÊNCIAS	74
APÊNDICES	84

APRESENTAÇÃO

Este trabalho se propõe a discutir relação da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) na formação acadêmica de cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil. A Gastronomia despontou como formação acadêmica no Brasil na modalidade tecnológica a partir de 1999. Esta formação derivou dos cursos de turismo e hospitalidade, cujo intuito foi oferecer uma inserção rápida e especializada para o setor de restauração. A modalidade de cursos de Bacharelado em Gastronomia, por sua vez, apesar de sua base técnica ser derivada de cursos tecnológicos, conta com maior aporte teórico de diferentes áreas, como tecnologia de alimentos, saúde, ou ainda, cultura e arte. O primeiro bacharelado teve surgimento em 2007 na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), denominado como “Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar”. Posteriormente foram inaugurados outros quatro cursos superiores públicos nesta modalidade, com a denominação apenas de “Bacharelado em Gastronomia”. Estes possuem objetivos distintos em cada instituição, porém convergem ao extrapolar o desenvolvimento de habilidades culinárias. Abarcam em seus objetivos elementos tais como: valorização da gastronomia brasileira e regional, promoção da saúde, preservação do meio ambiente com respeito à biodiversidade e atuação de forma ética, procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, com foco na sustentabilidade e na preservação ambiental. Assim, partiu-se do pressuposto de que a formação de bacharelados em Gastronomia contempla elementos de interface com a SSAN, tais como: cultura e identidade alimentar dos povos, e aspectos relacionados à saúde e sustentabilidade.

A respeito desta modalidade formativa, questiona-se: Qual é a função social dos Bacharelados em Gastronomia? Nesta pergunta somos levados a outras discussões, como: a quem serve o conhecimento produzido nestas instituições, bem como quais são os conhecimentos e saberes valorizados na formação. Estes conhecimentos estão no domínio da ótica da colonialidade ou da decolonialidade? Neste percurso, alguns aspectos formativos indicam em qual sentido residem os valores, como a presença curricular de disciplinas denominadas “Cozinha Clássica 1” e “Cozinha Clássica 2”, representadas pela

Cozinha Francesa e Cozinha Italiana, respectivamente. Ou seja, observa-se que os cursos de bacharelado, originados com base em cursos tecnológicos, seguem um modelo eurocêntrico, pautado na valorização apenas de determinadas cozinhas, localizadas por sua vez no Norte global. Deste modo, observamos que ainda que alguns pontos dos objetivos dos cursos estabelecidos pelos projetos políticos pedagógicos tenham convergência com a SSAN, outros contrastam com esta temática.

Pontua-se, porém, que tal valorização até poderia ser justificada nos cursos técnicos ou tecnológicos, visto que essas modalidades visam a formação de mão-de-obra qualificada para o mercado de trabalho em um curto tempo de formação, cuja dominação (gastronômica) reside na colonialidade¹. Entretanto, essa mesma lógica não poderia ou não deveria se aplicar em Universidades Públicas, cujo papel primordial consiste na formação de cidadãos críticos. Nessa lógica, esse trabalho perpassa inevitavelmente: O que é o conhecimento Gastronômico? Essa pergunta, no entanto, não possui apenas uma única resposta, havendo dissonâncias e convergências sobre seus conceitos na literatura científica (1).

É importante esclarecer que este trabalho ainda que executado de forma individual é fruto de inquietações, no que tange à Gastronomia, sobretudo coletivas. Estas derivadas desde a graduação, na Universidade Federal do Ceará, na qual acompanhei e integrei diversos processos e coletivos, como: participação no Centro Acadêmico, acompanhamento de reuniões do Núcleo Docente Estruturante para a reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso, e organização de Encontros Regionais de Estudantes de Gastronomia (EREGASTROS) e da Executiva de Estudantes de Gastronomia (EXEGASTRO). Através da EXEGASTRO também atuo como representante estudantil na Rede de Bacharelados em Gastronomia. Assim, é da construção ativa nestes espaços que surge a demanda pela pesquisa nos bacharelados em Gastronomia. Dentre os coletivos destaca-se o Grupo de Trabalho “O que é Gastronomia?” e a organização do 1º Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação. Em ambos os espaços reunimos pesquisadores do Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste afim de

¹ O conceito de colonialidade utilizado neste trabalho é definido por Quijano (2010, p. 84) como “A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjetivos, da existência social cotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América”.

nos debruçarmos em um campo com poucos consensos e repleto de disputas.

Além do interesse pela formação em Gastronomia, durante a graduação tive contato com a Soberania Alimentar, através de uma palestra oferecida pelo Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA). Naquele momento meu interesse pela temática me levou também a Segurança Alimentar e Nutricional, na qual pude acompanhar uma atividade promovida pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), momento este em que conheci a professora Maria Rita Marques de Oliveira, por quem tenho o imenso prazer em ser orientada. O interesse pela SSAN me levou, e ainda me leva, ao questionamento de qual seria a relação da Gastronomia com essa temática interdisciplinar, intersetorial e multiprofissional. Busquei converter esse interesse em meu Trabalho de Conclusão de Curso, porém, devido à sua grande amplitude e complexidade fui orientada pelo professor José Arimatea Barros Bezerra a afunilar a temática na Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Naquele momento optamos pelo recorte na formação do Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará. E hoje tenho a possibilidade em expandir essa pesquisa, da EAN para a SSAN, e do bacharelado da UFC para todas as instituições públicas desta modalidade no Brasil. Ressalto ainda que esses questionamentos não se sustentam apenas na Soberania Alimentar ou em uma dimensão da SAN, mas um contexto mais amplo da SSAN, atravessado por uma multiplicidade de saberes científicos e tradicionais.

Esses questionamentos sem dúvidas não pretendemos e não se esgotarão neste trabalho, tanto no espaço da Gastronomia no campo científico, quanto a própria pergunta que não se esgota: “O que é Gastronomia?”. Porém, essa dissertação pretende ampliar os horizontes desse campo ao perguntar quais são as inter-relações entre a Gastronomia e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Perpassa assim a compreensão da Gastronomia sobre os constructos de Soberania Alimentar e da SAN com suas dimensões (2). Essas compreensões resultaram então no primeiro artigo dessa dissertação, publicado na “Revista Mangút: Conexões Gastronômicas” (3), que tratou o entendimento dos constructos da SSAN para a comunidade acadêmica dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil. Um segundo artigo, submetido na Revista E-Curriculum, abordou a formação no bacharelado em Gastronomia no

Brasil, identificando atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão relacionadas com a SSAN. Nesta, foi observado também o contexto atual de ameaça para a Soberania Alimentar e agravamento da Insegurança Alimentar no Brasil frente à crise democrática, sanitária e alimentar. O último artigo, pretende ser traduzido e submetido ao *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Neste, tratamos as inter-relações identificadas pela comunidade acadêmica entre a Gastronomia e a SSAN. Duas principais abordagens foram identificadas, os conhecimentos gastronômicos e as possibilidades de atuação profissional relacionadas à SSAN.

Pontua-se que para esse trabalho os resultados foram coletados durante agosto de 2020 após o replanejamento da coleta de dados, visto que essa aconteceria presencialmente em cada instituição. Porém, com o início da pandemia optamos pela continuidade do projeto com a realização das entrevistas por meio virtual. Nestas foram entrevistadas 76 pessoas, incluindo docentes, discentes e egressos das cinco instituições. Foram realizadas quatro perguntas principais que buscaram responder aos seguintes objetivos:

Objetivo geral: Investigar em quais ênfases o conhecimento sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) é mobilizado nas práticas acadêmicas de discentes e docentes do Bacharelado em Gastronomia.

Bem como os seguintes **objetivos específicos:**

- (a) Identificar como docentes, discentes e egressos definem a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional;
- (b) Identificar como os cursos de bacharelado em Gastronomia materializam os pressupostos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em suas práticas acadêmicas;
- (c) Compreender as inter-relações e perspectivas futuras entre a Gastronomia e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional vislumbradas pela comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil.

Essa dissertação encontra-se dividida em uma Introdução Expandida, três capítulos elaborados em formato de artigo e as Considerações Finais.

INTRODUÇÃO EXPANDIDA

A Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) abrangem no seu domínio de saberes muitos elementos de interesse na formação dos cursos de Bacharelado em Gastronomia. Esses elementos muitas vezes contrastam com o paradigma hegemônico predominante na Gastronomia, constituído, sobretudo, como um conhecimento tecnicista, eurocêntrico e excludente. Porém, de forma mais ampliada, as pesquisas no campo da alimentação têm se voltado para estudos que reflitam acerca do paradigma “saudável e sustentável”. Assim, este trabalho se propõe a perguntar como esse paradigma influencia a prática e a formação na Gastronomia, sobretudo, na modalidade de bacharelado. Ou seja, como esta preocupação global de uma alimentação saudável e sustentável afeta o campo da Gastronomia. Para contemplar outros aspectos da SSAN, este trabalho abrange também outras dimensões da SSAN, como a cultura alimentar, a Educação Alimentar e Nutricional e a justiça social.

Essas preocupações são as próprias justificativas do trabalho, centradas em dois núcleos. A primeira diz respeito ao papel que o gastrônomo, enquanto profissional do ramo da alimentação, desempenha ou pode desempenhar nos campos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Já a segunda justificativa se relaciona à necessidade de reforço e/ou incorporação de um caráter formativo na Gastronomia que compreenda o sistema alimentar e a lógica das cadeias produtivas de alimentos conforme os pressupostos da SSAN. Ou seja, este trabalho justifica-se na necessidade de repensar a formação do bacharelado em Gastronomia que abarque consigo uma perspectiva mais ampla do sistema alimentar e suas implicações.

Este trabalho parte do princípio de que:

Mesmo que a Gastronomia sempre apresente tendências dirigidas ao consumo, o que está imbricado em grande parte dela é um produto cultural. Seus fins sociais e culturais devem ser reconhecidos com maior amplitude [...]. Tais elementos culturais estão relacionados com a Alimentação, com a comensalidade, os hábitos e as identidades alimentares, elementos que podem ser encontrados em qualquer categoria de serviço de Alimentação, sem distinção. (4)

É nesse sentido que quanto ao papel do gastrônomo, parte-se do entendimento da relação do consumo e comércio dos alimentos com a cultura alimentar, na qual a Gastronomia está diretamente ligada às últimas etapas do

sistema alimentar, e assim podendo influenciar o consumidor final. Nesse sentido, na Gastronomia destaca-se a importância de alguns movimentos, como o *Slow Food*, que opõe-se à tendência de padronização mundial dos alimentos e defendem a aproximação entre consumo e produção local e a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, tornando-se coprodutores de sua alimentação (5).

No âmbito da formação superior em Gastronomia, este trabalho coloca em pauta a necessidade de o gastrônomo compreender que “o campo da alimentação se torna político na medida em que muitas relações de poder se constituem nele e por meio dele” (6). Ou seja, justifica-se na necessidade de consolidar a presença da SSAN na formação do bacharelado, reforçando a compreensão de Brandão de que a Gastronomia

[...] pode vir a ser uma plataforma para se pensar e se discutir, nos diferentes territórios da sociedade [...], sobre o potencial de incorporação da inteligência desse saber em políticas públicas de alimentação, em ações de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN em parceria com a Nutrição Social; na valorização de produtos regionais; na promoção de uma cultura de não desperdício; na compreensão da sazonalidade como princípio de qualidade e de saúde; na popularização de técnicas de preparo guiadas pela qualidade nutricional e, igualmente, sensorial, contribuindo possivelmente com o aprimoramento da própria indústria de alimentos; além da discussão de questões maiores, como a própria fome – traçando estratégias de combatê-la – bem como as desigualdades sociais. Além disso, para a ciência, renova-se a necessidade de desbravamento e de inovação em uma prática de defesa da biodiversidade e do patrimônio alimentar, além da preocupação em promover um universo de produção de alimentos mais inclusivo (7).

Essa justificativa se apoia no fato de que no estudo de Gastronomia o conhecimento sobre as técnicas culinárias muitas vezes se sobrepõe à complexidade da ciência Gastronômica (8).

Nesse sentido, este trabalho aponta a necessidade da incorporação de discussões mais aprofundadas na Gastronomia, que perpassem, por exemplo, o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), as políticas de SAN, o papel dos movimentos sociais na defesa da Soberania Alimentar, dentre outros pontos que deem subsídios para a compreensão do Gastrônomo de seu papel nesses processos. Dessa forma, a contribuição deste trabalho sustenta-se: na Gastronomia a técnica necessária para a preparação dos alimentos é vista em sua maioria como via única, de forma que muitas vezes deixa de lado seu compromisso social, gerando assim um caráter reducionista e tecnicista. Pontua-

se ainda que tais técnicas são, em sua maior parte, francesas e internacionais, defendidas nos currículos como “clássicas”. Para aprofundar na complexidade da inter-relação dos saberes necessários à gastronomia e na busca de um saber mais endógeno.

Assim, no campo da Gastronomia se faz necessário o reconhecimento de que:

[...] não há como garantir uma alimentação adequada e saudável sem transformar os modos atuais de produção e comercialização de alimentos e, por conseguinte, os fatores que afetam as escolhas em torno da alimentação no cotidiano (relação custo-saciedade-sabor dos alimentos; praticidade; aspectos simbólicos, entre outros), é um ponto de partida (5).

No âmbito da Gastronomia Petrini (8), fundador do *Slow Food* é um dos principais autores a se posicionarem a este respeito, ele afirma que “instalou-se uma forma de ditadura-tecnocrática em que o lucro prevalece sobre a política, e a economia sobre a cultura e a quantidade é a principal medida (se não a única) medida para julgar as atividades humanas”. É neste sentido que não se pode se relacionar a Gastronomia exclusivamente com o preparo e consumo de alimentos sem considerar as influências do sistema alimentar, como um todo, incluindo neles o papel outros conhecimentos e outras ciências. É preciso também desenvolver uma formação crítica em Gastronomia, que consolide esta como uma ciência interdisciplinar, visto que:

O problema das necessidades e recursos alimentares transborda amplamente o campo culinário e gastronômico, já que remete às culturas populares, a influências religiosas, à biologia e a medicina. Remete, igualmente, aos mecanismos econômicos e acontecimentos políticos, às tensões sociais e às condições meteorológicas, às medidas fiscais e aos fenômenos sanitários (9).

Assim, este trabalho justifica-se na importância em compreender como é atualmente o contexto formativo em SSAN no bacharelado em Gastronomia. Reforça-se também que apesar de enquanto saber prático, a Gastronomia ter uma longa trajetória, essa mesma vivência atualmente no Brasil a construção de seu arcabouço teórico e metodológico (7). Assim, aproveitando-se desta construção e de um movimento de inquietação sobre as possibilidades da Gastronomia (7) torna-se um momento ideal de pesquisas mais aprofundadas que relacionem SSAN e Gastronomia. Esse debate possibilita inclusive futuros delineamento das orientações e diretrizes curriculares na Gastronomia mais aprofundados na temática da SSAN.

Para tratar das interfaces entre SSAN e Gastronomia, parte-se da premissa de que há uma Gastronomia hegemônica, definida por Soares et al (2020) como normativa, porém também há a ascensão de uma Gastronomia Inclusiva, que consideramos neste trabalho com possibilidades de um caráter contra-hegemônico. É nesta corrente contra-hegemônica que se encontram as aspirações da Gastronomia que vão ao encontro de muitas das questões debatidas em SSAN. Inicialmente, os questionamentos de paradigmas hegemônicos e normativos da Gastronomia podem ser observados através de três principais pontos neste trabalho: as mudanças sócio históricas na compreensão da Gastronomia; a formação em Instituições de Ensino Superior em cursos de Gastronomia no Brasil; e a construção da política de SSAN no Brasil.

Para nortear essas discussões, foram adotados como referencial teórico Morin (10,11) e Santos (12). A perspectiva da complexidade de Morin se faz importante, pois “privilegia o pensamento complexo do religar em detrimento do pensamento simplista, disjuntivo e reducionista” (13). É na ótica da complexidade em que se pretende discutir a Gastronomia e, sobretudo, a Educação em Gastronomia. Santos por sua vez é essencial nesta discussão, pois se trata também de compreender quais epistemologias estão ao redor deste conhecimento.

1. GASTRONOMIA

Neste trabalho são abordadas duas perspectivas distintas de Gastronomia, estas convergem com a postura adotada por Soares *et al.* (12), de uma Gastronomia normativa e outra inclusiva. No entanto, neste trabalho denominamos a visão normativa como hegemônica e em alguns casos, uma visão inclusiva pode caracterizar-se como contra-hegemônica. Para Gramsci, enquanto hegemonia compreende-se a dominação como “a capacidade de gerar uma concepção universal do mundo a partir dela mesma, de dominar através do consenso e de reproduzir as formas de dominação nos espaços dos dominados” (14).

