



FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE GASTRÔNOMOS SUSTENTÁVEIS

VOCATIONAL EDUCATION OF SUSTAINABLE GASTRONOMISTS

Rosilene Lima Campolina*

Lucília Regina de Souza Machado**

Resumo

*Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local e Docente no Centro Universitário UNA. Bacharel em Comunicação Social: Relações Públicas, Jornalismo e Publicidade. Graduada em Gastronomia e Pós-graduada em Gestão da Qualidade em Gastronomia.

E-mail:
rosileneamil@globo.com

**Graduada em Ciências Sociais e mestre em Educação pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Doutora em Educação: História, Política, Sociedade pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP) e pós-doutora em Sociologia do Trabalho pelo Institut de pour la Recherche sur, les Sociétés développement Socioéconomique et

la Communication Contemporaines/Centre National pour de la Recherche Scientifique (Iresco/CNRS, França). Professora titular aposentada da Faculdade de Educação da UFMG. Atualmente, é professora e coordenadora do Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA, em Belo Horizonte, Minas Gerais.

E-mail:
ismachado@uai.com.br

Recebido para publicação em:
4.4.2016

Aprovado em: 21.6.2016

Pesquisa sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos deu origem a este artigo. A experiência em práticas sustentáveis em gastronomia e sua diversidade pautaram a seleção dos profissionais consultados, que participaram de entrevistas semiestruturadas e grupo focal. Estudiosos da formação de gastrônomos também trazem indicações de como desenvolver a educação profissional referenciada na matriz tecnológica da gastronomia sustentável e, com base nela, promover inovações sociais com vistas ao desenvolvimento local.

Palavras-chave: Gastronomia sustentável. Formação de gastrônomos. Desenvolvimento local.

Abstract

A research on how to translate the technological matrix of gastronomical sustainability into teaching-learning practices in the vocational education of gastronomists gave rise to this paper. The experience in sustainable practices in gastronomy and its diversity guided the selection of the consulted professionals, which participated in semi-structured interviews and focus group. Scholars of the gastronomists' education also bring indications on how to develop the vocational education referenced in the technological matrix of sustainable gastronomy and, based on it, promote social innovations aiming the local development.

Keywords: Sustainable gastronomy. Gastronomists' education. Local development.

Resumen

Una investigación sobre cómo traducir la matriz tecnológica de la sostenibilidad gastronómica en prácticas de enseñanza-aprendizaje en la formación profesional de gastronomos dio lugar a este artículo. La experiencia en prácticas sostenibles en gastronomía y su diversidad guiaron la selección de los profesionales consultados, que participaron en entrevistas semiestructuradas y grupo focal. Los estudios de la formación de gastronomos también traen indicaciones de cómo desarrollar la educación vocacional que se hace referencia en la matriz tecnológica de la gastronomía sostenible y, basándose en ésta, promover innovaciones sociales teniendo como meta el desarrollo local.

Palabras clave: Gastronomía sostenible. Formación de gastronomos. Desarrollo local.

Introdução

Este artigo relata resultados de uma pesquisa empírica, que teve o propósito de colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos.

Considerou-se existente um conjunto de motivações, fundamentos e princípios que orientam o paradigma da gastronomia sustentável. Porém, avaliou-se ser importante avançar na compreensão de processos de ensino-aprendizagem voltados à formação desses profissionais com essa perspectiva, especialmente quando orientados a potencializar inovações sociais e o desenvolvimento local.

A matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica se desenvolve por meio de elementos e critérios relativos à particularidade de seus processos, produtos e serviços, matérias-primas e insumos, acessórios empregados na produção, potencial para a geração de desenvolvimento local, compromissos com a segurança e soberania alimentar, sustentabilidade ambiental, entre outros. Essa discussão também pode ser encontrada em Campolina e Machado (2015).

A pesquisa empírica da qual trata este artigo buscou, portanto, colher propostas de docentes de cursos de graduação em Gastronomia e de profissionais da área sobre práticas de ensino-aprendizagem coerentes com a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica. Ela foi orientada pela seguinte



questão central: como formar gastrônomos que pratiquem a gastronomia sustentável e realizem inovações sociais comprometidas com o desenvolvimento local?

Selecionou-se, para tanto, uma amostra de sujeitos a serem consultados a partir de dois critérios: a experiência desenvolvida em práticas sustentáveis no contexto da gastronomia e a diversidade das experiências acumuladas. A amostra foi, então, composta por sete integrantes: um coordenador de curso; uma nutricionista e professora universitária, ambos do curso de Gastronomia; um produtor rural; um *chef* e dono de restaurante; um aluno de Gastronomia; um agricultor familiar; e um engenheiro agrônomo e ambientalista.

Inicialmente, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com cada integrante da amostra. Em um segundo momento, eles participaram de um grupo focal, que teve o propósito de avançar em questões relacionadas à formação do gastrônomo com o viés da sustentabilidade e do desenvolvimento local.

Com base em Minayo (2005), visou-se com essa amostra escolher sujeitos que pudessem oferecer subsídios para a resposta à questão central da pesquisa. Os resultados obtidos indicaram que o tamanho da amostra e a diversificação das experiências dos participantes se mostraram suficientes para a obtenção das informações pretendidas.

A pesquisa, qualitativa descritiva, foi assim considerada por sua finalidade relacionada ao esclarecimento, desenvolvimento e à modificação de conceitos, ideias e práticas sociais (GIL, 1991) – no caso, práticas educacionais desenvolvidas em cursos superiores de formação de gastrônomos.

Como afirmado, a coleta de dados foi precedida de pesquisa bibliográfica e documental sobre práticas gastronômicas, formação de gastrônomos, eco-gastronomia e gastronomia sustentável. Buscou-se considerar tais temas à luz do contexto brasileiro. Na análise dos materiais colhidos nas entrevistas e no grupo focal, buscou-se resgatar as contribuições dessa pesquisa bibliográfica e documental.

O tratamento do material empírico se beneficiou da metodologia de análise do discurso do sujeito coletivo (DSC). Desenvolvida por Lefèvre e Lefèvre (2003, 2005, 2006) e Lefèvre, Lefèvre e Teixeira (2000), essa metodologia se propõe a exprimir pensamentos coletivos por meio da construção de um discurso-síntese a partir de fragmentos de discursos individuais, que tenham sentidos compartilháveis e complementares.

O DSC é estruturado pelo pesquisador e analista dos discursos individuais. Ele, assim, o faz utilizando-se da primeira pessoa do singular, visando, dessa forma, dar expressão ao pensamento de um hipotético sujeito coletivo único.