Santos (12) por sua vez considera que há uma epistemologia do Norte, dominante e hegemônica, e epistemologias do Sul, contra-hegemônicas, nas

quais a Gastronomia é interpretada neste trabalho sob essas duas epistemologias. Em Epistemologias do Sul, Santos afirma que “O pensamento moderno ocidental é um pensamento abissal”, no qual não é possível coexistir dos dois lados da linha. Enquanto um lado da linha pauta-se no paradigma da apropriação/violência, para o outro - territórios coloniais - é impensável a regulação/emancipação. Para Nunes (15) a epistemologia do Norte “teve sempre como objetivo a identificação de uma forma particular de conhecimento, o conhecimento científico, e dos critérios que permitem demarcar a ciência de outros modos de conhecimento”. Não apenas a validade do conhecimento científico do Norte global foi imposta, mas também a prática de absolutizar certos valores (16). No caso da Gastronomia estabeleceu-se hegemonicamente que o único conhecimento válido é o produzido a partir de técnicas e epistemologias do Norte.

Na perspectiva de uma Gastronomia contra-hegemônica houve um esforço em utilizar autores do sul, visto o apagamento de seus conhecimentos e epistemologias. Entretanto, nem sempre isso se fez possível, sobretudo, pois inclusive no questionamento dos paradigmas normativos e hegemônicos também há a influência de outros autores e conhecimentos do Norte. Desta forma, abordamos nessa Introdução Expandida alguns estudos sobre alimentação no Brasil e também alguns trabalhos recentes de autores brasileiros que tratam conceitos de Gastronomia. Dessa forma, abordou-se a produção alimentar, a cultura alimentar, elementos de aproximação com a SSAN, até a formação em Bacharelados em Gastronomia e o papel da Universidade, em uma perspectiva da ecologia de saberes². Por fim, ressalta-se que apesar de hegemonicamente o projeto francês, expandido por outros domínios europeus, ter se constituído por uma visão normativa, exclusiva e reducionista também há neste espaço o questionamento de alguns desses paradigmas, na construção de outros projetos mais inclusivos.

1.1 Uma Gastronomia hegemônica

“Se todas as culturas apresentaram formas de estetização da alimentação, raras são as que a colocaram num grau de sofisticação

² Na ecologia de saberes busca-se a credibilidade e validação de conhecimentos não-científicos, de forma que por um lado explore a pluralidade da ciência e por outro seja capaz de promover diálogos entre saberes científicos e não-científicos. “Uma das premissas básicas da ecologia de saberes é que todos os conhecimentos têm limites internos e limites externos” (12).

atingido pela gastronomia francesa” (17)

“A gastronomia – definida pelo dicionário Académie Française como “a arte de comer bem” – surgiu, nessa primeira década do século XIX, como um meio de satisfazer a fome incessante por debates estéticos” (18)

“A gastronomia sempre nos remete ao outro como propiciador de um prazer enunciado” (19)

A gastronomia hegemônica aqui mencionada é por si só reducionista, reduz a função do alimento ao prazer; o saber à técnica; e o gastrônomo ao único papel de *chef/cozinheiro*. Nascida e consolidada na França, reduz o saber gastronômico as técnicas culinárias. Seu pressuposto reside em fornecer uma alimentação prazerosa, em uma cultura hedonista, que serve à distinção social e neste sentido privilegia as questões estéticas no fornecimento de uma boa alimentação apenas a aqueles que possam paga-la. Nesta ótica, a gastronomia hegemônica não contempla a complexidade da realidade, como a descrita por Morin (10), e os saberes necessários para a compreensão da comida e comensalidade de maneira ampla e se estabelece a partir de uma visão normativa que entende que

[...] a Gastronomia teria suas origens na sociedade francesa moderna e que possuiria caráter de discurso e prática mediado por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores. Refletem sobre a Gastronomia como espaço plural em um contexto globalizado, embora seja representada constantemente como uma narrativa que prestigia atores reconhecidamente hegemônicos, como chefs e críticos gastronômicos, mas que não dá voz às manifestações populares e a outros atores envolvidos nos sistemas alimentares. (1)

1.1.1 Alguns percursos sócio-históricos

Em um contexto sócio-histórico a Gastronomia, desde seu nascimento até o contexto atual, possui múltiplos significados e constitui-se como uma ciência híbrida. Essa perpassa muitas áreas de conhecimento, constituindo-se como um conhecimento intrinsecamente transdisciplinar e multireferencial (7). A primeira área na qual a Gastronomia é associada é a literatura.

A palavra *gastronomia* foi usada pela primeira vez na tradução francesa do *Banquete dos sofistas*, de Ateneu, em 1623, para referir-se ao título de uma obra perdida de Arquestrato, o neto de Péricles. Esse termo foi popularizado, em 1801, num longo poema de Joseph Berchoux, passando a designar a “boa mesa”. (20)

Collaço (21) também se refere à literatura, afirmando que a princípio o próprio conceito de gastronomia foi designado como um “gênero literário atrelado

ao novo panorama urbano que se descortinava, especialmente na Europa”. Poulain (17) por sua vez afirma que “a reflexão sobre o culinário foi, durante muitos séculos, considerada como gênero literário menor”. Este autor afirma que isso se deu por consequência da ruptura cartesiana que distinguiu o sujeito do objeto, expulsando o alimentar da cultura erudita. E nesse sentido, a alimentação passa a ser reduzida a dimensão mecânica e orgânica (17). Outras consequências ocorreram paralelamente ao fortalecimento da literatura:

Não é por acaso que o crescimento dessa literatura se deu a partir da Revolução Francesa e na crescente visibilidade dos restaurantes ao longo do século XIX, formando um grupo seleto de pessoas que começam a ser identificadas pelo seu conhecimento e que são conhecidas como gastrônomos [...]. (21)

A este respeito deste profissional Petrini distingue:

“Os gastrônomos fizeram a fortuna e a reputação dos chefs com seus guias e primeiras publicações de crítica. Nascia a literatura gastronômica, com Jean-Anthelme Brillat-Savarin e Alexandre-Balthazar-Laurent Grimond de La Reynière entre seus expoentes mais importantes, verdadeiros fundadores da gastronomia moderna” (8)

Assim, o avanço da literatura gastronômica caminhou lado a lado ao surgimento da restauração. Petrini referencia então Brillat-Savarin, autor da obra *A Fisiologia do Gosto*. Nesta, Brillat-Savarin (22) define: “A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. Nesse sentido, aponta algumas áreas com as quais se relaciona: história natural, física, química, culinária, comércio e economia política (22). Para ele, a Gastronomia governa a vida inteira do homem e sua influência se exerce em todas as classes da sociedade.

Poulain (17) trata a Gastronomia neste contexto, sobretudo, como um mecanismo de distinção social. Para ele:

A literatura culinária vai se colocar a serviço desse mecanismo social. [...] Pois é antes de tudo para essa categoria social que doravante se escreveram as obras culinárias. Assim inaugura-se uma das principais funções da literatura gastronômica que, de Menon a Gault e Millau, passando por Grimod de La Reyièrre e Brillat-Savarin, propõe iniciar-se no “bom gosto” das classes médias em busca de ascensão social.

No que diz respeito ao mecanismo social, Petrini (8) retrata:

Desde o início, a gastronomia assumiu uma conotação elitista. Aliás, foram as classes dominantes que escreveram, para si mesmas, os receituários e as primeiras obras de crítica de gastronômica. Era, portanto, inevitável que a gastronomia fosse uma ciência reservada para elas. A cultura “subalterna” dos pobres e camponeses não deixou fontes escritas e, a partir dos receituários dos nobres, pode-se supor que os

saberes do campo foram expropriados pelas classes dominantes, juntamente com o direito ao prazer. Mesmo assim, as principais intervenções da história da gastronomia nasceram nas camadas mais pobres da sociedade, em resposta às necessidades urgentes: a falta de comida, a perecibilidade dos gêneros alimentícios e a exigência de transportá-los e conservá-los.

Já em relação ao “bom gosto”, referido por Poulain (17), este também é tratado por Flandrin et al. (23), para eles “a arte culinária não se colocou, em primeiro lugar, a serviço da gula – pecado capital – mas a serviço do bom gosto, como todas as belas artes”. Outros dois pontos importantes são então: a moral católica e as concepções dietéticas a respeito da gula e a arte, vinculada principalmente à estética. Para Carneiro (20):

Na virada para o século XIX, a interpretação da alimentação liberta-se das imposições dietéticas e medicinais, assim como das restrições morais, para expressar-se numa literatura que não mais se envergonha de proclamar as benesses do pecado capital da gula.

Poulain (17) por sua vez aprofunda no que se refere ao pecado. Segundo ele, o “espírito gastronômico” apenas pode desenvolver-se com as mudanças ocorridas na moral católica, no século XVI com a Reforma. Para Poulain (17) a mudança do ritual eucarístico, do pão fermentado para a hóstia, originou “uma transformação paradigmática da relação sagrado-profano”.

A ruptura entre incorporação sagrada e incorporação profana coloca a alimentação cotidiana num espaço que escapa à tutela do sagrado, um espaço de fraco controle. Mas a gula permanece justamente um pecado capital e é preciso os extraordinários instrumentos de desculpabilização que são a confissão, as teorias do arrependimento e do purgatório, até a prática das indulgências, para permitir a sociedade católica valorizar “o aqui e agora” e fazer a experiência da transgressão da gula e de sua estetização. A gastronomia vai poder tornar-se a celebração do mundo. (17)

Esse fortalecimento da estética caracterizou então a própria Gastronomia (20). Esta chega a ser definida como “A gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação” (17). Porém, a característica estética traz outros desdobramentos, criando para além da distinção social, distinções culturais, a exemplo: “Se todas as culturas apresentaram formas de estetização da alimentação da alimentação, raras são as que a colocaram num grau de sofisticação atingido pela gastronomia francesa” (17). Nesta lógica, a partir dos atributos estéticos desta gastronomia, o autor conclui, portanto, uma hierarquia cultural na qual a França torna-se um ideal a (não) ser alcançado.

Ao longo dos séculos, a França dedicou-se a fortalecer sua Gastronomia expandi-la ao redor do mundo, o que é observado com a mudança de *chefs* franceses para a América e Ásia, por exemplo. O projeto francês consolidou-se como hegemônico, determinando um padrão inalcançável de sofisticação. Este, porém, não se reproduz unicamente nos restaurantes, ou dentro das cozinhas, mas é também definido nas Sociologias da Alimentação de Poulain (17). Este paradigma pode ser observado, por exemplo, quando o autor afirma “[...] não há, entretanto, sombra de dúvida, nem o menor elemento de discussão, que a gastronomia, “a mais importante”, é justamente a francesa” (17).

A importância desse desenvolvimento é tamanha que Bueno (24) afirma que “A alta cozinha, ou cozinha culta, consolidou-se na sociedade de corte francesa como uma das expressões do processo civilizador”. Segundo ela, no Brasil, a gastronomia francesa estabeleceu-se:

Desde o início do século XIX, a tradição culinária dominante na corte brasileira, nos salões oficiais e nos privados, era a da alta cozinha francesa, difundida a partir de livros e compêndios especializados (Couto, 2007). Mais tarde, em meados do século XX, a maior parte dos restaurantes sofisticados, nos principais centros urbanos do país, adotava um modelo conhecido como cozinha internacional, que vinha a ser uma versão padronizada de alguns estereótipos da gastronomia francesa. (24)

1.1.2 A restauração e o turismo

Outro fator importante na consolidação da Gastronomia se deu com o surgimento de instituições para se alimentar fora de casa, ou seja, com o advento da restauração. Pitte (25) afirma:

As origens do restaurante recuam aos limites da pré-história e da história. Esse tipo de comércio surgiu com os mercados e feiras, que obrigam camponeses e artesãos a deixarem seu domicílio durante um ou vários dias e, portanto, a se alimentarem ao mesmo tempo que estabelecem ou mantêm relações sociais, de amizade, ou de negócios

De acordo com Spang (18) a restauração tratava-se da referência ao *restaurant*, preparado semimedical, no qual “muitos livros de receitas franceses do século XVIII continham extensas receitas à base de caldo chamadas *restaurants*, que prometiam restabelecer a saúde de pessoas que padeciam de doenças crônicas e o sabor a molhos insípidos”. Segundo a autora, seu espaço social surgiu ao final do Antigo Regime e serviam poucas refeições sólidas. Quando em 1820 em Paris modifica-se próximo ao que conhecemos atualmente

“O restaurante havia se tornado uma verdadeira instituição cultural, entre os mais familiares e distintivos marcos parisienses” (18).

Assim, em sua consolidação, foram os franceses que passaram a designar o nome de “restaurantes” e pouco a pouco tomou o lugar de todas as outras instituições, remontando o final do século XVIII (25,26). Spang (18) pontua ainda que

A substituição do caldo pela prodigalidade foi quase inevitável; antes há uma complicada história a ser contada aqui, cujos temas muitas vezes considerados desconexos – revistas de restaurantes e banquetes políticos, inovação elegante e ciência iluminista, ardor revolucionário e hierarquias estéticas, flertes adúlteros e concoções medicinais – sobrepõem-se e se entrelaçam. Nos últimos 230 anos, o restaurante passou de uma espécie de spa urbano a um fórum público “político”, e depois a um refúgio explícita e ativamente apolítico.

Ao referir-se ao início da restauração, Spang (18) menciona o papel dos remédios e das dietas que ultrapassava o comércio da saúde e incluía o gosto e a sensibilidade, “ao mesmo tempo inovação científica e curiosidade culinária, a abertura do primeiro restaurante respondeu às preocupações da cultura oitocentista com a busca pela saúde bem como a fascinação pela culinária”. No entanto, a autora aborda também o conflito entre a medicina e a culinária, apontando que durante a década de 1700 os médicos distanciavam as artes das cozinhas do conhecimento científico especializado (18).

Para Collaço (21) a inauguração da gastronomia demonstra a “relação entre o popular e o distinto emerge no novo gênero literário – gastronomia – nos idos do século XVIII, associado a uma nova forma de viajar, por recreação, e descortina uma série de eventos relacionados a uma nova atividade, o lazer”. Desta forma, apresenta-se à relação íntima da Gastronomia com o turismo, que traz até hoje suas implicações. A respeito desta ligação, Pitte (26) relata que:

A geografia histórica dos hotéis de luxo lembra a dos restaurantes: precursores ingleses, aperfeiçoamento francês. Os primeiros hotéis – por analogia com as residências aristocráticas – isto é, estabelecimentos de luxo onde se pode alugar uma suíte e mandar servir refeições no seu salão, são ingleses e foram abertos nos anos 1820, em Londres.

A junção dos conceitos de turismo e Gastronomia se deu assim no século XIX, na qual começa a se desenhar uma “segunda revolução na arte de comer e beber fora de casa. Ela está associada ao desenvolvimento dos transportes rápidos e do turismo de luxo” (26). Esta relação, que se denomina “turismo-gastronômico”, traz suas implicações até os dias atuais. Pois:

O turismo gastronômico é uma indústria muito popular e lucrativa nos

segmentos internacional e doméstico, e tem um impacto significativo em empreendimentos ligados a alimentação. A identificação, seleção, avaliação e interpretação dos pratos incluídos nessa atividade envolvem questões de poder, isto é, políticas culturais. (27)

Seja na restauração, seja no turismo, o fenômeno que pode ser observado é a mundialização da alimentação, vinculada diretamente ao seu território, porém, na tentativa de reproduzi-la ao longo do mundo.

Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. A cozinha permite que cada país, região ou grupo assinale sua distinção através do que come [...]. (28)

O que se observa na Gastronomia é a redução do número de pratos que representem determinada cultura. Paralelamente observa-se a redução da variedade de ingredientes, sobretudo nas grandes cidades.

1.1.3 Movimentos Gastronômicos

É certo que os movimentos gastronômicos refletem determinado local e período, assim, hegemonicamente, muitas vezes corroboram com uma prática excludente, como é o caso da *haute cuisine*. A alta cozinha francesa se apropriou de ingredientes vindos de fora, sobretudo de especiarias exóticas, relacionados com a expansão deste comércio (29). Poulain (17) afirma que em um contexto no qual:

[...] os alimentos são raros e fortemente localizados, a diferenciação social se produz sobre a representação da abundância e do superconsumo de produtos distantes vindos de outros lugares, tais como as especiarias, as laranjas, os limões... As maneiras a mesa da aristocracia representam a abundância e ostentam uma certa deslocalização da alimentação. O que tem valor são os produtos que vem de longe.

Assim, podemos pensar que um dos primeiros movimentos que permitiu a deslocalização da alimentação ocorreu na mesa de poucos comensais visando à diferenciação, o segundo processo de deslocalização ocorre de forma diferente, atingindo grande parte da população a partir do processo de modernização alimentar, homogeneizando a produção agroindustrial. Outra contribuição da *haute cuisine* se dá a partir da elaboração das normas de etiqueta, trazendo um rigor formal as refeições dos ricos.

A cozinha está fortemente relacionada com a produção, por um lado, e com as classes sociais, por outro. Num sistema de acesso diferenciado de recursos, tendemos a encontrar uma culinária diferenciada, muitas vezes expressa e elaborada em termos de literatura culinária. Mas o florescimento da cultura, o cultivo do gosto, também tem os seus aspectos opressivos, não apenas do ponto de vista dos que não tem nada, mas também do ponto de vista do elemento ascético que constitui parte intrínseca da condição humana (29)

As críticas desse autor pra o entendimento da *haute cuisine* são fundamentais por compreender suas mais diversas implicações. Uma delas reside na divisão do trabalho:

Foram os homens que pegaram nas receitas femininas da cozinha do dia-a-dia e as transformaram na *haute cuisine* da corte. Por outras palavras, a diferença entre a cozinha das classes altas e a cozinha das classes baixas tendia a ser a diferença entre o homem e a mulher. (29)

O próximo grande movimento gastronômico trata-se da *nouvelle cuisine*. Esta é inaugurada por Henri Gault e Christian Millaut no contexto cultural após 1968, resultando na publicação de dez mandamentos em 1973 (26):

- * Não cozinharás muito.
- * Utilizarás produtos frescos e de qualidade.
- * Tornarás leve o teu cardápio.
- * Não serás sistematicamente modernista.
- * Procurarás, contudo, o que as novas técnicas te trazem.
- * Evitarás marinadas, caçadas decompostas, fermentações, etc.
- * Eliminarás molhos a base de farinha, manteiga e caldo e molhos brancos.
- * Não ignorarás a dietética.
- * Não falsearás as tuas apresentações.
- * Serás inventivo.

Para Zaneti (30) este movimento parece não acontecer por acaso, visto que em 1958 a Política Agrícola Comum europeia lança “estratégias de valorização e de proteção de saberes, de produtos e de territórios tradicionais e locais”. Nesse sentido, as próprias mudanças nas concepções de gastronomia não ocorrem ao acaso, mas determinadas por mudanças no próprio sistema alimentar.

Assim, a *nouvelle cuisine*, enquanto movimento gastronômico, por um lado refletiu uma nova relação com a natureza através da valorização do natural, inspiração esta da cozinha japonesa, por outro lado, refletiu uma preocupação com o corpo, muito mais voltada a um ideal de beleza feminina (26). A ascensão da *nouvelle cuisine* também é associada à mudança de outros campos como a literatura e o cinema, assim como essas, o movimento gastronômico também incorporou um discurso crítico que questionou a racionalidade das técnicas

existentes (31).

Assim, este movimento desponta ainda uma relação direta entre a gastronomia e a produção de alimentos, na qual não se pode ter uma boa gastronomia sem a disponibilidade de bons ingredientes. Outro grande movimento gastronômico que também converge na busca de bons ingredientes trata-se do *Slow Food*. Este é fundado por Carlo Petrini na Itália em 1986 sob os três princípios denominados: Bom, Limpo e Justo. Estes são descritos como:

Bom: a atenção à qualidade organoléptica, ao prazer (pessoal ou partilhado, convivial), ao gosto compreendido também em termos culturais (o que é bom pra mim pode não ser bom na África, na América do Sul, no Extremo Oriente e vice-versa).

Limpo: a sustentabilidade e a durabilidade de todos os processos ligados ao alimento, desde a sementeira com respeito à biodiversidade, passando pelo cultivo, pela colheita e pela transformação dos transportes, até a distribuição ao consumo final, sem desperdício e por meio de escolhas conscientes.

Justo: sem explorações, diretas ou indiretas, de quem trabalha nos campos, com retribuições gratificantes e suficientes, e mantendo, ao mesmo tempo, o respeito ao bolso de quem compra, valorizando a equidade, a solidariedade, a doação e o compartilhamento. (32)

Dentre os movimentos gastronômicos em diálogo com a SSAN, sem dúvidas é o *Slow Food* quem exerce maior diálogo. Este defende ainda uma ecogastronomia, que:

[...] funda-se então na diversidade de ingredientes, promovendo a biodiversidade alimentar e a pluralidade das culturas culinárias. Mesmo se um conhecimento abrangente de alimentos e cozinhas deva explorar o conjunto do planeta, é o terreno local que deve ser antes de tudo objeto de profundo respeito e mobilização gastronômica. Nesta ótica, a ética em gastronomia se funda em escolhas que possam contribuir com a preservação do meio-ambiente e a valorização das práticas agroalimentares locais, o que favorece uma agricultura diversificada, justa e, portanto, sustentável. Desta maneira, o resgate dos significados sociais, ambientais e culturais está na ordem do dia do movimento: o sentido atribuído à alimentação constitui um desafio maior para recriar os laços com a terra, com os seres vivos, com a água, com a agricultura e com o território. Nesta linha de posicionamento, o movimento se engaja em ações de relocalização da produção alimentar, o que permite a reapropriação da soberania alimentar pelos atores dos distintos territórios. (33)

1.2 Uma Gastronomia Contra-Hegemônica

Uma epistemologia do Sul assenta-se em três orientações:

Aprender que existe o Sul;

Aprender a ir para o Sul;

Aprender a partir do Sul e com o Sul. (16)

Para além do modelo dominante e normativo, compreende-se na abordagem gramsciana como contra-hegemônica “a construção de novos modos de pensar, a elaboração de uma concepção de mundo crítica e coerente, necessária para suplantar o senso comum” (34). Importa-nos observar que muitas vezes há um silenciamento no que tange à “gastronomia como um marcador da diferença cultural, e no qual se tem exercido uma colonização dos sabores e os paladares” (35). Assim, um debate sobre o modo de pensar a Gastronomia, contra-hegemônico, é apresentado a partir de dois pontos: o questionamento do que seja uma “Gastronomia clássica” e também a necessidade em atender as próprias condições alimentares do Brasil. Algumas dessas questões são apresentadas nas pesquisas de Soares et al e Brandão, respectivamente:

É importante apontar, entretanto, que existe um movimento nascido nos meios estudantil e profissional nos últimos anos que questiona essas bases conceituais hegemônicas, normalmente eurocêntricas, buscando a pertinente tradução na prática profissional e universitária de uma versão de Gastronomia compatível com a realidade brasileira que privilegie o estudo e o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, dos pertencimentos, dos atores populares e dos produtos da terra, entre outras dimensões, como os novos e legítimos parâmetros do que é “clássico” no Brasil. (1)

Vive-se, no Brasil, um momento crucial de reflexão com vistas a revelar a profundidade da formação em Gastronomia no Ensino Superior. Esse debate é oportuno, ainda, não só no seio da gênese dos bacharelados, mas também no restabelecimento filosófico de cursos de Gastronomia no Ensino Superior na modalidade tecnológica. Mesmo nessa dimensão onde a técnica seria prioridade, portanto, vê-se um movimento de inquietação em relação às possibilidades de uma gastronomia essencialmente brasileira e voltada para as necessidades do país. (7)

Outro aspecto de relevância a ser observado por estas citações trata-se do meio estudantil do Ensino Superior em Gastronomia, que indica, em ambas as citações, protagonizar esse movimento contra-hegemônico.

1.2.1 Alguns estudos sobre Alimentação no Brasil

Para pensarmos em uma Gastronomia Contra-Hegemônica, deslocaremos o olhar do Norte para o Sul. Para isso, discutiremos brevemente autores que tratam a alimentação, e por vezes a Gastronomia, no Brasil. Parte-se portanto da necessidade de compreender como se constitui a alimentação no Brasil, em seus aspectos identitários, étnico-raciais, produtivos e, até mesmo, nutricionais.

O primeiro autor a ser discutido trata-se de Gilberto Freyre, cujo tratamento com a alimentação consiste em um projeto científico e político, indissociável de

outras temáticas de suas obras, como raça, identidade e modernidade (36). Nesse sentido, para o autor, a culinária híbrida brasileira descrita por Freyre compõe a identidade nacional baseada na miscigenação. Para a discussão proposta neste trabalho, a compreensão de Freyre é importante visto que:

Em Freyre, definir a gastronomia brasileira é parte do mesmo processo de definir a identidade brasileira. A culinária evidencia o caráter nacional; representa os traços mais distintos da cultura do país; a confraternização entre opostos; o equilíbrio de antagonismos de raça, classe e cultura; a dissolução de barreiras sociais. (36)

Sendo assim, as contribuições de Freyre representam uma “ruptura com o racismo de pretensões científicas” ao vincular a fraqueza do brasileiro à desnutrição - que por sua vez é fruto da monocultura e do latifúndio - e não da miscigenação das étnico-racial (36). Vasconcelos (37) reforça essa perspectiva, afirmando que

A abordagem sociocultural sobre o processo de miscigenação contida em Casa-grande e senzala nos parece ser um dos divisores de água (melhor dizendo, de idéias) para a derrocada final do paradigma racial/climático dominante até então. Nesse sentido, houve uma íntima identificação no interior do movimento médico- sanitário brasileiro que procurava afirmação das teses eugênicas, entre elas, a da valorização da raça brasileira (o mestiço) por meio de uma alimentação racional.

A discussão da participação das raças na alimentação brasileira, promovida por Freyre, distancia-se da de Cascudo, por exemplo. Freyre celebra a participação da culinária africana, afirmando que “o negro não foi somente um instrumento de trabalho passivo, mas exerceu papel de sujeito, contribuindo para a cultura, “civilizando” o Brasil” (36). Assim, de forma similar à “democracia racial”, a compreensão de Freyre estende-se para uma “democracia na mesa brasileira” (36). Câmara Cascudo por sua vez refere-se à “fabula das três raças”, argumentando que:

[...] uma cozinha nacional brasileira teria se configurado por volta do final do século XVIII, como produto histórico da dominação social e cultural portuguesa sobre os sistemas indígenas e africanos de alimentação. De certo modo, o sistema culinário brasileiro veio a se constituir como a síntese dessas três tradições culinárias, sob a égide da herança cultural portuguesa. (38)

Assim, diferentemente da perspectiva de Freyre, Cascudo argumenta de forma que a alimentação no Brasil se constitui pela força de trabalho de africanos, com técnicas portuguesas. Por outro lado, Cascudo também se debruçou sobre a alimentação em uma ótica das relações sociais, sendo que:

Na maioria de seus estudos, no entanto, é praticamente impossível isolar essas formas de preparação e consumo de comidas e bebidas de outros

tópicos. É impossível separá-las do sistema de relações sociais e simbólicas, das festas, religiões e medicinas populares, dos provérbios, narrativas e relações mágico-religiosas com os santos, com os mortos etc. Nesse sentido, categorias como “nutrição” e “alimentação”, “comida” e “refeição”, “fome” e “paladar”, “cru” e “cozido”, entre outras, integram de fato um vasto sistema de categorias que estruturam seus escritos etnográficos e a sua interpretação da cultura popular brasileira. (38)

Assim, segundo Gonçalves (2004), a perspectiva do “paladar” defendida por Cascudo opõe-se à da “fome” debatida por Josué de Castro. Enquanto Castro argumenta na perspectiva biológica da fome, Cascudo trata a alimentação humana em uma perspectiva cultural e histórica, na qual “por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural” (38).

Deste modo, observa-se que nas discussões brasileiras sobre a alimentação há incontáveis pontos de disputa, dos quais apenas levantamos alguns pontos, como: o modelo produtivo e a cultura alimentar, para que assim possamos adentrar a discussão sobre a Gastronomia em direção à SSAN, e o papel da Universidade nesta conjuntura.

1.2.2 *Gastronomia e a produção alimentar*

No que tange ao sistema produtivo chamamos atenção ao fato já citado por Freyre de que nos primeiros séculos de colonização no Brasil a alimentação possuía caráter precário, cuja causa seria a monocultura, como afirma:

Ligam-se à monocultura latifundiária males profundos que têm comprometido, através de gerações, a robustez e a eficiência da população brasileira, cuja saúde instável, incerta capacidade de trabalho, apatia, perturbações de crescimento, tantas vezes são atribuídas à miscigenação. (39)

Assim, no que se refere ao sistema produtivo, não apenas o Brasil, mas a América Latina de forma geral é refém de uma herança colonial, na qual:

Do descobrimento aos nossos dias, tudo sempre se transformou em capital europeu ou, mais tarde, norte-americano, e como tal se acumula nos distantes centros do poder. Tudo: a terra, seus frutos e suas profundezas ricas em minerais, os homens e sua capacidade de trabalho e de consumo, os recursos naturais e os recursos humanos. (40)

Esse sistema produtivo pautado no capital e na monocultura – visando a produção de commodities - agrava-se com a chamada revolução verde. No entanto, é importante ressaltar que fato de que o sistema produtivo reflete diretamente na Gastronomia, como já discutido sobre os movimentos

gastronômicos, como o *Slow Food*. Este configura-se como um movimento gastronômico de abrangência mundial importante no que diz respeito à valorização dos ingredientes, saberes e conhecimentos locais.

Essa perspectiva da valorização dos ingredientes é discutida por Zaneti (30)

[...] entre as tendências da gastronomia contemporânea, é crescente a utilização de produtos e matérias-primas denominados tradicionais, locais, produzidos com métodos ecológicos que remetam ao sentido de trajetória, de identidade e de autenticidade. Este processo vem crescendo em vários países como uma tendência mundial. (30)

Porém, apesar de a contribuição da valorização de ingredientes locais ser importante na constituição de cadeias produtivas mais curtas, contribuir com a biodiversidade e valorização dos produtores, não pretendemos nos restringir aos ingredientes. Para além da valorização de ingredientes, assumimos a postura de Delgado (2016), quando trata a sustentabilidade alimentar, para ele é necessário o diálogo de saberes entre a interculturalidade (dos povos indígenas camponeses) com a transdisciplinaridade (acadêmica) em um diálogo inter-científico.

Assim, trata-se também da valorização de saberes e conhecimentos locais, na perspectiva de uma ecologia de saberes (12). Estes saberes e conhecimentos locais podem ser vinculados tanto à forma de produção desses alimentos, no qual os métodos tradicionais do Sul pautam-se na sustentabilidade, quanto também nos saberes relacionados à manutenção das Culturas Alimentares.

1.2.3 Gastronomia e a Cultura Alimentar

No campo social, a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo. (42)

A compreensão de que a Gastronomia é este espaço de formação das culturas alimentares é essencial, visto que essa molda os hábitos alimentares, constituídos de forma igualmente importante por tradição e inovação, de forma que “a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos” (43). Em relação aos hábitos alimentares, Canesqui e Garcia (44) concluem que estes:

[...] não se prendem exclusivamente ao sentido da alimentação para a economia e trazem a marca da cultura, da aprendizagem e da socialização, assim como são permeadas pelo simbolismo, pelas crenças, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelo acesso. Alguns estudos contribuíram para elucidar o universo de classificações alimentares, não como sistemas fechados em si mesmos, mas nos seus usos, ainda que outros procurassem os princípios ordenadores das formas de pensar os alimentos.

Nos países colonizados, além da perda advinda de um processo agroindustrial homogeneizante, soma-se também que

A expansão europeia e a dominação colonial, no que se refere a comidas, apresentaram também outros aspectos, tornando o quadro mais complexo. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia. (44)

Esta diferenciação social faz parte da colonialidade/modernidade eurocêntrica, na qual a humanidade é diferenciada em: inferiores/superiores, irracionais/racionais, primitivos/civilizados e tradicionais/modernos (45). Para combater a colonialidade, Santos e Meneses (16) propõe uma ecologia de saberes, na qual pressupõe também a necessidade de reinvenção dos lugares

A ideia central é que a definição hegemônica dos lugares de produção de conhecimento, a começar pela dos lugares da modernidade capitalista ocidental, significou sempre a redução da riqueza dos lugares. A diversidade epistemológica de cada um deles foi eliminada para tornar credível, quer a superioridade do saber que se queria impôr, quer a inferioridade do saber que se queria suprimir (16).

No âmbito da Gastronomia, essa diversidade epistemológica é observada através das culturas alimentares, na qual “Na contramão desta tendência uniformizante, o resgate da dimensão cultural, da gastronomia típica e da noção de diversidade tem importância central para o conhecimento das opções dietéticas de cada povo” (46). Para além da cultura, Zaneti (30) afirma que:

[...] a gastronomia tem se configurado como uma área interdisciplinar que, para além de técnicas culinárias, da apresentação estética e artística dos preparos culinários e da construção do sabor, revela a interação entre elementos culturais, históricos, políticos, econômicos, aspectos físicos da geografia e o meio ambiente por meio da produção, da distribuição, do preparo, do consumo e do descarte dos alimentos.

1.2.4 Gastronomia em direção à SSAN

Para o diálogo entre a Gastronomia e a SSAN, é importante mencionar que provavelmente não bastem algumas mudanças pontuais, mas muitas mudanças

de paradigmas, que perpassam o reconhecimento da colonialidade, por exemplo. Esse ponto nos exige então uma inversão de valores hoje hegemônicos na Gastronomia. Bem como, dentro do próprio conhecimento científico também se faz necessária a subversão do paradigma cartesiano. E nesse sentido, partimos da compreensão da ecologia de saberes para se possa articular a Gastronomia em direção à SSAN.

En el mundo y en Latinoamérica existe una imperiosa necesidad de promocionar y experimentar el diálogo entre las distintas formas de conocimiento científico y los saberes “locales”, en especial con la sabiduría de los pueblos indígenas originarios. Entendemos a la ciencia moderna como una expresión histórica y cultural del “conocimiento occidental”, que en su forma actual se remonta a la ilustración y al enciclopedismo que no tiene una tradición más allá de unos 200 años. (47)

Não é possível discutir sobre a Gastronomia no Brasil sem compreender as incontáveis disputas neste campo. Partimos do pressuposto de que hegemonicamente este saber é técnico, excludente, eurocentrado, branco, voltado na figura do homem, na qual apenas os conhecimentos e técnicas de algumas culturas são reconhecidas e valorizadas. Academicamente, âmbito no qual este trabalho se propõe a discutir, a história, sociologia e antropologia da alimentação no Brasil também ocupam um espaço controverso, marcado por disputas, das quais também não são isentas neste trabalho.