Essa metodologia visa, assim, apresentar construções do pensamento coletivo, buscando revelar os sentidos que participantes de pesquisas tenham sobre determinado assunto – no caso, a formação do gastrônomo em conformidade com a matriz tecnológica da sustentabilidade e com propósitos do desenvolvimento local.

Metodologicamente, o discurso do sujeito coletivo é uma proposta de organização de dados qualitativos de natureza verbal. Para sua construção, são utilizadas como figuras metodológicas as expressões-chave (ECH), as ideias centrais (IC) e as ancoragens (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2005).

Para formular o DSC, o pesquisador, respeitando a literalidade dos discursos individuais, identifica as expressões-chave (ECH) por eles utilizadas. Em seguida, cria uma expressão linguística capaz de descrever sinteticamente os sentidos dessas expressões-chave, dando origem às ideias centrais (IC). Para tanto, utiliza-se de ancoragens para dar coerência ao processo de aglutinação dos fragmentos dos discursos individuais. As ancoragens dizem respeito aos princípios, hipóteses e teorias que, provavelmente, serviram de sustentação a esses discursos.

Os sete entrevistados também participaram de um grupo focal após a realização das entrevistas. Essa técnica é aplicada na pesquisa qualitativa com o objetivo de pesquisar a percepção de aspectos valorativos e normativos, que são referência de um grupo específico, no caso, o da gastronomia sustentável.

De acordo com Barbour (2009), o grupo focal não se presta a indicações de atitudes individuais, e sim a analisar como os indivíduos, por meio da participação no grupo, enunciam seus posicionamentos e percepções em relação ao que se deseja investigar. Por meio da participação em grupo focal, podem ser revelados aspectos que não seriam acessíveis sem a interação grupal.

Resultados encontrados: análise e interpretação

O roteiro das entrevistas constou de 12 perguntas. Com base na metodologia referida, foram sistematizados 12 DSC, um pertinente a cada pergunta, que serão a seguir apresentados. Para a análise e interpretação de cada um, buscou-se cotejar as ideias do discurso-síntese dos participantes da pesquisa com algumas encontradas em publicações sobre formação em Gastronomia.

Para tanto, recorreu-se a Abreu (2015), Gohn (2001), Magalhães (2011), Martins (2011), Menezes (2005), Minasse (2015), Miyazaki (2006), Toledo (2010) e Ventura (2008). Frisa-se, porém, que os estudos de tais autores não tiveram, necessariamente, o foco na formação do gastrônomo em conformidade com a matriz tecnológica da gastronomia sustentável.

Características a serem desenvolvidas no profissional tecnólogo que o identificam com a gastronomia sustentável

Do material obtido, foi estruturado esse primeiro Discurso do Sujeito Coletivo – DSC:

Entendo que esse profissional deva ter conhecimentos básicos de sociologia rural, de tipologias de alimentos, dos ingredientes na sua integralidade, de práticas agronômicas, da sazonalidade dos produtos, de como usar integralmente os alimentos e de técnicas gastronômicas sustentáveis. Ele deve ter habilidades que o possibilitem a atuar de forma inovadora e empreendedora e a trabalhar em equipe. Com relação às suas atitudes, ele precisa adotar medidas que minimizem desperdícios e impactos sociais e ambientais causados pela atividade gastronômica e ter atenção à origem e à qualidade dos produtos. É importante que ele dê atenção preferencial aos produtos regionais e esteja engajado nos processos da gastronomia sustentável. É fundamental também que seja um profissional que trabalhe em sintonia com as tradições, a memória e a história. Nesse sentido, que tenha o sentido de resgatar a dimensão humana no exercício da sua responsabilidade social e que se mostre comprometido com o tratamento adequado aos resíduos e com o estímulo à economia local (DSC-1).

De forma convergente com tal pensamento, Abreu (2015) e Minasse (2015) concluíram, com suas pesquisas, que os cursos de Gastronomia estão desafiados a oferecer uma formação profissional abrangente, integran-

do a capacitação técnica para o trabalho e o desenvolvimento da cidadania, de forma a contribuir positivamente com a sociedade.

Por sua vez, Mendes e Faleiros (2013) chamaram mais a atenção para a necessidade mercadológica da gastronomia como fator da criação e vertiginosa expansão dos cursos de Gastronomia nos grandes centros urbanos. Em vista disso, tem-se uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa demanda, o que justifica a oferta dos cursos de qualificação profissional e de cursos técnicos em Cozinha.

Percebem-se, assim, forças que disputam o terreno da formação profissional em Gastronomia. De um lado, interesses empresariais que reclamam por uma força de trabalho constituída por operadores e técnicos em Cozinha com um perfil mais limitado. Por outro, a necessidade de cursos superiores de Gastronomia, definidos com base em proposições e matrizes tecnológicas comprometidas com a formação gastronômica ampla e atenta ao desenvolvimento local integrado e sustentável.

Modos de se aprender gastronomia sustentável

Penso que se pode aprender gastronomia sustentável abordando, discutindo e analisando as análises teóricas e práticas sobre o assunto. Isso pode ser feito incluindo o tema da sustentabilidade em todas as linhas de estudo e adotando temas transversais relacionados a esse assunto em todas as disciplinas, incluindo os conhecimentos sobre usos e costumes locais. Mas também é importante o desenvolvimento de práticas para a consolidação da teoria. Elas devem ser direcionadas ao desenvolvimento da experiência e da vivência. Por exemplo, com relação à transformação dos alimentos. Podem ser também utilizadas as simulações em laboratórios para o desenvolvimento dessas práticas. O importante é que se faça a ligação do que se estuda com a realidade ambiental, social e alimentar. Entretanto, é fundamental que se aprenda gastronomia sustentável mediante a ampliação do espaço e dos recursos para a formação. O ideal seria ter formação dentro e fora do país. Entretanto, essa ampliação pode ser feita também tendo contato com material de estudo diversificado, tendo aulas e seminários com especialistas no assunto, realizando visitas técnicas em propriedades rurais e em restaurantes, realizando estágios supervisionados com orientação teórica, técnica e prática e participando de congressos e feiras. Por fim, destaco a importância de se aprender por meio da pesquisa. Por exemplo, na busca de alternativas sobre como exercer a atividade sem agredir o meio ambiente, sobre ações e demandas latentes e sobre novos conhecimentos sobre o tema (DSC-2).

O que foi manifestado pelos entrevistados nesse discurso-síntese vai ao encontro do preconizado por Magalhães (2011), quando afirma a necessidade de uma práxis pedagógica capaz de viabilizar a construção de uma educação transdisciplinar na formação em Gastronomia. A autora compreende que tal educação requer a perspectiva libertadora e sua inserção na construção de um novo projeto histórico. Destaca a possibilidade que a educação transdisciplinar pode ajudar a superação dos problemas lógicos do conhecimento gastronômico e dinamizar o processo de ensino-aprendizagem, ao considerar o ser humano em seus diferentes aspectos, particularmente os afetivos e sociais.