A partir das discussões dos estudos sobre alimentação no Brasil, abrangendo questões desde a identidade, raça, modernidade e nutrição, que traçamos os aspectos que compõe a gastronomia brasileira. A compreensão da modernidade trata-se de um ponto importante para compreendermos sobre a ótica das epistemologias do sul, visto que a modernidade relaciona-se diretamente com a colonialidade (48). Assim, a partir da compreensão da colonialidade, das epistemologias do sul e do diálogo de saberes que poderemos discutir a Gastronomia em direção à Soberania Alimentar e à SAN.

Para finalizarmos, o espaço no qual este trabalho se põe a discutir, trata-se dos bacharelados em Gastronomia, alocados em Universidades Públicas. A escolha desses sustenta-se na tese de Brandão (7): o bacharelado como espaço de produção e legitimação do saber gastronômico. Neste espaço procuramos observar em quais aspectos esse conhecimento se articula em direção à SSAN. Seja através de questões identitárias, culturais, ambientais, da promoção da saúde, entre outros.

1.2.5 A formação em Bacharelado em Gastronomia

No âmbito da formação em Gastronomia no Brasil há uma emergência de construção de seu arcabouço teórico e metodológico. Rocha (49) afirma que a “Gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem, todavia, um importante caminho a percorrer. [...] a Gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência externa”. A falta de referências traz consigo desafios para o ensino superior em Gastronomia, segundo Brandão (7):

[...] a Gastronomia ainda luta pela delimitação de seus contornos e de elementos necessários para garantir sua autonomia de estudo. Busca ainda fixar sua existência acadêmica e seu reconhecimento pela comunidade científica, bem assim pelos demais membros da sociedade ao mesmo tempo em que carece de metodologias. Vê-se abatida pela fragilidade de um projeto teórico gastronômico e pela ausência de um direcionamento formativo para um exercício autêntico, capaz de alcançar a regulamentação no mundo do trabalho e seu devido lugar de reconhecimento no meio científico.

Em relação à formação superior em Gastronomia no Brasil, esta já é realidade nas Instituições de Ensino Superior (IES) há quase duas décadas (7). Sua inserção iniciou-se com o curso de Bacharelado em Turismo com habilitação em Gastronomia da Universidade do Sul de Santa Catarina, mas nasceu oficialmente na modalidade Tecnológica, no ano de 1999, na Universidade Anhembi-Morumbi em São Paulo – SP (7). Já o surgimento da modalidade de Bacharelado em Gastronomia, o primeiro curso, denominado *Gastronomia e Segurança Alimentar*, foi aberto em 2007 na Universidade Federal Rural de Pernambuco (7). Posteriormente foram abertos outros quatro cursos nesta modalidade, nas seguintes instituições: Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal da Paraíba, respectivamente.

O bacharelado em Gastronomia ainda não possui uma Diretriz Curricular Nacional (DCN), como outros cursos mais consolidados, por sua recente inserção na oferta da educação superior. Este documento teria como objetivo evidenciar parâmetros para o desenvolvimento de um Projeto Pedagógico de Curso (PPC), documento que orienta todo o processo educacional do curso, com base em normas a serem seguidas na oferta curricular, nos objetivos e nos perfis de formação dos egressos (4)

Assim, percebe-se que os cursos de Bacharelado em Gastronomia estão localizados dentro de Instituições de Ensino Público no País. Este espaço universitário, diverso nas formações dos docentes, com suporte institucional

caminha para a legitimação desse saber como conhecimento científico. Os bacharelados são abordados por Brandão (7) em sua tese como instância de legitimação científica para a Gastronomia. No entanto, este trabalho não se pretende argumentar no sentido da validade do saber gastronômico como científico ou não. Pretende-se, porém, realizar essa leitura na ótica das epistemologias do Sul, considerando que:

A epistemologia que conferiu à ciência a exclusividade do conhecimento válido traduziu-se num vasto aparato institucional – universidades, centros de pesquisa, sistemas de peritos, pareceres técnicos – e foi ele quem tornou mais difícil ou mesmo impossível o diálogo entre a ciência e os outros saberes (16)

Neste sentido, apesar da inegável importância, sobretudo no espaço universitário, do debate acerca da validação deste conhecimento científico, este não é prioritário nesta discussão. E sim à questões como: A quem se destina o conhecimento produzido pela Gastronomia, sobretudo, nos bacharelados em Gastronomia no Brasil? Esses cursos valorizam a Gastronomia dita “Clássica” ou o os saberes locais?

Nesta lógica, reforçamos que na formação superior nacional

É importante lançar luz sobre os diferentes conceitos de Gastronomia, reconsiderando os percursos teóricos que fundaram a academia brasileira nesse âmbito. A partir do surgimento do primeiro curso superior na área, no fim da década de 1990, percebeu-se nas décadas seguintes a latente inclinação dos currículos para a incorporação do pensamento eurocentrista, especialmente o francês, como expressão oficial e superior do conhecimento nesse campo de estudo. As repercussões dessa ideologia formativa influenciam o perfil do egresso e a expectativa de atuação dos profissionais de Gastronomia. (1)

Ou seja, neste espaço formativo é notável o domínio dos conhecimentos do Norte em detrimento do Sul, contribuindo por vezes para “A persistência da violência epistêmica, quando os corpos e os contextos são inscritos repetidamente na lógica científica moderna, não ajuda a resolver a violência inscrita naqueles corpos” (50). Esta escolha justifica-se na emergência em se pensar a formação do bacharelado em Gastronomia na perspectiva do Sul, considerando os desdobramentos epistemológicos na alimentação deste território, e assim, as questões referentes à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Neste espaço, enquanto uma modalidade de curso mais aprofundada, somado às possibilidades advindas da produção de conhecimento em instituições de ensino e pesquisa públicas brasileiras tratam-se do espaço ideal para se investigar as interfaces entre Gastronomia e SSAN. O bacharelado por si só

rompe com o paradigma de Gastronomia como exclusivamente saber elitista e hedonista, pois não se trata apenas da reprodução de técnicas, estas já estavam supridas nos cursos técnicos e tecnológicos. O bacharelado consiste no aprofundamento teórico do alimento e da alimentação de forma multireferencial, transitando a gastronomia com um paradigma estético para também uma formação ética.

É neste cenário, de uma Gastronomia como uma ciência de muitas possibilidades e ainda carente de um arcabouço teórico, que se propõe neste trabalho discorrer sobre a interface com temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Como a Gastronomia relaciona-se com esta pauta tão cara social e politicamente ao Brasil? Quais são as influências absorvidas pela Gastronomia dessas políticas e discussões?

1.2.6 A Universidade: Ensino, Pesquisa e Extensão

A respeito dos bacharelados em Gastronomia no Brasil, Brandão (7) afirma que este é:

Majoritariamente nordestino e inscrito em universidades públicas federais, há de se supor o privilégio e a imensa responsabilidade de começar a influenciar o campo da alimentação no Brasil – outrora dominado exclusivamente pelas hegemonias de um mercado da hospitalidade e da restauração, da indústria de alimentos ou da nutrição – com vistas a contornar antigos referenciais desse estudo.

A respeito do espaço político das Universidades Públicas, questiona-se: qual a função dos Bacharelados em Gastronomia? Como se dão as ações no âmbito do tripé Ensino, Pesquisa e Extensão?

No âmbito da Universidade Pública Chauí (51) afirma que esta instituição social expressa o próprio funcionamento da sociedade, incluindo suas contradições de opiniões, atitudes e projetos. Nos bacharelados em Gastronomia, Brandão (7) indica um aspecto curricular a ser questionado: a supervalorização da técnica culinária, cujo léxico técnico-gastronômico é predominantemente francês. Neste trabalho, este questionamento é de central importância, pois parte do reconhecimento de uma gastronomia notadamente hegemônica. Prezar por esta supervalorização (curricular) do Norte em detrimento dos conhecimentos, saberes e insumos do Sul é manter a Gastronomia brasileira refém do domínio (neo)colonial.

Percebe-se então um salto entre um currículo de valorização do Norte, para pesquisas com valorizações locais, cujas iniciativas vão de encontros a processos de re-localização alimentar. Porém, é o último ponto do tripé que carrega a seguinte pergunta: a quem serve o conhecimento gastronômico transmitido e produzido nas Universidades Públicas?

Consideramos que a Extensão se trata da:

[...] atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. (52)

Essa característica interdisciplinar e contextualizada da Extensão a colocam como pronto crucial para que a formação universitária seja capaz de promover a capacidade de análise e o raciocínio abstrato, por exemplo (53). Para a autora um ponto importante a ser superado é o entendimento da extensão como oportunidade de treinamento em determinada comunidade cuja abordagem tem caráter assistencialista.

Silva *et al.* (54) identificam que dentre as ações de extensão universitária dos bacharelados em gastronomia das instituições federais de ensino superior, das 33 ações realizadas nos anos de 2016 e 2017, 12 delas foram classificadas na temática de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) ou Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Essas ações relacionaram-se a “projetos que visam promover a alimentação saudável através de oficinas de aproveitamento integral de alimentos, valorização de ingredientes regionais, oficinas de culinária saudável, atividades lúdicas e terapêuticas, dentre outras” (54). De acordo com este estudo a relação das atividades de extensão de gastronomia com SAN e EAN mostram dinâmicas importantes para a promoção da alimentação em diversos grupos sociais, pois a Gastronomia pode ser vista como um veículo de fomento à SAN (54).

Destacamos também outras iniciativas conjuntas que reúnem a comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia, como: Fórum de Educação em Gastronomia, Redes de Bacharelados em Gastronomia e Executiva de Estudantes de Gastronomia. No âmbito estudantil, essas organizações realizam o Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia (Nordeste), sendo

uma iniciativa que busca

[...] refletir sobre o papel social, cultural e político da Gastronomia na sociedade. Repensando o papel do profissional numa visão mais ampla de responsabilidade social, sustentabilidade e segurança e soberania alimentar e nutricional, além de instigar a reflexão acerca do universo alimentar do Nordeste, perpassando ingredientes, produtos, técnicas e agentes (individuais ou em grupo) dos estados, no intuito de uma real valorização regional. (55)

Segundo Brandão (7) a mudança curricular proposta pela UFC carrega a valorização cultural e apoio à Educação, pontuados em cinco aspectos: a valorização da cultura alimentar brasileira; a postura científica; a Educação Gastronômica; a indissociabilidade da técnica profissional em relação à ética e à responsabilidade social; e o fortalecimento de ferramentas de gestão e do planejamento.

2 SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Apesar de a temática da SSAN ser tratada de forma conjunta neste trabalho, se tratam de noções distintas e complementares. Assim, buscou-se apresentar um breve resgate histórico de ambas. Ainda que seja muito importante o debate da evolução da SSAN no cenário internacional, optou-se por trazer um enfoque maior ao Brasil, uma vez que o debate da Formação em Gastronomia também é realizado neste nível territorial. Deste modo, pontuamos alguns dos principais marcos internacionais e como esses repercutiram internamente nas políticas e discussões nacionais. Destaca-se ainda que devido aos retrocessos políticos, a atual noção de SAN utilizada para nortear este trabalho será a apresentada pela FAO, em seis dimensões.

No cenário mundial, as discussões sobre a alimentação ganharam força, sobretudo na Europa, durante a Primeira Guerra Mundial (1914-1918). “Após esse conflito, o campo da alimentação e nutrição emergiu como um tema merecedor de tratamento diferenciado, haja vista a constatação de sua importância estratégica em um conflito bélico” (56). Para Marques (33) no contexto das grandes guerras a segurança alimentar tratou-se de uma estratégia de defesa dos países, como diz respeito o termo “arma alimentar”, que reforça essa ideia. Assim, considerando o cenário de guerra, é a partir desses conflitos que se começa a delinear uma política de organização da agricultura para fins de defesa nacional (57). Este autor ressalta alguns pontos importantes para a construção dessa política, como a maior vulnerabilidade dos agricultores à pobreza no contexto de guerra e o risco de severas depressões no caso de produção para armazenamento desnecessário.

Assim desde a Primeira Guerra Mundial a alimentação ganha espaço no cenário de guerra, e para suprir a demanda por alimentos passam a ser elaboradas políticas de alimentação (58). Assim, o autor apresenta as mudanças ocasionadas para o consumidor, ao produtor e ao Estado, que deve fiscalizar a distribuição de alimentos e fixação de seus preços. Já no Brasil, a questão alimentar ganha visibilidade a partir das contribuições de Josué de Castro, no qual “passa a ser tratado como um fato decorrente dos fatores sociais, políticos e econômicos que, juntos, sentenciam certos indivíduos à fome e à miséria” (59). É quando inicia-se no Brasil a elaboração da noção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que teve grande contribuição a partir dos estudos de Josué de

Castro que descortinam a situação da fome e desnutrição no país, consagrando-se a partir da obra “Geografia da Fome” (60).

Pouco tempo depois deste lançamento, em 10 de dezembro de 1948 é publicado a Declaração Universal dos Direitos Humanos em que no Artigo 25 afirma que todo indivíduo tem direito à alimentação. A este respeito Ramose (61) discorre “O direito à alimentação é um direito humano fundamental. Todos os outros direitos humanos fundamentais ‘tradicionais’ e todas as outras liberdades básicas gravitam em torno do direito à alimentação, derivando deste a sua relevância”.

No que diz respeito à fome, a partir dos anos 1950 uma das teorias mais influentes pontuava que a principal causa desta seria a produção insuficiente de alimentos, justificando a teoria da modernização, na qual difunde o argumento liberal de que o desenvolvimento tecnológico e sanitário aumentaria a produtividade de alimentos (62). Importante ressaltar, porém, que a partir desse argumento a perspectiva da modernização é denominada como produtivista, sendo “cada vez mais contestada por seus efeitos sociais e ambientais perversos” (33). A modernização também transformou a relação do homem com o alimento, visto que a partir do processo de industrialização da alimentação “o alimento passou a ser tratado como um objeto, desconsiderando a sua trajetória, seu significado e sua função sociocultural, transformando-se de um elemento essencialmente relacional para uma mercadoria” (30).

Portanto, a noção de segurança alimentar não é estática, adapta-se de acordo com as ideias de cada tempo, representando assim o contexto histórico daquele momento. Nesse sentido Marques (33) afirma haver uma polissemia em torno da segurança alimentar, sendo concebidas em seu nome tanto “medidas de proteção das agriculturas locais quanto são elaboradas estratégias favoráveis à liberalização do comércio internacional de alimentos”. A fim de esclarecer esta polissemia, o autor considera a “emergência da noção da soberania alimentar enquanto perspectiva que se fundamenta na salvaguarda das agriculturas locais como meio eficaz de produção de alimentos e combate contra a fome” (33).

O termo soberania alimentar, porém, também não é livre de polissemias. De acordo com Burlandy e Maluf (5) soberania alimentar tem raízes na soberania nacional, valorizando a produção própria de alimentos, assim “durante muito tempo foi sinônimo de autossuficiência produtiva nacional, com forte ênfase nas

dimensões agrícolas e rural”. Nesta perspectiva produtivista, o Brasil vivenciou a partir da década de 1950:

[...] a modernização da agricultura seguindo o modelo intensivo da “revolução verde”, a constituição de cadeias agroindustriais integradas, o avanço da oligopolização dos mercados de alimentos e a hegemonia de distintas formas de grande capital (industrial, comercial e agrário). (5)

Este modelo expandiu-se e consolidou-se em diversos países com o avanço da engenharia genética:

En el campo agropecuario, la revolución verde, como alternativa desarrollista y respuesta científica para la producción de alimentos fundamentada en la agroindustria, los paquetes tecnológicos y los agro capitales, implicó la vinculación definitiva de los sistemas productivos y la dependencia a las semillas mejoradas y transgénicas, agroquímicos y materias primas que provenían de las florecientes empresas agroindustriales y bioquímicas que hoy se las conoce como transnacionales. (41)

Porém, destaca-se que o aumento da produção de alimentos sem oferecer condições à população de adquiri-los não garante a segurança alimentar e nutricional (63). Tal política promoveu assim a homogeneização das variedades agrícolas através do controle das sementes e as consequências da modernização da agricultura transcendem a dependência externa e perda da biodiversidade. Esta resultou também na “concentração da terra e no aumento dos conflitos agrários, resultante de uma política de desenvolvimento nacional, de prática predatória, concentradora e excludente” (64).

No âmbito global, destaca-se que a FAO realizou em 1974 a Primeira Conferência Mundial de Alimentação que conceitualmente passou a integrar mais uma dimensão da Segurança Alimentar. Nesta, a disponibilidade, em termos de produção, abarcou também a necessidade de um estabelecimento regular e estabilidade de preços dos alimentos (65). Assim, a primeira dimensão da SAN foi relacionada a disponibilidade de alimentos suficientes em nível global, visto que o pensamento dominante se referia que a fome era produto da falta de disponibilidade de alimentos (2).

No âmbito das políticas no Brasil, Marques (33) afirma que as décadas de 70 e 80 que seguiram preceitos liberais, porém, a mobilização pela transição democrática ganhou força até que as oposições ao governo, liderada por Luiz Inácio Lula da Silva “abraçavam ideias em torno da democratização e do acesso à cidadania, o que reforçava muito a ideia da equidade no acesso aos alimentos”. Porém, neste período:

[...] a agenda governamental para as políticas de alimentação e nutrição privilegiava programas de caráter assistencialista e compensatório dirigidos aos desfechos da fome e da pobreza das populações que viviam em total exclusão social. As principais políticas dessa fase visavam à compra de alimentos básicos, industrializados ou “formulados” para distribuição às populações “biologicamente e socialmente” vulneráveis. (66)

Assim, este período é marcado pela implementação de políticas para garantir a SAN. Destaca-se também a inauguração do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), apresentando uma forte mobilização social, representada, sobretudo, pelo acesso a uma alimentação adequada (33). O autor aponta o caráter de disputa deste campo, no qual determinados segmentos sociais pautavam por uma reforma estrutural para além do acesso ao alimento, enquanto grupos agroindustriais argumentavam que a fome e a subalimentação poderiam ser combatidas com o aumento substancial da oferta de alimentos. Já no cenário internacional, ocorre em 1983 a Assembleia Geral da FAO que estabelece mais uma das dimensões da Segurança Alimentar, que passa a abarcar também o acesso aos alimentos (67).

Outro marco importante ocorre com a realização da Cúpula Mundial da Alimentação ocorrida em Roma em 1996. Este compromisso firmado pelos países participantes publicou:

A Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e o Plano de ação da Cúpula Mundial da Alimentação estabelecem as bases para diversas trajetórias, de maneira a atingir um objetivo comum: - segurança alimentar a nível individual, familiar, nacional, regional e mundial. Existe segurança alimentar quando as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levarem uma vida ativa e sã. A este respeito é necessário uma ação concertada, a todos os níveis. Cada país deverá adaptar uma estratégia, segundo os seus recursos e capacidades, para alcançar seus próprios objetivos e ao mesmo tempo cooperar, no plano regional e internacional, na organização de soluções coletivas dos problemas mundiais de segurança alimentar. Num mundo de instituições, sociedades e economias cada vez mais ligadas, é imprescindível coordenar os esforços e compartilhar as responsabilidades. (68)

Nesse sentido, essa definição incorporou os aspectos nutricionais e culturais à SAN, representando a terceira dimensão, a utilização (2). No entanto, no Brasil a década de 1990 é marcada por alguns retrocessos nas políticas sociais. Entretanto, no âmbito social, destaca-se a liderança de Betinho que lançou a campanha “contra a fome e a miséria e pela vida” (66). As autoras afirmam que foi a partir deste debate que deu origem à política nacional de SAN.

No âmbito mundial, outra discussão que obteve um avanço significativo foi

a noção do Direito Humano à Alimentação. Em 1999 é publicado o Comentário Geral nº 12, que adjetiva o direito humano à alimentação com o termo “adequada” (69). Neste, afirma que o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) compreende um conjunto de significados, como as condições “sociais, econômicas, culturais, climáticas e ecológicas. Vale marcar ainda que a noção de sustentabilidade está intrinsecamente ligada à noção de adequação ao incorporar a ideia de acessibilidade e disponibilidade dos alimentos a longo prazo” (70). É neste contexto que se consolida a quarta dimensão da SAN, a estabilidade, na qual as necessidades alimentares dos grupos e indivíduos vulneráveis devem ser garantidas mesmo em tempos de maior restrição de recursos (2).

Quanto ao DHAA, pontua-se que este é “inseparável da justiça social, requerendo a adoção de políticas econômicas, ambientais e sociais, tanto no âmbito nacional como internacional, orientadas para a erradicação da pobreza e a realização de todos os direitos humanos para todos” (69). Porém, este campo é marcado por disputas, visto que:

[...] a alimentação adequada se associa a dimensões étnicas e culturais, o que leva a pressupor a validade de medidas protecionistas e de apoio às agriculturas locais. Porém, esta ideia está longe de forjar um consenso. De fato, a posição produtivista supõe e propaga a ideia de que o comércio internacional de alimentos constitui o fator chave para a segurança alimentar e mesmo para o direito à alimentação. (33)

O início da década de 2000 é marcado por muitas conquistas para a SAN no Brasil, como a reativação do CONSEA e a criação de diversos programas exitosos, dentre eles destaca-se o Programa Fome Zero (PFZ). Este foi resultado das mobilizações populares dos anos 80 e 90 e merece destaque por ser o principal eixo das políticas sociais da posse do presidente Luiz Inácio Lula da Silva no combate a pobreza e a fome (71). De acordo com as autoras, este programa demandou articulação interministerial de grande complexidade, de tal forma que seus desafios práticos e paradigmáticos do PFZ o levaram a ser substituído pelo Bolsa Família.

O Fome Zero estava baseado em um conjunto de ideias mais intervencionistas do ponto de vista econômico: investimentos para baratear o preço dos alimentos, intervenção na economia territorial para a dinamização da economia local, fortalecimento dos pequenos produtores, por meio da compra e venda de produtos, entre outros. Esse conjunto de ideias não se articulava bem com as ideias dominantes do paradigma do “capital humano”, em que a pobreza é vista como um problema de ordem mais individual, de capacitação e de educação para a sobrevivência no mercado de trabalho. (71)

Neste contexto, o Bolsa Família, enquanto programa de transferência condicionada de renda, se mostrou como modelo mais simples e viável na execução da política de SAN (71). Assim, instituído em 2004, o Programa Bolsa Família (PBF) teve início em 2004, porém, este teve um paradoxo: “PBF promove um aumento do acesso aos alimentos que não é necessariamente acompanhado por um aumento da qualidade nutricional da alimentação” (72).

Assim, apesar de o PBF ter cumprido um papel importante no consumo alimentar, “constatou-se um aumento do consumo de alimentos de maior densidade calórica e baixo valor nutritivo. Essa mudança nos hábitos alimentares é um fator de risco para o desenvolvimento do sobrepeso, obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis” (72). Para elas, o impacto do PBF necessitaria, portanto, contemplar ações de educação alimentar, integrando assim, além da desnutrição, o sobrepeso/obesidade.

Consolidou-se também na década de 2000 o marco legal mais importante na evolução das políticas de SAN no Brasil, com a publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Esta tornou a SAN uma política de Estado, institucionalizando a responsabilidade dos poderes públicos na promoção do direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos através da criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A definição de SAN segundo a LOSAN (73) consiste na:

[...] realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Entretanto, apesar de seus avanços políticos e conceituais para a garantia do direito humano à alimentação adequada, a Segurança Alimentar e Nutricional mostrou-se insuficiente para os movimentos camponeses, “por não reconhecer que a dinâmica do sistema agroalimentar global é a própria causa da fome e da miséria. Nesse contexto, apontam a necessidade de um outro modelo, baseado na soberania alimentar desde o início da Via Campesina, em 1993” (74). A Soberania Alimentar definida pela Via Campesina compreende:

A soberania alimentar é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e seu direito de decidir seu próprio sistema alimentício e produtivo. Isto coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentárias, por cima das

exigências dos mercados e das empresas (75).

Segundo Burlandy e Maluf (5) “Mais recentemente, a soberania alimentar vem incorporando um plano subnacional com vistas a valorizar tanto a diversidade sociocultural e biológica no interior dos países quanto os benefícios propiciados pela aproximação entre a produção e o consumo em sistemas alimentares localizados”. A importância da soberania refere-se às suas consequências, na qual:

A falta de soberania alimentar causa efeitos negativos para além do meio rural. Também nas cidades, a massificação dos hábitos alimentares vem afastando, cada vez mais, as populações de sua cultura alimentar, o que acarreta sérias alterações na identidade e diversidade culturais, bem como diversos danos à saúde. (76)

Neste contexto de produção agroindustrial, Marques (33) afirma que “A soberania alimentar é apresentada então como única alternativa viável para o sistema alimentar em colapso”. Para ele, a soberania enfatiza os circuitos locais de produção-consumo, e por isso afirma que a aliança entre agricultores e consumidores é estratégica. Outro ponto central na discussão da Soberania Alimentar é o papel das mulheres em sua salvaguarda. Na discussão sobre Soberania Alimentar, “A condição de mulher camponesa procura fazer resistência a uma dupla forma de vulnerabilidade: correlacionar a dominação de gênero e a existência desta no campesinato” (77).

De forma geral, a SSAN tem importante reflexo no desenvolvimento social e econômico dos povos, e no cenário mundial tem como marco importante relacionado ao alimento, a publicação dos 17 objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU) (78). Os ODS fundamentam-se na Declaração Universal dos Direitos Humanos, nos tratados internacionais de direitos humanos, na Declaração do Milênio e nos resultados da Cúpula Mundial de 2005. O compromisso com a SAN apresenta-se de forma mais emblemática, sobretudo no Objetivo 2: Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

Apesar dos diversos avanços ao longo dessa discussão, ressalta-se que o Brasil vive um grande retrocesso no que tange as políticas de garantia da SAN, podendo ser marcado, sobretudo por três eventos: impeachment da Presidenta Dilma; Eleição de Jair Bolsonaro e Pandemia da COVID-19. Assim, os retrocessos nas políticas de SAN no Brasil passam a ser mencionados a partir do Governo de Michel Temer, com o afastamento da Presidenta Dilma em 2016 (79). Os autores

apresentam diversos pontos deste desmonte, cabendo ressaltar a aprovação da emenda constitucional 95, que congelou os gastos públicos por 20 anos, em 2016. Santarelli et al. (80) pontuam em quatro pontos neste momento: retrocessos na capacidade do Estado em garantir a proteção social e no combater a fome; retrocessos na garantia de sistemas sustentáveis; retrocessos na estruturação do SISAN; e criminalização dos movimentos sociais.

O segundo evento que marca os retrocessos na política de SAN foi o governo de Jair Bolsonaro que tomou posse em janeiro de 2019. Neste, uma das primeiras medidas extinguiu o CONSEA, apesar de esta ter sido revogada o conselho não foi constituído. Cabe ressaltar que foram muitas as políticas econômicas que contribuíram para o desmonte das políticas sociais no Brasil, afetando: o Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), bem como o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Este novo cenário aprofunda a situação de pobreza e de vulnerabilidade social e caminha “na contramão do processo da redução da desigualdade social e redistribuição de renda, experimentado no país entre os anos de 2003 e 2014” (79).

Por fim, o cenário ainda mais agravante à segurança alimentar e nutricional trata-se da pandemia da COVID-19. Na qual “a omissão do Estado na redução de desigualdades e enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional no Brasil e pode deixar as pessoas/famílias – já expostas as privações alimentares – mais vulneráveis à fome antes do início desse cenário epidemiológico” (79). Assim, as autoras mencionam que neste cenário, em que a crise sanitária impacta economicamente nas condições de emprego e renda, é um desafio assegurar o DHAA que atenda também o isolamento social.

Em 2020, além das quatro dimensões já citadas, a FAO (2) incorporou outras duas dimensões à Segurança Alimentar, sendo elas a agência, que refere-se a capacidade do indivíduo ou grupo de agir de forma independente sobre as suas escolhas alimentares (produção, distribuição e consumo) e a sustentabilidade, ou seja, práticas do sistema alimentar que garantam as necessidades alimentares para as gerações futuras.

Assim, as últimas compreensões da Segurança Alimentar e Nutricional ultrapassam as noções de disponibilidade, acesso, utilização biológica e estabilidade, mas compreende todo o sistema alimentar. Este é definido como

“todos os elementos (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestrutura, instituições etc.) e atividades que se relacionam com a produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, e produtos dessas atividades, incluindo resultados socioeconômicos e ambientais” (tradução nossa) (81). Deste modo, além das questões produtivas e nutricionais a compreensão da SAN que considera o sistema alimentar abrange os aspectos culturais, identitários e ambientais.

Para as discussões propostas neste trabalho destaca-se na perspectiva cultural, na qual o conceito de cultura alimentar foi inserido nos debates de SAN. Neste, “Chama-se a atenção para os significados da alimentação, principalmente aqueles que traduzem a identidade de um grupo social – questão central do debate sobre cultura alimentar, bem como daqueles acerca da cidadania” (43). Nesta ótica, os “estudos sobre SAN passariam a valorizar expressões dos sujeitos, configurando a abordagem sociocultural como uma estratégia para a efetividade de políticas sociais e para a produção de novos saberes” (82).

Neste novo paradigma que preza por uma alimentação saudável e sustentável, por meio da promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis, inclusivos e saudáveis que efetivamente contribuam com a saúde, a nutrição e a proteção da biodiversidade no planeta, coloca-se a problemática: Como a Gastronomia é afetada por este novo paradigma? De que forma estas influencias chegam nos cursos de ensino superior, sobretudo nos cursos de bacharelado, em Gastronomia? E também, qual modelo de Gastronomia aproxima-se da defesa Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional?

Capítulo 1.

A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Concepção da comunidade acadêmica de Bacharelados em Gastronomia no Brasil

Artigo publicado em 21 de dezembro de 2021 na Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.

SUGIZAKI, B. C.; OLIVEIRA, M. M. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 133-146, dez. 2021.

A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na concepção da comunidade acadêmica de Bacharelados em Gastronomia no Brasil

Barbara Cassetari Sugizaki¹
Maria Rita Marques de Oliveira²

¹ Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição na Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho;

² Docente da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho no Instituto de Biociências de Botucatu e orientadora nos Programas de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição e Pós-Graduação em Enfermagem.

RESUMO

O objetivo foi investigar a percepção da comunidade acadêmica dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil sobre a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Foram entrevistados docentes, discentes e egressos de instituições que fornecem essa formação, cujos dados foram interpretados qualitativamente com base na análise temática de conteúdo. O referencial teórico foi pautado nas concepções vigentes de Soberania Alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional. Os resultados foram discutidos na ótica da colonialidade e das Epistemologias do Sul. Nos bacharelados em Gastronomia, percebe-se uma heterogeneidade de percepções para a Soberania Alimentar, com ênfase na cultura alimentar e como realizam-se as escolhas alimentares. No que tange à Segurança Alimentar e Nutricional, as dimensões da disponibilidade e da utilização destacaram-se pelas diferentes perspectivas abordadas. O acesso e estabilidade apesar de mencionados não apresentaram novos elementos, diferentemente das dimensões de agência e sustentabilidade que foram pouco mencionadas pelos entrevistados.

Palavras-chaves: Gastronomia; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania Alimentar; Bacharelado em Gastronomia; Formação.

ABSTRACT

The aim was to investigate the perceptions held by the general academic community of Gastronomy Bachelor's degree courses in Brazil, specifically on the themes of Food Sovereignty and Nutritional Security. Professors, graduate students and graduates of the five teaching institutions in which such graduation courses exist and the resulting data was interpreted qualitatively based on thematic content analysis. As a theoretical framework, we adopted the definition of Food Sovereignty and Food and Nutrition Security. The results found were discussed from the perspective of coloniality and from Epistemologies of the South. In Bachelor degrees in Gastronomy, it is clear that there is a heterogeneity of notions for Food Sovereignty, with a greater emphasis on food culture and how food choices are made. Regarding Food and Nutritional Security, the dimensions of availability and use stood out due to the different perspectives addressed. Access and stability, although mentioned, did not present any new elements, unlike the dimensions of agency and sustainability that were hardly mentioned by the

interviewees.

Keywords: Gastronomy; Food and nutrition security; Food Sovereignty; Baccalaureate in Gastronomy; Academic Training.

RESUMEN

El objetivo fue investigar la percepción de la comunidad académica de los cursos de licenciatura en Gastronomía en Brasil sobre el tema de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. Se entrevistó a profesores, alumnos y egresados de las instituciones que ofrecen esta formación, cuyos datos fueron interpretados cualitativamente en base al análisis temático de contenidos. El marco teórico se basó en las concepciones actuales de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Los resultados fueron discutidos desde la perspectiva de la colonialidad y las Epistemologías del Sur. En las licenciaturas en Gastronomía, se percibe que hay una heterogeneidad de intereses para la soberanía alimentaria, con mayor énfasis en la cultura alimentaria y cómo se toman las decisiones alimentarias. En cuanto a la seguridad alimentaria y nutricional, las dimensiones de uso y disponibilidad se destacaron desde las diferentes perspectivas abordadas. El acceso y la estabilidad, mismo siendo mencionados, no presentaban nuevos elementos, a diferencia de las dimensiones de la agencia y la sostenibilidad que fueron poco mencionadas por los entrevistados.

Palabras claves: Gastronomía; Seguridad alimentaria y nutricional; Soberanía alimentaria; Licenciatura en Gastronomía; Entrenamiento.

INTRODUÇÃO

A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) abrange no seu domínio de princípios e saberes elementos de interesse na formação dos cursos de Bacharelado em Gastronomia. Esses elementos podem ser observados nos objetivos dos cursos, descritos nos projetos pedagógicos dos cursos de bacharelados em Gastronomia, como por exemplo: valorização da gastronomia brasileira e regional³, promoção da saúde⁴, preservação do meio ambiente com respeito à biodiversidade⁴ e atuação de forma ética^{5,6}, procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, com foco na sustentabilidade e na preservação ambiental⁶. Assim, partiu-se do pressuposto de que a formação dos bacharelados em Gastronomia contempla elementos de interface com a SSAN.