Já para Mendes e Faleiros (2013), a aprendizagem em gastronomia se faz ao se atender às demandas do mercado. Consideram que devam ser buscados professores com intensa vivência mercadológica, que consigam conciliar as exigências do mercado com as da legislação pertinente à área.

Tais convergências e diferenças de ideias colocam em questão a função social e política da escola e da universidade. Por certo, a compreensão das contradições envolvidas na aprendizagem em gastronomia dá

• • • • •
A educação transdisciplinar pode ajudar a superação dos problemas lógicos do conhecimento gastronômico
 • • • • •

oportunidade ao estudante de desenvolver uma visão crítica, a qual é fundamental para que ele possa se apropriar de saberes e construir conhecimentos como membro ativo da produção de uma qualidade de vida melhor para todos.

Esse aprendizado crítico e ativo como exigência do exercício da cidadania se defronta com a complexidade crescente das sociedades. Esse ainda é um desafio para as escolas brasileiras de Gastronomia e requer mais estudos e formação pedagógica de seus professores. Ao enfrentá-lo, tem-se a oportunidade de estreitar

os laços, na concretude da sala de aula, entre professores e alunos na produção de conhecimentos científicos.

Formas de saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável

Para se saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável, acredito que se deva, em primeiro lugar, observá-lo de forma sistemática e global verificando suas atitudes diárias, se essas atitudes estão voltadas à sustentabilidade e à minimização dos

impactos ambientais gerados pela gastronomia, o interesse pessoal dele, se ele compreendeu diferenças entre sabores e aromas, como participa dos processos de sua formação profissional, como tem sido sua produção teórica em seminários e discussões em classe. Em segundo lugar, vêm as avaliações processuais da aprendizagem do aluno, que podem ser pontuais ou gerais. Para tanto, é preciso examinar seus relatórios sobre os estudos e ensaios trabalhados nos laboratórios de simulação da prática, seu Trabalho de Conclusão de Curso e o material técnico que produziu voltado à aplicação prática, como, por exemplo, um manual/roteiro para ser divulgado nos restaurantes (DSC-3).

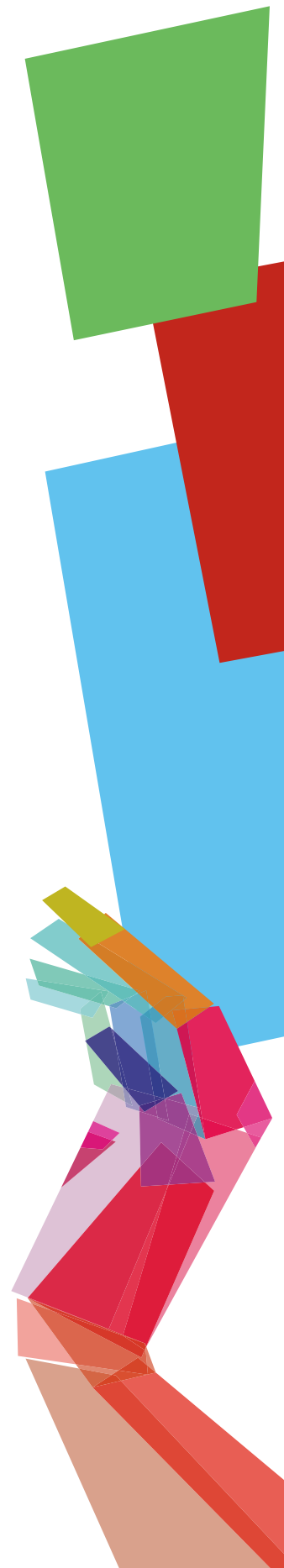
O conjunto das mediações propostas pelos entrevistados converge para os critérios estabelecidos por Gohn (2001), para quem a aquisição de conhecimentos pelos profissionais da área requer prática profissional, desenvolvimento do autodidatismo e experiência empírica. Gohn (2001) chama a atenção para os aspectos não formais do aprendizado gerado pela experiência cotidiana, aquele que se dá no mundo da vida, que articula intencionalidades e objetividades e, por isso, carregado de valores e representações.

Abreu (2015) ressalta, por outro lado, que a base da atuação profissional do gastrônomo precisa estar assentada em conhecimentos formais de diversas áreas e na sua relação com a gastronomia. Salienta que essa formação acadêmica precisa ter o foco no mercado de trabalho e ser ampliada para se atender às demandas atuais, critério essencial para os processos de avaliação da aprendizagem.

As formas de identificar as aprendizagens dos alunos apresentaram com esses autores diferentes perspectivas. A despeito disso, é possível constatar consensos sobre a necessidade de uma formação ampla. Percebe-se, contudo, diferenças de ênfase entre uma posição que valoriza a experiência individual e outra que dá primazia às expectativas e determinações do mercado.

Como despertar o interesse dos graduandos pela gastronomia sustentável

No meu entendimento, é preciso, primeiro, incorporar conteúdos da gastronomia sustentável na matriz curricular, considerando que o tema da sustentabilidade deve ser desenvolvido de forma ampla desde o ingresso do aluno no curso e na disciplina de projeto aplicado. Isso deve ser feito mostrando a gravidade da situação em que se encontra o meio ambiente e estimulando os alunos a transformarem



essa realidade. Esses conteúdos devem ser abordados por meio de experiências teóricas e práticas e a incorporação de conhecimentos diferentes em sua natureza, de novos e antigos conhecimentos e modos de vida, salientando que um não é superior ao outro. Com isso, também se dará atenção ao desenvolvimento da capacidade dialógica do aluno, possibilitando-o resgatar conhecimentos existentes e muitas receitas. Para despertar o interesse dos alunos pela gastronomia sustentável, é muito importante lançar mão de metodologias de ensino focadas na produção de pratos sustentáveis e na experimentação dos sabores dos alimentos sustentáveis. São fundamentais as visitas técnicas a propriedades rurais de agricultura familiar e em locais onde são produzidos ou há processamento de produtos de origem vegetal ou animal. Ou seja, metodologias focadas na prática do conceito de ecologia de saberes. Isso tudo tendo como perspectiva o desenvolvimento do pensamento crítico do aluno com relação à sua futura atuação profissional; às suas relações com o meio ambiente, produtores rurais, estabelecimentos comerciais, restaurantes e às emergentes necessidades dos clientes e da sociedade (DSC-4).

Em conexão com tais proposições, Ventura (2008) advoga o envolvimento do estudante com atividades socioambientais durante sua formação acadêmica. Trata-se de promover, por meio desse engajamento, o desenvolvimento do espírito crítico, a capacidade de gerar novos conhecimentos e de agir de forma criativa na resolução de problemas, tendo em vista a busca pela melhoria da qualidade de vida.

Martins (2011) toma outro viés para defender o desenvolvimento do interesse pelo aprendizado da gastronomia: desde o nível mais elementar, ele viria do dia a dia da cozinha, no contato com os conhecimentos repassados pelos mais antigos, nos treinamentos realizados de forma pontual, no cumprimento da legislação sobre a segurança de alimentos. Para tanto, enfatiza o papel das empresas e dos responsáveis pelos serviços de alimentação de modo geral na reestruturação das atividades gastronômicas observando-se as exigências da vigilância sanitária para que haja de fato o empenho dos profissionais com a segurança do alimento preparado.

Embora variem as estratégias apregoadas, considera-se que o interesse do gastrônomo pela sustentabilidade é despertado pela importância dada ao direito de todos a uma alimentação que respeite a cultura alimentar local, que atenda a normas sanitárias e a recomendações nutricionais, preservando e mantendo a saúde coletiva e a sobrevivência planetária.

Conteúdos da gastronomia sustentável indispensáveis ao ensino na graduação tecnológica

Para mim, alguns conteúdos de gastronomia sustentável precisam compor a formação do graduando em gastronomia. Cito, por exemplo, os relacionados à produção agrícola, incluindo aqui noções básicas de fitotecnia e dos ciclos dos vegetais mais utilizados na gastronomia. É muito importante incluir conteúdos relacionados à nutrição, especialmente os que tratam das características e composição nutricional dos vegetais, os conceitos de segurança alimentar e nutricional (SAN), sobre procedências de produtos e, naturalmente, as questões sobre transgênicos e alimentos contaminados com agrotóxicos. Conteúdos relacionados ao uso racional dos recursos também não podem ficar de fora, tais como os que abordam o aproveitamento integral dos alimentos em todos os segmentos da gastronomia, produtos que resultam em rejeitos com menor quantidade, produtos que gastam menos tempo de cocção, compostagem orgânica e o uso de tecnologias que economizem água, energia e gás. Quanto aos conteúdos relacionados ao manejo e produção de alimentos, é preciso incluir os princípios da sustentabilidade no processo produtivo, os conceitos dos processos de fabricação e de higiene alimentar na manipulação de alimentos, os modos de preparo de alimentos. Por fim, os necessários conteúdos de contextualização histórica e social para destacar as dimensões humana, cultural e ancestral contidas na gastronomia sustentável (DSC-5).


De forma correspondente com tais preocupações, Martins (2011) ressalta que os gastrônomos são responsáveis pelas boas práticas de manipulação de alimentos, de forma que elas possam ser adotadas por todos os serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos segundo a legislação vigente. Para tanto, os cursos de Gastronomia não podem deixar de incluí-los nos conteúdos a serem ministrados. Entre os procedimentos importantes, cita os relacionados à higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, ao controle da saúde dos funcionários, da água para consumo e das matérias-primas, à adequação estrutural do estabelecimento, à manipulação e ao processamento de alimentos.

Toledo (2010) adverte, porém, que a formação dos docentes dos cursos de Gastronomia está deficitária, porque eles necessitariam contar com espaços que os acolhessem em suas dúvidas, para que possam ir além em seus conhecimentos específicos e pedagógicos.

O fato é que há necessidade de se formar um profissional gastrônomo que tenha possibilidades amplas de atuação, e não somente em restaurantes, o que requer um leque de conteúdos bem abrangente. Do ponto de vista da

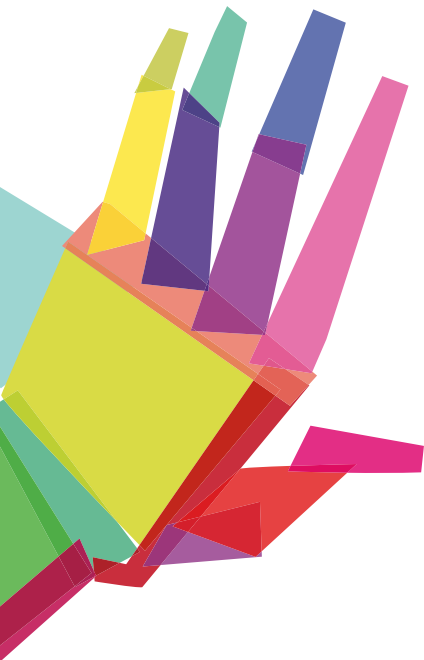
• • • • • • • • • •
 Há necessidade de se formar um profissional gastrônomo que tenha possibilidades amplas de atuação, e não somente em restaurantes
 • • • • • • • • • •





sustentabilidade, é preciso incorporar conteúdos de gestão em sua formação e todos aqueles que lhe darão substrato para o exercício da sua profissão com responsabilidade e compromisso com o desenvolvimento local.

Como criar um ambiente acadêmico propício à aprendizagem da gastronomia sustentável



Destaco, em primeiro lugar, a criação de um ambiente científico e cultural global do curso que dê suporte e inspiração à aprendizagem da gastronomia sustentável. Isso tem por base a disponibilidade de um excelente corpo docente e ações da gestão acadêmica comprometidas com a ampliação do espaço de formação do aluno, o que é muito importante para valorizar sua criatividade na implantação de novas ideias sobre o tema. Nesse sentido, o curso deve trazer palestrantes comprometidos com a gastronomia sustentável, estar atento às publicações da área, promover visitas técnicas, oferecer disciplinas optativas sobre gastronomia e sustentabilidade e campos de estágios curriculares e extracurriculares (principalmente em locais já atuantes no mercado de trabalho). Deve oferecer, também, um ambiente físico adequado, com laboratório para aulas práticas e material didático de boa qualidade. Com relação ao ambiente de sala de aula, considero fundamentais aulas práticas, a interlocução docente/discente aberta e discussões que explorem a transdisciplinaridade. É importante que os professores ofereçam exemplos práticos de gastronomia sustentável incentivando o uso de diversas tecnologias alternativas, mostrando experiências mundiais, fazendo o discernimento entre as estratégias comerciais de venda com o produto originalmente agrário (DSC-6).