³ Objetivo dos cursos de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA, 2008) e da Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2010).

⁴ Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ, 2010).

⁵ Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE, 2007).

⁶ Objetivo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará no prelo (UFC, 2021).

A Soberania Alimentar possui seu histórico relacionado às discussões sobre alimentação decorrentes da Primeira Guerra Mundial. Após este conflito surge sua primeira compreensão, com vistas à soberania nacional, vinculada à autossuficiência produtiva de um país na dimensão agrícola (BURLANDY; MALUF, 2011). Porém, posteriormente é elaborada uma segunda compreensão da Soberania Alimentar, que por sua vez tem origem nas lutas dos camponeses, através da Via Campesina, e pauta pelo direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica. Esta noção compreende o direito de decidir sobre seu sistema alimentar e produtivo, definindo suas políticas de produção, distribuição e consumo de alimentos acima das exigências do mercado (FMSA, 2007). Devemos considerar que a garantia da SSAN se dá quando articulada dentro de todo o sistema alimentar, conforme descrito pelo HLPE (2017, 2020).

Assim como a Soberania Alimentar, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é uma noção em constantes transformações e disputas. No que se refere ao Brasil, um importante marco legal utilizado como referência em SAN é a publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) que define:

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

No âmbito da SAN, considerou-se a evolução das seis dimensões da SAN descritas pelo Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar e Nutricional (HLPE, 2020) da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Nutrição (FAO). A primeira delas, a *disponibilidade* de alimentos contempla desde a produção de alimentos, de qualidade e quantidade para satisfazer a necessidade da população, considerando ainda a segurança sanitária desses alimentos e o ambiente alimentar. Os ambientes alimentares são classificados por Green e Glanz (2015) como: ambiente de nutrição da comunidade, ambiente de nutrição do consumidor e ambiente alimentar doméstico. As autoras chamam a atenção, porém, para a percepção dos consumidores sobre o ambiente alimentar, avaliando suas percepções sobre a disponibilidade de alimentos saudáveis.

Após a evolução da dimensão da disponibilidade, paralela ao aumento da produtividade de alimentos, compreendeu-se que o problema da fome já não mais

diz respeito à produção de alimentos, mas a coexistência, lado a lado, da fome e dos excedentes alimentares (CASTRO, 1968, p. 456). Nesse sentido entra em debate a dimensão do *acesso*, que abrange o âmbito físico, econômico e social na garantia do acesso ao direito à alimentação, atendendo às necessidades de todos os indivíduos, ainda que estes se encontrem em situações de vulnerabilidade.

Outra dimensão importante da SAN é a *utilização*, que se refere ao uso biológico da alimentação, considerando a nutrição, a saúde e o bem-estar, e também contempla os aspectos culturais da alimentação. Nesta compreende-se também a importância da cultura alimentar, visto que trata-se do “conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social específico” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 29).

Por sua vez, a dimensão da *estabilidade* diz respeito à capacidade de manutenção do acesso permanente e contínuo a alimentação, de forma que não interfira na garantia de outras necessidades essenciais (HLPE, 2020). Além dessas quatro dimensões, já compreendidas na noção brasileira, a FAO incluiu duas novas dimensões da SAN, a *agência* e a *sustentabilidade*. Em uma esfera geral,

[...] a noção de *agência* atribui ao ator individual a capacidade de processar a experiência social e de delinear formas de enfrentar a vida, mesmo sob as mais extremas formas de coerção. Dentro dos limites da informação, da incerteza e de outras restrições (físicas, normativas ou político-econômicas) existentes, os atores sociais são “detentores de conhecimento” e “capazes”. (LONG; PLOEG, 2011, p. 25)

Para a FAO, a dimensão da *agência* diz respeito à capacidade de indivíduos ou grupos agirem de forma independente para fazer escolhas sobre o que comem, quais alimentos produzem, e como este é produzido, processado e distribuído (HLPE, 2020).

Por fim, de acordo com este painel de especialistas, a dimensão da *sustentabilidade* engloba práticas do sistema alimentar que contribuem para a regeneração, a longo prazo, da vida natural, social e dos sistemas econômicos, garantindo que as necessidades alimentares das gerações presentes sejam atendidas sem que comprometam as necessidades alimentares das gerações futuras (HLPE, 2020).

É importante ressaltar que as noções de SSAN não se trata de conceitos estáticos, por isso denominados neste trabalho como constructos. Estes constructos foram então identificados nas respostas elaboradas pela comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. Porém, também na Gastronomia partimos da leitura de Soares e colaboradores (2020) em que há convergências e divergências nos conceitos de Gastronomia apresentados na literatura.

Tradicionalmente a Gastronomia “teria suas origens na sociedade francesa moderna e que possuiria caráter de discurso e prática mediado por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores” (SOARES et al., 2020, p. 153). Este discurso é denominado neste trabalho como hegemônico, visto que de acordo com Santos (2014, p. 32) “a hegemonia é um feixe de esquemas intelectuais e políticos que são vistos pela maioria das pessoas (mesmo por muitos dos que são negativamente afetados por ela) como fornecendo o entendimento natural ou único possível da vida social”. Esse discurso hegemônico vincula-se diretamente à colonialidade⁷. Entretanto,

[...] existe um movimento nascido nos meios estudantil e profissional nos últimos anos que **questiona essas bases conceituais hegemônicas, normalmente eurocêtricas**, buscando a pertinente tradução na prática profissional e universitária de uma **versão de Gastronomia compatível com a realidade brasileira** que privilegie o estudo e o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, dos pertencimentos, dos atores populares e dos produtos da terra, entre outras dimensões, como os novos e legítimos parâmetros do que é “clássico” no Brasil. (SOARES et al., 2020, p. 158, grifo nosso)

Desta forma, essa perspectiva mencionada pelos autores é denominada neste trabalho como contra-hegemônica, cuja característica central reside no deslocamento do olhar do Norte Global para o Sul Global. Nesta perspectiva nos interessa observar as preocupações da Gastronomia em direção à SSAN. Destacamos a atenção da Gastronomia para questões como o desenvolvimento rural e sustentabilidade (CAMPOLINA; MACHADO, 2015; ZANETI, 2017). No âmbito social, a Gastronomia também se apresenta como um importante espaço

⁷ O conceito de colonialidade utilizado neste trabalho é definido por Quijano (2010, p. 84) como: “A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjetivos, da existência social quotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América”.

de formação e preservação de culturas e identidades sociais (DE CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). Nesse sentido, alguns dos (novos) pontos de interesse da Gastronomia se aproximam de discussões realizadas pela SSAN. Sendo assim, este estudo parte dos pressupostos de que a conjuntura atual coloca a Gastronomia como importante aliada para a garantia da SSAN, na medida em que ela pode contribuir com a preservação da cultura, com novas alternativas de alimentação, entre outras possíveis ações de promoção da alimentação como direito e patrimônio. Frente a essa realidade, este trabalho justifica-se pela importância em conhecer o processo de formação de bacharelados em Gastronomia no Brasil.

A partir disso, este artigo busca responder a seguinte questão: Qual é a percepção da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil sobre a SSAN? Assim, tem por objetivo identificar como docentes, discentes e egressos de cursos de bacharelado em Gastronomia definem a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo possui caráter qualitativo e exploratório, envolvendo levantamento de campo por meio de entrevistas semiestruturadas, cujos resultados foram transcritos e avaliados por meio de análise temática de conteúdo. Este método é organizado por Bardin (2016, p. 125) em “três polos cronológicos: 1) a pré-análise; 2) a exploração do material; 3) o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação”. As entrevistas se constituem como um instrumento adequado para a coleta de dados deste trabalho, pois tratam-se da representação da realidade: ideia, crenças, maneira de pensar; opiniões, sentimentos, maneiras de sentir; maneiras de atuar; condutas; projeções para o futuro; razões conscientes ou inconscientes de determinadas atitudes e comportamentos” (MINAYO, 2002, p. 65). Como referencial teórico adotou-se as lentes de Boaventura de Souza Santos ao deslocar o olhar para o Sul Global e suas epistemologias (SANTOS; MENESES, 2010).

Este trabalho contempla uma das perguntas de pesquisa de mestrado da autora principal, na qual a coleta de dados foi realizada através de entrevistas qualitativas com docentes, discentes e egressos dos cinco cursos de

bacharelados em Gastronomia do Brasil. Em cada instituição - Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal Rural de Pernambuco - foram entrevistados 15 atores, com exceção da Universidade Federal do Ceará em que foram entrevistados 16 participantes, totalizando assim 76 entrevistados. Como critério de inclusão, foram convidados apenas discentes a partir do quarto semestre de formação, buscando um maior conhecimento sobre o curso e sua estrutura curricular. Em alguns casos o docente era também egresso da instituição e foram citadas em suas narrativas vivências e experiências dos dois períodos em questão. Nessas situações, os participantes refletiram sobre os diferentes momentos em sua trajetória acadêmica, destacando sobretudo a evolução da temática ao longo do tempo. Pontua-se também que dentre os docentes foram entrevistados tanto professores efetivos, quanto também aqueles com atuação enquanto substitutos.

Essas entrevistas foram aplicadas pela própria pesquisadora em agosto de 2020. O contato ocorreu através de e-mails ou redes sociais, visando dinamizar o agendamento individual. A escolha desses participantes ocorreu através do método bola de neve, no qual se iniciava a partir de um participante da instituição com envolvimento com a temática e esse indicava os próximos a serem entrevistados. Para essas indicações foi pedido para que os participantes recomendassem discentes, docentes ou egressos com pesquisas e trabalhos com a temática, ou mesmo que demonstrassem interesse por esta. Alguns dos entrevistados eram conhecidos pela pesquisadora, sejam professores ou colegas da instituição de formação, ou através de fóruns, redes, grupos de trabalho e eventos acadêmicos, sendo inclusive nestes espaços em que surgiu a motivação desta pesquisa com enfoque na formação.

As entrevistas aconteceram individualmente por meio da plataforma *Google Meet*, tendo sido gravadas, em sua maioria com recursos audiovisuais. Sua realização *online* justifica-se pelo contexto de distanciamento social provocado pela pandemia de COVID-19, no qual essa estratégia se apresenta como uma alternativa viável para as pesquisas qualitativas (SCHMIDT; PALAZZI; PICCININI, 2020). Estas foram guiadas por um roteiro pré-estabelecido e tiveram duração média de 20 minutos.

Este trabalho contemplou a seguinte pergunta: Como você define

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional? É importante destacar que, apesar de a temática da SSAN ser direcionada de forma conjunta, a interpretação dos resultados foi realizada separadamente nos constructos de Soberania Alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional. Os dados coletados foram originalmente transcritos e interpretados qualitativamente com base na análise temática de conteúdo (BARDIN, 2016). Foram então organizados através do constructo da Soberania Alimentar, contando com três categorias, e das seis dimensões da SAN descritas pela FAO (HLPE, 2020), sendo elas: Disponibilidade, Acesso, Utilização, Estabilidade, Agência e Sustentabilidade. A partir das dimensões foram determinadas as categorias. Neste âmbito, ressalta-se que um dos importantes aspectos das categorias se trata da exclusão mútua, ou seja, um elemento não pode existir em mais de uma divisão (BARDIN, 2016, p. 149). Por fim, esclarecemos que este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina de Botucatu sob o parecer CEP 3.960.097 de 08 de abril de 2020 – CAAE 29277120.4.1001.5411.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maior parte dos estudantes entrevistados são pessoas com idades compreendidas entre 20 e 30 anos. Além dessa faixa etária, embora em menor frequência, há também estudantes com idade acima de 30 anos. Dentre os egressos e professores, a maior parte também são adultos, embora em idade superior à dos estudantes. Dos docentes, 10 dos 26 (38,5%) possuem formação superior em Gastronomia – tecnológico ou bacharelado. Destes, dois deles a Gastronomia foi a segunda área de formação. Há uma forte presença de nutricionistas, representando 8 dos 26 docentes. Porém, não houve predomínio de nenhuma outra formação, sendo formados por diversas áreas do conhecimento. Ao todo, foram entrevistadas 76 pessoas, sendo 46 mulheres e 30 homens, ou seja, predominantemente mulheres, representando 60,5% dos participantes.

Os resultados foram discutidos separadamente nos constructos de Soberania Alimentar e da SAN, e as categorias subdivididas a partir das dimensões da SAN, conforme organizado pelo Quadro 1, apresentado a seguir:

Quadro 1: Categorias de Análise.

Constructo	Dimensão	Frequência (%)	Categoria
Soberania Alimentar		81,6	Fundamento Enunciado pela Ciência Política
			Fundamento Enunciado pela Via Campesina Fundamento Enunciado pela Gastronomia
Segurança Alimentar e Nutricional	Disponibilidade*	88,1	SAN com Foco na Produção de Alimentos SAN com Foco no Ambiente Alimentar SAN com Foco na Segurança Sanitária
	Acesso	76,3	SAN – Acesso
	Utilização	76,3	SAN - Utilização com Foco na Narrativa Biológica
			SAN - Utilização com Foco na Narrativa Cultural
			SAN - Utilização com Foco na Narrativa Integrada
	Estabilidade	27,4	SAN – Estabilidade
	Agência	22,4	SAN - Agência
Sustentabilidade	10,5	SAN - Sustentabilidade	

* Diferente das demais categorias a dimensão da disponibilidade foi categorizada em sete diferentes agrupamentos.

SOBERANIA ALIMENTAR

No que diz respeito à Soberania Alimentar, a maior parte dos entrevistados realizou alguma definição sobre este constructo, que puderam ser agrupadas em três diferentes categorias de análise. A primeira categoria trata-se da abordagem da autossuficiência produtiva, cujo fundamento é enunciado pela ciência política, destacando-se a capacidade do país de produção de alimentos, bem como a independência do mercado externo para fornecer alimentos à população, remontando assim às origens do termo Soberania Alimentar. A segunda converge com a enunciada pela Via Campesina, no qual se ressalta o papel do produtor de alimentos, muitas vezes organizados em movimentos sociais, em determinado território, a buscar seu direito de escolha de produção. Ou seja, sua autonomia dentro do sistema alimentar, com vistas à manutenção das variedades das sementes, das culturas alimentares e considerando a sustentabilidade.

Diferente dessas categorias tradicionais houve o reconhecimento de uma terceira abordagem, cujo fundamento é enunciado pela própria Gastronomia. Nesse sentido, a soberania do país ou a autonomia do produtor dá lugar para uma autonomia no consumo e nas escolhas alimentares, conversando mais

proximamente com a Gastronomia. Esta terceira noção observada nas falas dos entrevistados abrange a autonomia do indivíduo na sua alimentação, considerando aspectos como a cultura alimentar, a identidade alimentar, os hábitos alimentares, as escolhas alimentares, o patrimônio, as tradições, a biodiversidade, o conhecimento do comensal sobre o sistema alimentar e destaca-se por seu enfoque no fortalecimento e valorização das cozinhas e culinárias locais e regionais na constituição de uma Gastronomia essencialmente brasileira. Embora esse grupo não faça referência histórica às construções preexistentes de Soberania Alimentar percebe-se uma postura de valorização do local, do tradicional e da autonomia individual alinhada com um novo paradigma de sociedade, com a incorporação de novos elementos a Soberania Alimentar.

Assim, a releitura realizada por este campo apresenta um caráter inovador para o constructo de Soberania Alimentar, convergente com o campo teórico da Antropologia da Alimentação ao observar os aspectos culturais das escolhas alimentares. Nesta, os participantes questionaram a dominação, sobretudo, europeia que ocorre através da alimentação. É nesta ótica que o deslocamento do olhar do Hemisfério Norte para o Sul indica uma subversão que levam a uma pluralidade de lugares e contextos, que permitem identificar uma epistemologia do Sul com vistas à valorização de conhecimentos antes desvalorizados, locais (SANTOS; MENESES, 2010). Ao observar as três dimensões citadas, os resultados reforçam a importância da democratização da Gastronomia para a soberania dos povos, convergindo com a sustentabilidade e com a Segurança Alimentar e Nutricional (CAMPOLINA; MACHADO, 2015). O fortalecimento da gastronomia brasileira, com vistas à identidade do consumidor, mencionado pelos entrevistados, também reforçou a inquietação de Instituições de Ensino Superior em relação a uma Gastronomia essencialmente brasileira (BRANDÃO, 2018).

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

No que diz respeito a SAN, na dimensão da disponibilidade foram identificados três principais componentes nas falas, sendo eles: Produção de Alimentos, Ambiente Alimentar e Segurança Sanitária. Porém, diferentemente das demais categorias de análise organizadas de forma exclusiva, nesta dimensão em uma mesma fala foram identificados dois ou mais componentes, conforme apresentado pela Figura 1:

Figura 1: Componentes da disponibilidade de Alimentos: (1) Foco na Produção; (2) Foco no Ambiente Alimentar; e (3) Foco na Segurança Sanitária.