Abreu (2015) também ressaltou a necessidade da ampliação da visão sobre o ambiente de formação do gastrônomo, que deve estar atento aos saberes que lhe servem de apoio e que em interação compõem o aprendizado do aluno. Considera que é preciso fazer com que as aulas práticas possam efetivamente ajudar no desenvolvimento dos conceitos científicos. O contexto do curso precisa permitir ao futuro profissional a compreensão das diferentes abordagens de atuação no mercado de trabalho. Enfatiza, ainda, a criação de meios favoráveis ao desenvolvimento pelo aluno da capacidade de tomada de decisões e de propor soluções para problemas complexos oriundos da gastronomia sustentável.

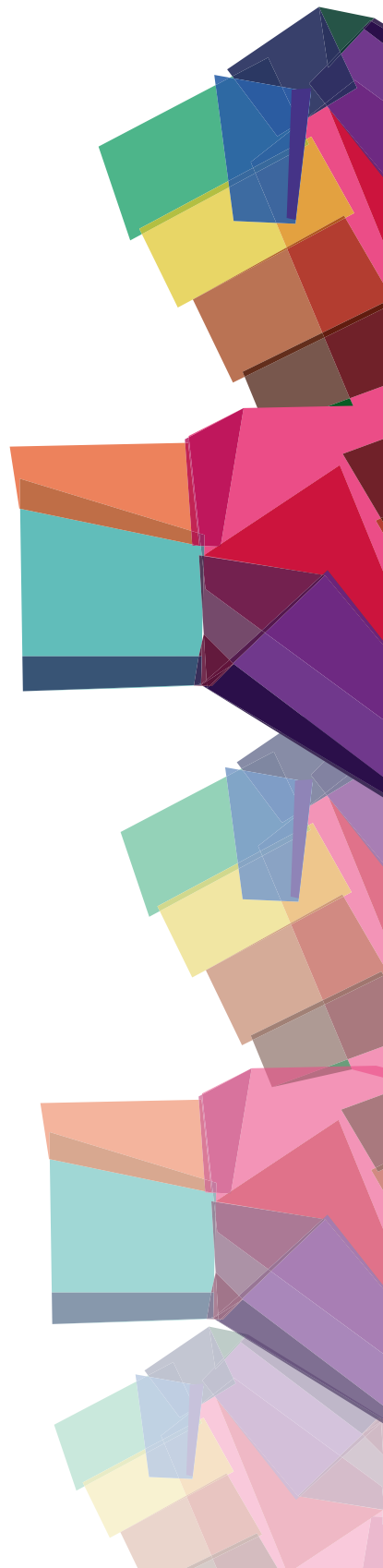
Já Menezes (2005) chama a atenção para a urgência da percepção pelas instituições de ensino superior do nível de consciência dos aprendizes, das representações que eles têm do mercado de trabalho, da formação que recebem na escola e da sua vivência cotidiana. Tais questões seriam, no seu entendimento, fundamentais para a organização curricular. Para a autora,

é preciso que o ambiente escolar esteja comprometido com a qualificação das pessoas para o trabalho, de forma que elas sejam capazes de exercer a inteligência na construção de conhecimentos e que encontrem sentido na profissão pelo seu valor intrínseco.

As propostas aqui apresentadas extrapolam o ambiente escolar da formação inicial em Gastronomia e estão associadas a aquisições ao longo da vida que o profissional precisa fazer, pois dizem respeito a fontes diversas e ao convívio social.

Implicações do paradigma da gastronomia sustentável para o formato das aulas nos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia

Para mim, as consequências do paradigma da gastronomia sustentável para o formato das aulas são muito claras. Em primeiro lugar, elas devem ser estimuladoras de comportamentos adequados. Nesse sentido, elas devem abordar a importância da adoção do paradigma da sustentabilidade mesmo considerando seu custo habitualmente mais alto. Elas devem estimular alunos e docentes à prática constante do estudo e da aplicação dessa gastronomia; à realização de novas leituras sobre as diversas preparações nela fundamentadas; à criação de receitas que economizem recursos; à prática de ações concretas de redução do consumo de água, coleta do óleo de cozinha (reaproveitado para a fabricação de biodiesel), de plantio de árvores, para compensar a emissão de carbono dos restaurantes. Nessa esfera do estímulo a comportamentos adequados, também é importante que as aulas abordem a importância de se remunerar justamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade. Além da dimensão comportamental, devem ser aulas agregadoras de conhecimentos sobre a gastronomia sustentável: que levem ao conhecimento do alimento que adquirimos, processamos e comemos; que ensinem a conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento; que ensinem a preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável; que ensinem a utilizar todo o alimento que adquirimos; que tratem da aplicação do conhecimento e da tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos. As aulas devem também ter uma perspectiva integrativa e, nesse sentido, explorar outros locais de discussão dos temas tratados, o formato horizontalizado dos processos de ensino-aprendizagem e os cases, experiências relevantes e temas atuais, os quais devem entrar na elaboração dos materiais didáticos a serem utilizados. Por fim, as aulas devem se mostrar comprometidas com o desenvolvimento local. Nesse sentido, serem desenvolvidas com o intuito de contribuir com



a economia local, com a diminuição de poluentes, com a promoção de mudanças no comportamento social e com melhorias para os materiais, insumos e novas formas de praticar a gastronomia (DSC-7).

Na mesma direção do discurso-síntese dos entrevistados, Martins (2011) propõe que as aulas práticas de gastronomia ofereçam aos alunos oportunidades para vivenciar práticas saudáveis de manipulação de alimentos, de controle das condições higiênicas, de atendimento à legislação da área.

Miyazaki (2006) pondera, porém, a necessidade da formação contínua do corpo docente dos cursos de Gastronomia, da reflexão coletiva sobre o trabalho pedagógico e sua problematização. Considera ser essa uma condição indispensável para o aprimoramento das práticas pedagógicas, para o exercício crítico e consciente da docência na construção de uma educação emancipadora.

Implicações do paradigma da gastronomia sustentável para os materiais pedagógicos a serem utilizados nos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia

Os materiais pedagógicos a serem utilizados devem fornecer subsídios para a ampliação das discussões acerca do tema da gastronomia sustentável e contribuir para fazer avançar os estudos nesse campo e, com isso, ajudar a promover melhorias em materiais, insumos e formas de praticar essa gastronomia. Eles devem trazer informações importantes. Por exemplo, que o aproveitamento criativo dos alimentos pode favorecer a redução do valor dos pratos, que produtos peculiares a microclimas ou de determinado produtor podem enriquecer as experiências, que é necessário valorizar a memória cultural e a convivência de culturas. Penso que os materiais pedagógicos devem visar a uma verdadeira revolução no interior de cada aluno. Eles devem contribuir para o aluno saber formular e responder perguntas. Por exemplo: Como foi preparado o solo para o plantio? Qual adubação foi aplicada? Qual a dose utilizada? Foi utilizado agrotóxico? Qual a qualidade da água utilizada na irrigação? Tem licença ambiental? Os produtores são assalariados? Qual é o destino dos rejeitos? Como foram transportados os produtos? Todos os impostos foram recolhidos? (DSC-8).

Martins (2011) argumenta que a formação do gastrônomo demanda investimentos em recursos pedagógicos específicos. Por exemplo, na estrutura física da cozinha, em utensílios, em adaptações que atendam às exigências da vigilância sanitária, em meios que garantam a qualidade dos alimentos preparados, no controle de qualidade, em práticas higiênicas e sanitárias.

Abreu (2015) lembra a necessidade de uma formação abrangente em gastronomia. Isso significa contar com materiais pedagógicos que ajudem a promover a capacitação técnica para o trabalho amparada na formação cidadã, crítica e reflexiva. São recursos que contribuam para atender a essa perspectiva epistemológica, que apoiem o desenvolvimento de habilidades de intervenção e a produção de conhecimentos significativos.

Implicações do paradigma da gastronomia sustentável para a matriz curricular dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia

Podem ocorrer modificações na matriz curricular se a decisão for pela implantação de disciplinas relacionadas à sustentabilidade e caso ela não as tenha. Porém, se for pela adoção de temas transversais relacionados à gastronomia sustentável, aí não há mudanças em disciplinas. A transversalidade é interessante no sentido de fazer a contextualização dos assuntos tratados e ampliar o alcance do conhecimento. Ela também permite dar permeabilidade e flexibilidade à matriz curricular. De qualquer forma, matriz focalizada em gastronomia sustentável tem implicações importantes: leva a releituras de preparações e requer atenção à criatividade. Pode também resultar em arejamento, em estímulo ao aluno e sua conscientização de que ele é responsável por preservar a memória e inventar o futuro ao mesmo tempo. Um ponto importante não pode ser esquecido: a matriz curricular precisa estimular a prática da interdisciplinaridade, pois o curso de Gastronomia é bastante eclético e requer a interação de várias disciplinas, tais como Economia, Administração, Agronomia, Arquitetura, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Engenharia Ambiental etc. (DSC-9)

De modo complementar ao que propõe o discurso-síntese dos entrevistados, Martins (2011) defende a necessidade de inclusão do tema da segurança alimentar nas matrizes curriculares dos cursos de Gastronomia. Argumenta que as questões relativas às condições de trabalho e à responsabilidade com a saúde do consumidor são assuntos obrigatórios desses cursos.

Mendes e Faleiros (2013) defendem que as matrizes curriculares da formação de gastrônomos devem considerar também as rápidas mudanças no mercado e contemplar novidades, sem se esquecerem das raízes que as geraram, distinguindo o que é permanente e o transitório.



Dados de contexto prioritários para se ensinar e aprender gastronomia sustentável com ênfase em desenvolvimento local

Acho que é fundamental conhecer com profundidade a cultura alimentar do contexto local e da sua comunidade, compreendendo seus costumes, tradições, vocações, religiosidade, valores, suas necessidades e perspectivas. Para tanto, é importante que os estudantes façam pesquisa de campo para conhecer a realidade do entorno, estabelecer conexões com ela e verificar como contribuir com ela e com o futuro do planeta. São pesquisas para se obter conhecimentos da atualidade local e que contribuam para o estabelecimento de articulações com o social e com políticas públicas que favoreçam a equalização das relações comerciais ao longo de cadeias produtivas, práticas mais eficientes de distribuição e logística. Formas de manejo na produção, sazonalidade de produtos, produtores próximos com os quais se pode fazer parceria, como a sustentabilidade, apresenta-se em todos os segmentos da cadeia produtiva e são também aspectos de contexto que devem ser considerados quando se trata da promoção do desenvolvimento sustentável (DSC-10).

Toledo (2010) nota que os saberes mobilizados pelos professores nas atividades acadêmicas são também construções que ocorrem durante suas vidas, em diferentes momentos da história pessoal e profissional, e fazem parte do processo de ensino-aprendizagem, refletindo nas ações pedagógicas formativas dos estudantes de Gastronomia. Professores e alunos atuam em contextos historicamente determinados, suas ações derivam de experiências vividas no plano intersubjetivo. Trazem saberes adquiridos em suas trajetórias de vida e de trabalho, os quais se reportam a diversos setores produtivos. São conhecimentos técnicos e científicos que auxiliam a compreensão dos conteúdos que são desenvolvidos em sala de aula.

Martins (2011) ajuíza que processos de profissionalização envolvem diferentes atores sociais: as instituições de ensino, o Estado, seus próprios praticantes e a sociedade. Assim, a profissionalização do gastrônomo se forma no contexto da realidade em que vive, sendo importante incorporar as questões do desenvolvimento local nas práticas interdisciplinares.

Parcerias a serem firmadas para que a gastronomia sustentável se afirme como paradigma de cursos superiores de tecnologia em Gastronomia

Entendo que devam ser estabelecidas parcerias diversas. Em primeiro lugar, com os produtores locais, principalmente com os de médio ou pequeno portes. Por um lado, os estudantes se beneficiariam do conhecimento dos produtos, das formas de manejá-los e dos resultados por elas gerados. Por outro lado, os produtores teriam seus produtos valorizados e usados, inclusive os considerados “fora do padrão”, que muitas vezes são descartados. As parcerias com empresas também são importantes, especialmente as aliadas do meio ambiente e as públicas, como a Emater. Destaco, também, a importância da parceria com o Sebrae e com as fábricas de equipamentos e acessórios para cozinhas industriais. Um aspecto importante da parceria com empresas tem a ver com a destinação do óleo de cozinha. Lembro-me também de citar as parcerias com organizações do terceiro setor, mas é importante que essas sejam sérias. Com os movimentos sociais, sobretudo com os ambientalistas. É preciso também cuidar das parcerias com outras instituições de ensino. Nesse caso, destaco as universidades que têm como base as Ciências Agrárias, como a Universidade Federal de Lavras e a Universidade Federal de Viçosa, cursos de Ciências Biológicas, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e o Senac. Por fim, mas não menos importantes, os setores governamentais, especialmente as secretarias de meio ambiente (DSC-11).

Minasse (2015) recorda que a gastronomia está em evidência atualmente, fazendo-se presente em revistas especializadas, livros com os mais diferentes enfoques, *web*, programas de televisão, filmes, jogos, guias, entre outros veículos. Com isso, há margem para o estabelecimento de parcerias dos cursos de Gastronomia com diversos setores da sociedade, o que pode favorecer suas práticas de formação profissional.