Assim, apenas nessa dimensão, foram identificados sete diferentes olhares, categorizados: Foco no Ambiente Alimentar (17); Foco na Produção e no Ambiente Alimentar (15); Foco na Produção, no Ambiente Alimentar e na Segurança Sanitária (11); Foco na Produção (7); Foco na Produção e no Ambiente Alimentar (6); Foco na Produção e na Segurança Sanitária (5); e Foco na Segurança Sanitária (5). Em relação à produção do alimento considerou-se desde a disponibilidade quantitativa destes, até a forma em que ocorre esta produção, tratando sobre o modelo produtivo e escala em que ocorre esta produção.

O segundo componente por sua vez se refere ao ambiente alimentar, que se relaciona à disponibilidade de alimentos saudáveis, influenciando no consumo alimentar e hábitos alimentares. O ambiente alimentar foi o foco mais citado pelos entrevistados, que mencionaram elementos de cinco dimensões do ambiente alimentar descritas por Caspi e colaboradores (2012): disponibilidade, acessibilidade (física), acessibilidade (econômica), acomodação e aceitabilidade. Nessas falas destacaram-se aspectos como: a qualidade dos alimentos disponíveis aos consumidores, a proveniência desses alimentos, a viabilidade econômica de alimentos de qualidade, o modelo de abastecimento e de distribuição, e até mesmo o acesso ao conhecimento para discernir sobre a qualidade dos alimentos. Esse foco além de o mais citado isoladamente foi também o mais mencionado em conjunto com a produção e/ou com a segurança sanitária, destacando-se como um ponto de grande importância para a comunidade acadêmica dos cursos de bacharelado em Gastronomia.

Já sobre a Segurança Sanitária, ou Segurança do Alimento, foram mencionadas questões como a qualidade higiênico-sanitária, microbiológica, o

alimento livre de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), cuja manipulação é realizada de modo correto, respeitando as normas da Vigilância Sanitária. Assim, no que se refere à disponibilidade, diferentemente das outras categorias em que realizamos de forma excludente, nesta observamos as três abordagens. Nestes casos, em que a fala do entrevistado abrangia os três enfoques identificados, percebe-se um amplo entendimento da disponibilidade do alimento. Por sua vez, a dimensão do acesso, apesar de mencionada por boa parte dos entrevistados, não agregou outras interpretações, ficando restrita a referência estabelecida pela LOSAN e ao direito humano a alimentação. Esta dimensão não se refere apenas à disponibilidade de alimentos, mas ao acesso físico e econômico a alimentos em qualidade e em quantidade para toda a população. Em relação ao aspecto econômico, destaca-se a presença de algumas abordagens equivocadas, como:

Eu acho que também não precisa ter dinheiro. E aí que, que vem a questão de você conhecer o que você pode comer, porque... É... **às vezes por falta de conhecimento, muita gente passa fome.** A gente vê é... Que de um país que era basicamente rural né?! Se tornou um país em que as pessoas moram nas cidades. E teve esse vínculo cortado né?! (DOCENTE 1, UFPB, grifo nosso)

Assim como o exemplo abaixo também carece de maior aprofundamento:

Que no caso que a gente vive hoje, você vê que o alimento bom, ele, o alimento soberano no caso, ele se limita até uma parte da sociedade. Até, por exemplo, a classe alta ou a média alta. E eu acho, eu acredito que seja isso. (DISCENTE 6, UFRJ)

Percebe-se, assim que ambas as leituras demandam outras associações, como o acesso à terra e condições mínimas de produção, ou ainda modelos alternativos que garantam sua distribuição e assim o acesso físico ao alimento. Bem como, no segundo caso, se faz necessário discutir que nem sempre o alimento mais caro economicamente é o de melhor qualidade. Assim, pontua-se que um olhar mais abrangente sobre a dimensão do acesso e as condições do ambiente alimentar é essencial nesse campo de formação.

A dimensão do uso também pode ser dividida em três categorias, denominadas como: Narrativa Biológica, Narrativa Cultural e Narrativa Integral. Em relação à Narrativa Biológica houve destaque no âmbito nutricional, no qual se restringiu aos aspectos da promoção da saúde, no âmbito estritamente biológico. Neste, foram mencionadas questões como: balanceamento adequado

de nutrientes, considerando aspectos como a desnutrição e obesidade; alimentação saudável; necessidades do corpo, relacionadas à digestão; assim como o bem-estar e a qualidade de vida promovidos por uma alimentação saudável. Porém, ainda que esta dimensão seja até mesmo denominada como “utilização biológica” essa também abarca o papel social da alimentação, que apresentou de grande importância para estes atores. Nesta categoria, foram mencionados pontos convergentes com os mencionados sobre a soberania alimentar, como: valores históricos; tradições; respeito aos costumes e crenças; identidade alimentar; cultura alimentar; hábitos alimentares; escolhas alimentares; alimentação do espírito; e necessidades subjetivas, sejam elas individuais ou sociais. Essa categoria relaciona-se mais proximamente à antropologia da alimentação e demonstra ser de igual importância ao âmbito nutricional para esses atores. A terceira categoria identificada nesta dimensão refere-se à saúde em seu ponto de vista integral, na qual além da dimensão biológica/nutricional considera os aspectos sociais, culturais e individuais. Esta foi a mais citada pelos entrevistados, representando uma importante característica desses atores rumo a uma compreensão mais ampliada para a saúde, ou seja, com uma perspectiva de Saúde Integral.

As três últimas dimensões foram às menos frequentes nas falas dos entrevistados, sendo identificadas em falas de atores que demonstraram com maior propriedade a definição da SAN estabelecida pela LOSAN. Nesta, a estabilidade foi abordada no sentido de uma alimentação diária, regular, permanente e contínua. Nesta dimensão também é mencionada a importância na garantia de outras necessidades essenciais como aspecto da garantia da SAN. Em relação à dimensão da agência é importante pontuar que esta não foi incorporada pelas definições e legislações brasileiras, sendo incorporada neste ano pela FAO (HLPE, 2020). Este fato pode justificar sua pequena frequência, observada, sobretudo, em falas relacionadas à Soberania Alimentar. Nesta, utilizamos como critério de inclusão a participação social e autonomia dos indivíduos sobre a sua alimentação, ou seja, é a capacidade de uma pessoa agir livremente.

Deste modo é importante salientar que, a respeito desta categoria, foi adotado como critério de exclusão o âmbito do consumo, no que tange à capacidade do consumidor em discernir sobre a sua alimentação, este aspecto é

contemplado na dimensão da disponibilidade, por exemplo, a respeito do Ambiente Alimentar. O sentido de agência explorado por essa categoria não é apenas o atributo individual, mas a capacidade deste ator em influenciar outros, “a agência efetiva requer a geração/manipulação estratégica de uma rede de relações sociais e a canalização de itens específicos (como reivindicações, ordens, bens, instrumentos e informação) através de certos pontos fundamentais de interação” (LONG, PLOEG, 2011, p. 26). Nesse sentido, a agência para a SAN relaciona-se à participação de diversos atores na garantia do direito à alimentação e as estratégias de desenvolvimento local.

A última dimensão se refere à sustentabilidade, que apesar de incorporada enquanto dimensão pela FAO apenas em 2020 já era contemplada pela definição estabelecida pela LOSAN. Esta dimensão, no entanto, chamou atenção pela pequena quantidade de entrevistados que citaram a sustentabilidade, o respeito ao meio ambiente e questões ambientais. Assim, a baixa frequência dessa dimensão demonstra uma grande lacuna com os próprios objetivos de cursos propostos em alguns dos projetos pedagógicos que contemplam a sustentabilidade e o meio ambiente. De fato, existe um esforço de inserção da agenda 2030 nos processos acadêmicos, mas isso ainda permanece no campo teórico. Pontua-se também que nesta categoria poderíamos considerar uma abordagem socioecológica, na qual consideraríamos o ser humano como parte integrante da natureza e do meio ambiente, e não dissociados deste. Segundo Menezes e colaboradores (2020, p. 108) “o paradigma atual da agricultura moderna impõe uma exaustão dos solos, dos ecossistemas e de todos os ambientes físicos que conseqüentemente, atinge os seres humanos, provando o que podemos denominar de crise socioecológica”. Neste caso, a responsabilidade do comer ampliaria a condição dos impactos no aspecto biológico, mas consideraria os demais seres vivos e a própria terra. Entretanto, essa abordagem não se mostrou evidente para os entrevistados, sendo mencionada pontualmente por apenas um docente.

CONCLUSÃO

Deste modo, foi identificado neste estudo que a comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia apresenta uma heterogeneidade de noções para a Soberania Alimentar, refletindo concepções tradicionais e inovadoras.

Essas correspondem à autossuficiência produtiva e à enunciada pela Via Campesina, enquanto a terceira, mais próxima à Gastronomia, refere-se às escolhas alimentares, com enfoque na cultura alimentar. Em todas as abordagens, o enfoque no local, regional e nacional sobre o sistema alimentar se mostra como um elemento importante para a Gastronomia. Esses elementos são centrais nesta discussão por questionarem a hegemonia de uma gastronomia europeia, pautada na colonialidade, e deslocarem a valorização e importância para a Gastronomia do Sul. Ou seja, por conhecimentos e técnicas que respondam às necessidades locais.

No que diz respeito à SAN, destaca-se que enquanto algumas dimensões foram muito enfatizadas e por diferentes abordagens, outras foram mencionadas em menor frequência e de forma superficial. Assim, das seis dimensões descritas pela FAO se destacaram nas falas desses atores a disponibilidade e a utilização. Em relação à dimensão da disponibilidade é importante observar que a maioria dos participantes possui uma ampla compreensão desta dimensão, considerando tanto a segurança sanitária e a qualidade do alimento, mas sobretudo a importância do ambiente alimentar e o modo no qual o consumidor realiza suas escolhas alimentares. No que tange à utilização, destaca-se que a categoria mais frequente foi a Narrativa Integral, na qual as Narrativas Biológica e Cultural demonstraram ser de igual importância para esses atores. Essa compreensão da integralidade é um ponto central, pois indica uma possibilidade de atuação do profissional bacharel em gastronomia na promoção da saúde. A categoria do acesso, por sua vez, apesar de bastante frequente nas respostas, não incorporou outras compreensões.

Em contrapartida as categorias menos mencionadas foram: sustentabilidade, agência e estabilidade. Em relação à sustentabilidade, esta foi à dimensão menos explorada pelos entrevistados, indicando a necessidade de aprofundamento dos bacharelados em Gastronomia sobre essa questão. A dimensão da agência por seu caráter inovador, recém agregado enquanto dimensão, e por um teor mais político, poderia se esperar uma baixa apropriação pelos atores entrevistados. A categoria da estabilidade, por sua vez, foi observada nas falas daqueles que demonstravam maior propriedade com a temática da SAN.

Ainda que as três últimas dimensões mencionadas tenham aparecido de forma menos frequente na fala dos 76 entrevistados é importante se pontuar que

do constructo de Soberania Alimentar e das seis dimensões do constructo da SAN, a maior parcela dos entrevistados identificou quatro ou mais categorias. Nesse sentido, o conhecimento sobre SSAN compõe parte do repertório de saberes da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil. Este fato é importante, pois contradiz o paradigma hegemônico, da abundância e do hedonismo, deslocando o olhar destes profissionais para uma compreensão ampla do sistema alimentar e suas implicações sociais, culturais, biológicas e ambientais.

REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. 1. ed. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BRANDÃO, B. H. P. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. [s.l.] Universidade Federal do Ceará, 2018.
- BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm.
- BURLANDY, L.; MALUF, R. Soberania alimentar: dimensões de um conceito em construção e suas implicações para a alimentação no cenário contemporâneo. In: TADDEI, J. A. (Ed.). **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. p. 457–470.
- CAMPOLINA, R. DE L.; MACHADO, L. R. DE S. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. **Competência**, v. 8, n. 2, p. 125–144, 2015.
- CASPI, C. E. et al. The local food environment and diet: A systematic review. **Health and Place**, v. 18, n. 5, p. 1172–1187, 2012.

CASTRO, J. DE. **Geopolítica da Fome**. 8. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1968.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.

FMSA. **Declaração de Nyélény**. Nyélény: [s.n.]. 2007.

GREEN, S. H.; GLANZ, K. Development of the Perceived Nutrition Environment Measures Survey. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 49, n. 1, p. 50–61, 2015.

HLPE. High Level Panel of Experts. 2017. Nutrition and food systems. **Committee o World Food Security (CFS)**, v. 44, n. September, p. 150, 2017.

HLPE. Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030. **Research Guides**, 2020.

LONG, N.; PLOEG, J. D. VAN DER. Heterogeneidade, ator e estrutura: para a reconstituição do conceito de agência. In: **Os atores do desenvolvimento rural, perspectivas teóricas e práticas sociais**. Porto Alegre: UFRGS, 2011. p. 21–48.

MENEZES, A. J. DE S. et al. A Agroecologia e a Relação Sociedade/Natureza: um diálogo para além da Academia. In: **Agroecologia e Territorialidades: do estado da arte aos desafios do século XXI**. Juazeiro: UNIVASF, 2020. p. 108–125.

MINAYO, M. C. DE S. **Pesquisa Social : teoria, método e criatividade**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder e classificação social. In: **Epistemologias do Sul**. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2010. p. 84–130.

SANTOS, B. DE S. **Se Deus fosse um ativista dos Direitos Humanos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

SANTOS, B. S.; MENESES, M. P. G. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010.

SCHMIDT, B.; PALAZZI, A.; PICCININI, C. A. Entrevistas online: potencialidades e desafios para coleta de dados no contexto da pandemia de COVID-19. **Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social**, v. 8, n. 4, p. 960, 2020.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147–161, 2020.

UFBA. **Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Gastronomia: Bacharelado**. Salvador: UFBA, 2008.

UFC. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Fortaleza: UFC, 2021. No prelo.

UFPB. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia Modalidade: Bacharelado**. João Pessoa: UFPB, 2010.

UFRJ. **Projeto Pedagógico do Curso Superior em Gastronomia: Bacharelado**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010. Disponível em: <<http://injc.ufrj.br/Formação/graduacao-gastronomia/>>

UFRPE. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar**. Recife: UFRPE, 2007.

ZANETI, T. B. **Cozinha de Raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. [s.l.] Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Presencia-se no Brasil um momento de reflexão e questionamentos do que é a Gastronomia e qual seria sua função social. No âmbito da formação em Gastronomia, e mais especificamente nos Bacharelados em Gastronomia no país, há, portanto, uma série de questões a respeito de quais são os paradigmas que norteiam a formação. Nesses cursos observa-se que as temáticas da Soberania Alimentar e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) passam a compor o repertório de saberes desta comunidade acadêmica. Porém, notou-se uma heterogeneidade de noções para esses constructos, incluindo tanto concepções mais tradicionais quanto também uma concepção própria desta comunidade acadêmica para a Soberania Alimentar. Nesta os entrevistados aproximam à noção de soberania a cultura alimentar, trazendo um novo enfoque para o local, regional e nacional. Tal aproximação também ocorreu no que diz respeito à SAN, na qual os entrevistados demonstraram ter conhecimentos sobre a maior parte de suas dimensões.

Entretanto, observa-se que apesar da diversidade de atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão promovidas pelos cursos muitas vezes não há a profundidade vislumbrada pela comunidade acadêmica, que não raro considera rasos os conteúdos, sobretudo nas atividades de Ensino. Assim, um melhor aproveitamento na temática é dependente da formação do corpo docente e do interesse do corpo discente. A Extensão, por sua vez, apresentou-se como uma maior possibilidade no estabelecimento dessa relação com a SSAN nos Bacharelados, destacando-se em todos os cursos atividades envolvendo a Gastronomia Social e a Educação Alimentar e Nutricional. Tais ênfases apesar de se expressarem principalmente através da Extensão destacaram-se por agregar

uma nova postura e novas possibilidades de atuação.

Esta pesquisa apontou ainda que para o estabelecimento de inter-relações entre a Gastronomia e a 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. Quando questionados sobre a inter-relação com a SSAN o primeiro ponto mencionado pela maior parte dos entrevistados se referiu a superação do caráter hegemônico e normativo. Assim, uma visão inclusiva, pautada no paradigma da complexidade e contextualizada neste campo é a premissa para esta relação. Para a comunidade acadêmica as inter-relações são estabelecidas sobretudo através do entendimento dos profissionais sobre a cultura e sobre as interações da Gastronomia com o sistema alimentar.

Nota-se que comunidade acadêmica vislumbra, por diferentes ênfases (técnicas, políticas, educacionais e científicas) possibilidades de atuação profissional relacionadas à SSAN. A primeira delas engloba profissionais atuantes no setor de restauração, como *chefs*, cozinheiros e gestores, com posturas que incluam conhecimentos sobre a SSAN, refletidas em estratégias saudáveis, sustentáveis e justas. Também se vislumbra um profissional atuante nas políticas públicas e em Educação Alimentar e Nutricional, que a partir do entendimento sobre a cultura alimentar promova a socialização de conhecimentos com uma ótica de uma Saúde Integral, extrapolando o olhar biológico sobre a saúde. Vislumbrou-se ainda que a pesquisa científica possa ser uma possibilidade de atuação do gastrônomo, na qual a SSAN seria também um princípio norteador para as futuras pesquisas na área.