Minasse (2015) argumenta que as parcerias vêm ao encontro das exigências da formação do gastrônomo com relação a conhecimentos de diversas origens (culturais, econômicos, históricos e sociais) e fundamentais à concepção, ao planejamento, ao gerenciamento e à operacionalização das produções culinárias.

Como articular conteúdos de disciplinas de forma a trabalhar a gastronomia sustentável de modo interdisciplinar

Tomando algumas questões como eixos articuladores desses conteúdos. Por exemplo: as dificuldades dos produtores na obtenção de produtos de qualidade e a construção da sustentabilidade valorizando aquilo que está em harmonia com



a natureza. Além disso, seria importante resgatar experiências práticas e inovadoras proporcionadas pelos estágios na articulação interdisciplinar dos conteúdos ministrados (DSC-12).

A esse respeito, Magalhães (2011) propõe a alteração da forma como as disciplinas são desenvolvidas: de forma estanque, sem conexão entre si e com o mundo concreto e a experiência vivida. Argumenta que a formação interdisciplinar deva também ser estendida ao corpo docente e que esse é um desafio para a educação, pois implica reaprendizados sobre o sentir, o pensar, o interagir e a criação de condições para a transformação da realidade escolar.

A formação do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade requer do estudante e também do professor a prática da interdisciplinaridade, a capacidade de dialogar com saberes de diferentes estatutos epistemológicos

e de diferentes origens. Para tanto, os cursos de Gastronomia devem criar mecanismos para que estudantes e professores exercitem essa forma de produzir conhecimentos.

.....

A formação do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade requer do estudante e também do professor a prática da interdisciplinaridade

.....

O que trouxe o grupo focal

Com a realização do grupo focal, procurou-se promover trocas e discussão de experiências visando obter novos elementos da percepção dos entrevistados sobre conceitos e crenças ligadas à formação do gastrônomo sustentável.

Essa discussão teve a duração de duas horas, durante as quais também foi despertado o interesse do grupo com relação à construção de parcerias para a implementação da gastronomia sustentável. O conteúdo dessa discussão foi sistematizado de acordo com a ordem das questões colocadas para debate e essa síntese é apresentada a seguir.

Como formar gastrônomos que pratiquem a gastronomia sustentável e realizem inovações sociais comprometidas com o desenvolvimento local

Os participantes do grupo focal consideraram que, para isso, é necessário que as instituições de ensino superior desenvolvam programas de convivência e inclusão destinados a formar cidadãos aptos a interagirem uns com os outros, de modo a tornar a convivência mais pacífica e harmoniosa.

Nesse sentido, os cursos deveriam explorar as habilidades de comunicação dos alunos, encorajando-os a darem suas opiniões e a respeitarem as dos demais, além de desenvolver as responsabilidades cívicas de cada um. O ensino de leis locais se faria, assim, necessário.

Os participantes disseram que os cursos de Gastronomia deveriam inserir ações sustentáveis nas aulas práticas e agir de forma sustentável, divulgando essas práticas amplamente. Deveriam dar prioridade à prática do conceito de ecologia de saberes, entendendo que os conhecimentos, ainda que diversos e diferentes em natureza e origem, não teriam superioridade uns em relação a outros, e que os graduandos deveriam desenvolver a capacidade dialógica que os possibilita resgatar saberes variados e receitas de diferentes origens.

Os cursos precisariam oferecer subsídios teóricos e práticos necessários ao desenvolvimento do pensamento crítico do aluno tendo em vista a futura atuação profissional. Isso incluiria questões a respeito das relações com o meio ambiente, produtores rurais, estabelecimentos comerciais, restaurantes, clientes e sociedade.

Os alunos deveriam ser motivados a identificar temas paralelos sobre sustentabilidade, brasilidade, desenvolvimento sustentável, políticas públicas e produção de material que favoreçam processos de inovação social, como a perspectiva de contribuir com o desenvolvimento local.


Enfim, para os participantes do grupo focal, formam-se gastrônomos sustentáveis praticando, exercitando, tomando-se consciência e desenvolvendo a sensibilidade com respeito às questões socioambientais.

Como promover a aproximação entre as práticas gastronômicas e a produção acadêmica na formação do profissional com o perfil da sustentabilidade

Os participantes do grupo focal discutiram tal questão abordando o processo da construção do conhecimento a partir da atividade prática, levando-se em conta a vivenciada em sala e a que se verifica no cotidiano do grupo social em que cada aluno se insere.

Discutiram a importância do desenvolvimento de projetos, estudos e pesquisas que busquem favorecer processos de inovação sustentáveis e mudar percepções e atitudes de cada um em face de todas as suas esferas de atuação.





Consideraram a necessidade de maior aproximação possível entre práticas profissionais e produção acadêmica. Especificamente, a necessidade do contato com materiais acadêmicos que tratem da sustentabilidade na gastronomia por aqueles profissionais que ainda não atuam à luz desse conceito.

Por outro lado, destacaram que determinadas experiências concretas, desenvolvidas por profissionais da área e envolvendo gastronomia sustentável, demandam observação da academia, pois submetidas ao método científico, podem subsidiar reflexões e a geração de materiais didáticos fundamentais à produção acadêmica.

Essa relação entre mundo acadêmico e profissional poderia ser incrementada por meio de gestos simples, que levem em conta, por exemplo, os impactos da compra, uso ou descarte de produtos; a escolha dos produtos, ingredientes e insumos a serem comprados; os compromissos com o desenvolvimento socioambiental etc.

Como a matriz curricular pode contribuir para a formação integral do gastrônomo sustentável

A esse respeito, os participantes do grupo focal discutiram a adoção de currículos alternativos ao currículo convencional, a inserção de disciplinas ou de noções sobre Ecologia, Educação Ambiental, Sociologia Rural e outras que possam otimizar a formação dos futuros gastrônomos com o veio da sustentabilidade.

Disseram que o conhecimento tem que ser construído a partir do ambiente concreto em que a escola se insere. Vale dizer: aprender com a ancestralidade e a ter orgulho do que cada um é, da sua identidade local.

Ressaltaram que a matriz curricular precisa tomar como premissa a prática futura do aluno como profissional. Para isso, precisa acenar para o acesso a informações e conhecimentos que integrem as disciplinas com o fio condutor da sustentabilidade.

Falaram que ela deve contemplar temas como o aproveitamento integral dos alimentos e a inovação com e para a sustentabilidade. Enfim, uma matriz curricular que efetivamente contribua para a formação integral do gastrônomo sustentável.

Como as instituições de ensino superior devem promover a capacitação do docente envolvido na formação de gastrônomos com a perspectiva da sustentabilidade

Os participantes do grupo focal ressaltaram a importância de se estimular e apoiar a participação dos docentes em seminários, congressos, dias de campo, *workshops*, cursos, capacitações e outros meios que possam contribuir para ampliar seu aperfeiçoamento profissional.

Consideraram a atenção da instituição com a educação permanente de seus educadores, oferecendo-lhes apoio à realização dessas capacitações e de viagens. Deveria, ainda, promover uma maior proximidade possível dos docentes com espaços do mundo profissional, estimulando a abertura da academia às observações sistemáticas no campo da prática gastronômica. Isso significa, segundo os participantes do grupo focal, promoção do contato direto do docente com o campo profissional.

Ressaltaram a riqueza que o espaço universitário tem para a formação continuada do docente, por ser de natureza interdisciplinar, e que também cabe ao professor ter o compromisso pessoal com sua aquisição contínua de conhecimentos.

Dessa forma, o grupo focal realizado reforçou posicionamentos e percepções dos entrevistados com relação à importância da formação do gastrônomo sustentável e serviu para ampliar suas contribuições com respeito aos meios e recursos a serem mobilizados nesse sentido.

Considerações finais

A pesquisa relatada neste texto teve o propósito de colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos.

Para tanto, foram realizadas sete entrevistas e um grupo focal com profissionais conhecedores e praticantes desse referencial. As contribuições recebidas foram diversas e foram confrontadas com resultados de pesquisas sobre a formação em Gastronomia.

Em resumo, pode-se considerar que o currículo na formação do gastrônomo sustentável precisa expressar a vontade acadêmica e política de se formar



profissionais com tal perspectiva. Ele pressupõe o diálogo interdisciplinar para fazer jus à realidade complexa da gastronomia sustentável. Nesse diálogo interdisciplinar, é importante incluir a participação de parceiros não acadêmicos, os diversos setores que integram a cadeia produtiva da gastronomia. Esse exercício seria fundamental para consolidar a Gastronomia como ciência.

Na formação do gastrônomo, os conhecimentos técnicos são aprofundados ao se fazer aproximações entre a cultura local e a global contemplando as dimensões científica, ética, estética e produtiva. Essa formação, quando comprometida com o desenvolvimento local, visa à satisfação do bem-estar social, à qualidade de vida e ao desabrochamento das capacidades humanas, com foco em experiências, saberes e conhecimentos desenvolvidos e praticados localmente. Daí a importância de ser realizada com tais vínculos e participação, valendo-se das diversas dimensões territoriais de interesse da comunidade.

Nesse sentido, a formação do gastrônomo compreende a expansão das fronteiras do conhecimento, da relação entre o intelecto e o sensorial, a valorização da cultura e da identidade territorial. A formação de profissionais na perspectiva da gastronomia sustentável pressupõe o desenvolvimento das capacidades de mobilizar ações de desenvolvimento local, tais como: a formação de associações, a organização de práticas gastronômicas sustentáveis, a aglutinação de interesses, o favorecimento da troca entre os participantes, como os núcleos de produtores rurais e familiares, pescadores locais, hotéis, pousadas e restaurantes.

Significa se envolver com comunidades com forte presença feminina (produtoras rurais, cozinheiras, chefes, pesquisadoras) dedicadas, por exemplo, a projetos ecossociais do extrativismo consciente. Portanto, a formação do gastrônomo sustentável requer práticas de ensino-aprendizagem interdisciplinares com abordagem integral de um conhecimento complexo. Isso demanda formação pedagógica dos professores dos cursos de Gastronomia, uma infraestrutura condizente com as necessidades dessa abordagem e, de igual modo, suprimentos com origem controlada e atividades pedagógicas práticas orientadas por seus princípios e fundamentos.

Assim, coloca-se a importância do fomento de algumas interações didáticas: a relação pedagógica dialógica e democrática; a articulação entre as ciências humanas, sociais e as da natureza; a dos graduandos com o processo de formação de cidadãos com relação a atitudes alimentares saudáveis. Isso requer recursos e procedimentos metodológicos diversificados, o envolvimento dos alunos com experiências concretas e com pesquisas e trabalhos que integrem várias disciplinas. A formação profissional do gastrônomo sustentável, sendo ampla, sólida e crítica, é uma condição fundamental para que a produção de conhecimentos com esse enfoque se frutifique em todos seus aspectos culturais, históricos, sociais, econômicos, políticos e produtivos.

Referências

ABREU, Luciana. O ensino superior tecnológico em gastronomia em São Paulo: um estudo sobre formação, perfil do egresso e áreas de atuação. **Rosa dos Ventos: turismo e hospitalidade**, v. 7, n. 1, p. 4-19, jan./mar. 2015.

BARBOUR, R. **Grupos Focais**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima; MACHADO, Lucília Regina de Souza. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. **Competência: revista da educação superior do Senac-RS**, v. 8, p. 125-144, jul./dez. 2015.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1991.

GOHN, Maria da Glória. **Educação não-formal e cultura política: impactos sobre o associativismo do terceiro setor**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti. **Depoimentos e discursos: uma proposta de análise em pesquisa social**. Brasília, DF: Liberlivro, 2005. (Pesquisa, v. 12).

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti. **O discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos)**. Caxias do Sul: Educs, 2003.

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti. O sujeito coletivo que fala. **Interface: comunicação, saúde e educação**, v. 10, n. 20, p. 517-524, 2006.

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti; TEIXEIRA, Jorge Juarez Vieira. **O discurso do sujeito coletivo: uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa**. Caxias do Sul: Educs, 2000.

MAGALHÃES, Amanda. **A formação do professor no curso de gastronomia: reflexões transdisciplinares**. Trabalho apresentado no 4. EDIPE: Encontro Estadual de Didática e Prática de Ensino. Goiânia, maio 2011.

B. Téc. Senac, Rio de Janeiro, v. 42, n. 2, p. 74-97, maio/ago. 2016.

MARTINS, Lidiane Amaro. **Formação profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos:** um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro. 2011. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) – Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Rio de Janeiro, 2011.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Hospitalidade**, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 121-146, jun. 2013.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia:** aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 243 f. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Educação) – Universidade Nove de Julho, São Paulo.

MINASSE, Maria Henriqueta S. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 156-173, jan./abr. 2015.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 2005.

MIYAZAKI, Márcia. **Ensinando e aprendendo gastronomia:** percursos de formação de professores. 2006. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba, Faculdade de Ciências Humanas, Piracicaba, 2006.

TOLEDO, Rosana. **De cozinheiro a gastrônomo:** um olhar para formação do professor de gastronomia. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Cidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

VENTURA, Simone. Educação ambiental: uma aplicabilidade no curso de gastronomia. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Universidade de Taubaté, São Paulo, 2008.