Portanto, as práticas e intenções da comunidade acadêmica dos Bacharelados em Gastronomia quando relacionadas com a SSAN conferem ao profissional uma função social não observada pela perspectiva hegemônica e normativa. Entretanto, as inter-relações mencionadas dependem da superação deste caráter e demandam uma postura contra-hegemônica que dissocie o conhecimento gastronômico como exclusivamente produzido pelo norte global. Nota-se neste momento, ainda que de forma incipiente, que conhecimentos do sul, produzidos por movimentos agroecológicos, movimentos sociais e povos e comunidades tradicionais passam a ser entendidos pela comunidade acadêmica como saberes pertinentes e relevantes ao conhecimento gastronômico.

REFERÊNCIAS

1. Soares CMP, Ferro RC, Brandão BHP, Sugizaki BC, Silva GB de L, Mourão TJJ, et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Confluências Culturais*. 2020;9(2):147–61.
2. HLPE. Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030. Research Guides [Internet]. 2020; Available at: <https://research.un.org/en/foodsecurity/key-un-bodies>
3. Sugizaki BC, Oliveira MRM de. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. *Mangút: Conexões Gastronômicas*. 2021;1(2):133–46.
4. Ferro RC. Pesquisa Em Gastronomia No Brasil : Configuração Do Campo E Interfaces Com a Hospitalidade (1999-2016). Universidade Anhembi Morumbi; 2018.
5. Burlandy L, Maluf R. Soberania alimentar: dimensões de um conceito em construção e suas implicações para a alimentação no cenário contemporâneo. In: Taddei JA, organizador. *Nutrição em Saúde Pública*. Rio de Janeiro: Rubio; 2011. p. 457–70.
6. Portilho F, Castañeda M, de Castro IRR. A alimentação no contexto contemporâneo: Consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciencia e Saude Coletiva*. 2011;16(1):99–106.
7. Brandão BHP. Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará [Internet]. Universidade Federal do

- Ceará. Universidade Federal do Ceará; 2018. Available at:
http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/36664/1/2018_tese_bhpbrandão.pdf
8. Petrini C. Slow food: princípios da nova gastronomia [Internet]. São Paulo: S; 2009. Available at: Editora Senac São Paulo
 9. Sorcinelli P. Alimentação e Saúde. In: História da Alimentação. 9º ed São Paulo: Estação Liberdade; 2018. p. 792–805.
 10. Morin E. Introdução ao pensamento complexo. 5º ed. Porto Alegre: Sulina; 2015. 120 p.
 11. Morin E. Os sete saberes necessários à educação do futuro. 2º ed. Brasília: Unesco Brasil; 2000.
 12. Santos BS, Meneses MP. Epistemologias do Sul. Revista Crítica de Ciências Sociais. São Paulo: Cortez; 2008. 5–10 p.
 13. Petraglia I. Edgar Morin: A educação e a complexidade do ser e do saber. 13º ed. Petrópolis: Vozes; 2020. 126 p.
 14. Ceceña AE. Hegemonias e emancipações no século XXI. Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO; 2005. 220 p.
 15. Nunes JA. O resgate da epistemologia. In: Epistemologias do Sul. 1º ed São Paulo: Cortez; 2010. p. 261–90.
 16. Santos BS, Meneses MPG. Epistemologias do Sul. São Paulo: Cortez; 2010.
 17. Poulain J-P. Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar. 2º ed. Florianópolis: Ed. da UFSC; 2013. 286 p.
 18. Spang RL. A invenção do restaurante: Paris e a Moderna Cultura Gastronômica. Rio de Janeiro: Record; 2003. 391 p.
 19. Dória CA. Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia. 2º ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo; 2006.

20. Carneiro H. *Comida e Sociedade*. 7º ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003.
21. Collaço JHL. *Gastronomia: a trajetória de uma construção recente*. *Habitus*. 2013;11(2):203–22.
22. Brillat-Savarin. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras; 1995. 381 p.
23. Flandrin J-L, et al. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade; 2018.
24. Bueno ML. *Da Gastronomia Francesa à Gastronomia Global: hibridismos e identidades inventadas*. *Caderno CRH*. 2016;29(78).
25. Pitte J-R. *Nascimento e Expansão dos restaurantes*. In: *História da Alimentação*. 9º ed São Paulo: Estação Liberdade; 2018. p. 751–62.
26. Pitte J-R. *Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão*. São Paulo: Lepm; 1993.
27. Long LM. *Culinary Politics in Culinary Tourism with Ethnic Foods*. *Journal of Business Management* [Internet]. 2018;58(3):316–24. Available at: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rae/article/view/74979/71804>
28. Maciel ME. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?* *Horizontes Antropológicos*. 2001;7(16):145–56.
29. Goody J. *Cozinha, Culinária e Classes*. Oeiras: Celta Editora; 1998. 261 p.
30. Zaneti TB. *Cozinha de Raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea*. Vol. 1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2017.
31. Rao H, Monin P, Durand R. *Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy*. *American Journal*

- of Sociology. 2003;108(4):795–843.
32. Petrini C. *Comida E Liberdade*. 1º ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo; 2015. 234 p.
 33. Marques PEM. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. 17(2). Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2010. 78–87 p.
 34. Simionatto I. Classes subalternas, lutas de classe e hegemonia: uma abordagem gramsciana. *Revista Katálysis*. 2009;12(1):41–9.
 35. Achinte AA. Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte* [Internet]. 2010;4(5):10–23. Available at: <http://revistas.udistrital.edu.co/ojs/index.php/c14/article/view/1200>
 36. Silva NC da. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*. 2014;49(3):3–22.
 37. Vasconcelos F de AG de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*. 2001;8(2):315–39.
 38. Gonçalves JRS. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. *Estudos históricos*. 2004;33(1):40–55.
 39. Freyre G. *Casa-Grande & Senzala* [Internet]. São Paulo: Global; 2004. p. 719. Available at: <http://www.worldcat.org/title/casa-grande-senzala/oclc/492236893%5Cnhttps://www.skoob.com.br/livro/resenhas/2829%5Cnhttp://www.nucleasuerj.com.br/home/phocadownloadpap/9c.pdf%5Cnhttp://www.webartigos.com/artigos/resenha-do-1-capitulo-do-livro-casa-grande->

40. Galeano E. As veias abertas da América Latina. Porto Alegre: LePM; 2019. 400 p.
41. Delgado F. Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo. La Paz: AGRUCO; 2016. 368 p.
42. De Castro HC, Maciel ME, Maciel RA. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*. 2016;18(1):18.
43. Braga V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em revista [Internet]*. 2004;6(13):37–44. Available at: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2776511/mod_resource/content/2/Aula_1_Braga%2C_V._Cultura_alimentar._Contribui%C3%A7%C3%B5es_de_uma_antropologia_da_alimenta%C3%A7%C3%A3o.pdf
44. Canesqui AM, Garcia RWD. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. 1º ed. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 p.
45. Quijano A. Colonialidade do poder e classificação social. In: *Epistemologias do Sul*. 1º ed São Paulo: Cortez; 2010. p. 84–130.
46. Costa CGA. Segurança Alimentar e Nutricional - significados e apropriações. Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública. Universidade de São Paulo Faculdade; 2008.
47. Delgado F, Escóbar C. Diálogo intercultural e intercientífico para el fortalecimiento de las ciencias de los pueblos indígenas originarios. Cochabamba: Plural Editores; 2006. 300 p.
48. Mignolo WD. Colonialidade: O Lado Mais Escuro Da Modernidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 2017;32(94):01.
49. Rocha FG. Gastronomia: ciência e profissão. 2015;1(1):3–20.

50. Meneses MPG. *Corpos de violência, linguagens de resistência: as complexas teias de conhecimento no Moçambique contemporâneo*. In: *Epistemologias do Sul*. São Paulo: Cortez; 2010.
51. Chaui M. A universidade pública sob nova perspectiva. *Revista Brasileira de Educação*. 2003;(24):5–15.
52. Brasil. Resolução n 7, de 18 de dezembro de 2018. Brasil; 2018 p. 4.
53. Martins LM. Indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão como fundamento metodológico da construção do conhecimento na Universidade. In: *Oficinas de Estudos Pedagógicos*. São Paulo: Cultura Acadêmica; 2008. p. 73–85.
54. Silva G, Teixeira A, Oliveira V, Amparo L. Articulando Gastronomia e Extensão: descrição das ações de extensão universitária dos bacharelados em gastronomia das instituições federais de ensino superior. CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA [Internet]. 2018;3(8):2659–70. Available at: <https://drive.google.com/file/d/1mTS3PhaQrqv8PHwjQmHEVJ7T3WuGQbZ/view>
55. Sugizaki BC, Almeida AL de, Ferreira ET, Silva GB de L, Cortazzo MV, Oliveira TM de. *Anais do evento EREGASTRO*. Fortaleza: Ebook; 2018. 76 p.
56. Bezerra JAB. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: Análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. *Historia, Ciencias, Saude - Manguinhos*. 2012;19(1):157–79.
57. Ashby AW. Agriculture and National Defence. *Journal of proceedings of the Agricultural Economics Society*. 1938;5(3):241–58.

58. Hamilton WH. The Requisites of a National Food Policy. *Journal of Political Economy*. 1918;26(6):612–37.
59. Preiss P V, Schneider S, Coelho-de-Souza G. A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável. *A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável*. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2020. 275 p.
60. Castro J. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro [Internet]. 1984;361. Available at:
<http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:geografia+da+fome#4>
61. Ramose MB. Globalização e Ubuntu. In: *Epistemologias do Sul*. 1º ed São Paulo: Cortez; 2010. p. 175–221.
62. Contreras J, Gracia M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2011. 496 p.
63. Cavalli SB. Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. *Revista de Nutrição*. 2001;14(suplemento):41–6.
64. Silva GF da. As disputas territoriais no Maranhão. In: *Ensaio sobre a questão agrária*. São Paulo: Outras Expressões; 2013. p. 13–27.
65. Brissos S. Segurança Alimentar e Nutricional Global: Evolução conceptual, desafios atuais e indicadores de medida. *Working Paper CEsa* [Internet]. 2016;(149):45. Available at:
<http://pascal.iseg.utl.pt/~cesa/index.php/menupublicacoes/working-papers>
66. Leão M, Recine E. O Direito Humano à Alimentação Adequada. In: *Nutrição em Saúde Pública*. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2011. p. 471–88.
67. FAO. The state of food and agriculture [Internet]. Italy: FAO; 1983. 1–240

p. Available at: <http://www.fao.org/3/a-ap663e.pdf>

68. FAO F and AO of the UN-. Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Acção da Cimeira Mundial da Alimentação. Roma; 1996.
69. ONU. Comentário Geral número 12 O direito humano à alimentação (art . 11). 1999;
70. De Paiva JB, Magalhães LM, Dos Santos SMC, Da Silva Santos LA, Trad LAB. Influência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. *Cadernos de Saude Publica*. 2019;35(8):1–12.
71. Tomazini CG, Leite CK da S. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: Ascensão e queda de uma coalizão? *Revista de Sociologia e Politica*. 2016;24(58):13–30.
72. Cotta RMM, Machado JC. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: Revisão crítica da literatura. *Revista Panamericana de Salud Publica/Pan American Journal of Public Health*. 2013;33(1):54–60.
73. Brasil. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. [Internet]. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei Nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências Brasil; 2006 p. 28. Available at: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm
74. Xavier LP, Pereira MF de C da S, Cezimbra E do N, Cassarino JP.

- Soberania alimentar: proposta da via campesina para o sistema agroalimentar. *Brazilian Journal of Development*. 2018;4(7):4454–66.
75. FMSA. Declaração de Nyélény [Internet]. Nyélény; 2007. Available at: https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf
76. ABRANDH AB pela N e DH. O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. [Internet]. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH). 2013. 263 p. Available at: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHA_A_SAN.pdf
77. Gomes Jr. NN, Andrade ER. Uma discussão sobre a contribuição das mulheres na disputa por soberania alimentar. *Textos e Contextos*. 2013;12(2):392–402.
78. Brasil. Relatório Nacional sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Ministério das Relações Exteriores [Internet]. 2017;41. Available at: <http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/politica-externa/desenvolvimento-sustentavel-e-meio-ambiente/134-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-ods>
79. Ribeiro-Silva R., Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JM., Ferreira A, et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva* [Internet]. 2020;25(9):3441–3430. Available at: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/implicacoes-da-pandemia-covid19-para-a-seguranca-alimentar-e-nutricional-no-brasil/17648?id=17648>
80. Santarelli M, Burity V, Silva LNB e, Prates L, Rizzolo A, Rocha NC, et al.

Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil [Internet].

Brasília: FIAN Brasil; 2017. 75 p. Available at: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2017/06/Publicação-Completa-Informe-Dhana.pdf>

81. HLPE. Food Losses and Waste in the Context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security of Sustainable Food Systems [Internet]. 2014;(June):1–117. Available at: www.fao.org/cfs/cfs-hlpe%0Ahttp://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf
82. De Freitas MDCS, Pena PGL. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutricao*. 2007;20(1):69–81.

APÊNDICES

APÊNDICE 1. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE) RESOLUÇÃO 466/2012

Convido, o (a) Senhor (a) para participar do Projeto de Pesquisa intitulado “Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na formação de Bacharelados em Gastronomia no Brasil”, que será desenvolvido por mim, Barbara Cassetari Sugizaki, bacharela em Gastronomia e mestranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, com orientação da profissional nutricionista e Professora Maria Rita Marques de Oliveira docente no departamento de Educação do Instituto de Biociências de Botucatu - UNESP.

A pesquisa tem como objetivo geral investigar a relação da Gastronomia com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Para que eu possa ter um resultado nesse momento preciso obter informações a respeito das intersecções de princípios e saberes destes dois campos e como esses elementos aparecem nas práticas acadêmicas de discentes e docentes do Bacharelado em Gastronomia.

Para isso, se o (a) Senhor (a) consentir participar será convidado (a) a responder a uma entrevista qualitativa que será gravada para posterior transcrição de dados. Informa-se que o anonimato será garantido e que não divulgaremos qualquer informação considerada por você como inapropriada. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas, porém, em determinados contextos há o risco de constrangimento do (a) participante em caso de exposição da instituição. Ressalta-se que este risco será minimizado pelo anonimato. Dentre os benefícios em participar desta pesquisa, não promoverá benefícios diretos ao participante, entretanto, espera-se que os resultados da pesquisa auxiliem na consolidação do Bacharelado em Gastronomia.

Fique ciente de que sua participação neste estudo é voluntária e que mesmo após

ter dado seu consentimento para participar da pesquisa, você poderá retirá-lo a qualquer momento, sem qualquer prejuízo na continuidade do seu tratamento.

Este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido será elaborado em 2 vias de igual teor, o qual 01 via será entregue ao Senhor (a) devidamente rubricada, e a outra via será arquivada e mantida pelos pesquisadores por um período de 5 anos após o término da pesquisa.

Qualquer dúvida adicional você poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa através dos telefones (14) 3880-1608 ou 3880-1609 que funciona de 2ª a 6ª feira das 8:00 às 12.00 e das 13.30 às 17horas, na Chácara Butignolli s/nº em Rubião Júnior – Botucatu - São Paulo. Os dados de localização dos pesquisadores estão abaixo descritos.

Após terem sido sanadas todas minhas dúvidas a respeito deste estudo, CONCORDO em participar de forma voluntária, estando ciente que todos os meus dados estarão resguardados através do sigilo que os pesquisadores se comprometeram. Estou ciente que os resultados desse estudo poderão ser publicados e revistas científicas.

_____, ____ de _____ de 2020

Pesquisador

Participante da Pesquisa

Nome: Barbara Cassetari Sugizaki

Endereço: Rua da Esperança, 289, Recanto Azul

Telefone: (14)998083883

Email: barbara.sugizaki@unesp.com.br

Nome: Maria Rita Marques de Oliveira

Endereço: Departamento de Educação, Instituto de Biociências, Rua Professor

Dr. Antônio Celso Wagner Zanin, 250 – Distrito de Rubião Junior – Botucatu (SP)
– CEP 18618-689

Telefone: (14) 38800165

Email: maria-rita.oliveira@unesp.br

APÊNDICE 2. Roteiro das Entrevistas

ROTEIRO PARA A APLICAÇÃO DAS ENTREVISTAS

DOCENTES

- 1) Como você define Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional?
- 2) Considerando que a Soberania Alimentar refere-se, sobretudo à manutenção da autonomia dos modos de produção de alimentos – com base na pequena e média produção - e a SAN refere-se à “realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis”. Qual relação você percebe entre SSAN e Gastronomia?
- 3) Você trabalha ou já trabalhou no bacharelado em Gastronomia com Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), seja através de alguma disciplina, projeto de pesquisa ou de extensão?
- 4) O que você vislumbra no futuro da inter-relação entre Gastronomia e SSAN?

DISCENTES

- 1) Como você define Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional?
- 2) Considerando que a Soberania Alimentar refere-se, sobretudo à manutenção da autonomia dos modos de produção de alimentos – com base na pequena e média produção - e a SAN refere-se à “realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis”. Qual relação você percebe entre SSAN e Gastronomia?
- 3) Você já estudou ou teve algum contato, no bacharelado em Gastronomia, com Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), seja através de alguma disciplina, projeto de pesquisa ou de extensão?

4) O que você vislumbra no futuro da inter-relação entre Gastronomia e SSAN?