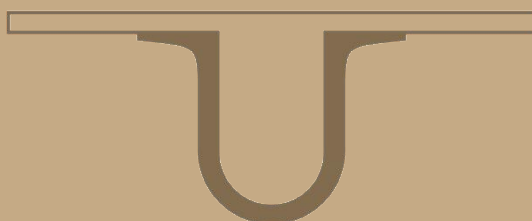




UNIVERSIDADE D  
COIMBRA



Marcela Martins de Lima

## O ENSINO DA GASTRONOMIA

UM COMPARATIVO ENTRE BRASIL E PORTUGAL NA  
FORMAÇÃO DO GASTRÓNOMO NOS SÉCULOS XX E XXI

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pela Professora Doutora Maria José Azevedo Santos e Professora Doutora Adília Rita Cabral de Carvalho, apresentada a Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Setembro de 2019

# FACULDADE DE LETRAS

## O ENSINO DA GASTRONOMIA UM COMPARATIVO ENTRE BRASIL E PORTUGAL NA FORMAÇÃO DO GASTRÓNOMO NOS SÉCULOS XX E XXI

### Ficha Técnica

<b>Tipo de trabalho</b>	<b>Dissertação</b>
<b>Título</b>	<b>O Ensino da Gastronomia</b>
<b>Subtítulo</b>	Um comparativo entre Brasil e Portugal na formação do Gastrónomo nos séculos XX e XXI
<b>Autor/a</b>	Marcela Martins de Lima
<b>Orientador/a(s)</b>	<b>Doutora Maria José Azevedo Santos</b> <b>Doutora Adília Rita Cabral de Carvalho</b>
<b>Júri</b>	<b>Presidente: Doutor José Luís Lopes Brandão</b> <b>Vogais:</b> <b>1. Doutor José Luís Pimentel Lavrador (Arguente)</b> <b>2. Doutora Adília Rita Cabral de Cabral (Orientadora)</b>
<b>Identificação do Curso</b>	<b>2º Ciclo em Alimentação – Fontes, cultura e sociedade</b>
<b>Área científica</b>	
<b>Especialidade/Ramo</b>	
<b>Data da defesa</b>	<b>22 – outubro – 2019</b>
<b>Classificação</b>	<b>17 valores</b>



UNIVERSIDADE D  
COIMBRA



## Agradecimentos

O caminho até aqui foi longo, longa também é a lista para nomear todas as pessoas que me acolheram, compreenderam e acompanharam nesse período. A maior gratidão que trago no peito no dia de hoje é para com DEUS, pois, *“Muitos são os planos no coração do homem, mas o que prevalece é o propósito do Senhor”* (Provérbios 19:21).

Jamais terei como agradecer tudo o que meus pais, Teresa e Aelson, são e representam pra mim. Obrigada mãe e pai por abençoarem e suportarem cada dia dessa nossa distância física e saudades, espero ser um motivo de orgulho para vocês! Meus irmãos, Leonardo e Gustavo, o amor sempre será a razão para viver e vencer tudo, por vocês também resisti bravamente a cada dificuldade e espero ser uma parte importante de suas histórias. Stella, sobrinha, obrigada por ter chegado neste mundo e por aumentar nossa família, você encheu de amor os meus dias solitários de estudo.

Com carinho cito um pequeno grupo de pessoas em minnha vida que representam tantos amigos que de formas diferentes foram pilares dessa caminhada: Raquel e Fernanda, primas e irmãs, obrigada por ofertarem sempre amor incondicional; Cecília e Gabriel, obrigada por habitarem meu coração; Fernando e Felipe, homens dignos e exemplos de força e fé na vida, obrigada pelo alento e amor. Susane, Aryana, Fabrisa e Christine, obrigada por serem mulheres lindas, fortes e competentes, por serem exemplos de generosidade que orgulhosamente tenho na minha vida; Tia Carmen, Tia Dalva, Tia Ana, Ana Maria, Roberta, Patrícia, Lídia e Norma, amigas mães que doaram o amor em seus corações e colo quando precisei, que a vida possa ser sempre generosa como vocês; minha dinda Rita e minha prima Renata, obrigada por me darem amor acima de tudo, por serem presentes mesmo com a distância física; Ângela Nankran, amiga, professora e mulher incrível, obrigada por ter sido minha coordenadora e por ter me transformado em uma profissional muito melhor; Mirella, Cláudia, Eduardo e Mário, obrigada por serem os amigos fiéis que Coimbra me deu para aquecer o coração nos encontros, abraços e taças de vinho; José Alberto Saraiva, obrigada pela paciência e pela disponibilidade para ajudar-me na linha de chegada; Sérgio Campos, Aurora e Luísa, obrigada por deixarem que eu

---

fosse presente mesmo distante; Wilson, sou grata por você me fazer persistir e acreditar nos momentos que isso foi quase impossível.

Virgínia, “Bibi”, como agradecer a partilha de tantos momentos? Sou grata no sentido mais leal da palavra, por todas as mensagens de texto, ligações, áudios, abraços, risadas, choros de alegria e de tristeza durante esse processo e em todos os anos de amizade. Tudo isso está marcado em mim para sempre! Obrigada.

Dedico um agradecimento cheio de amor também ao amigo Gustavo Leite, “Guga”, por ser autêntico sempre, por ser presente, me fortalecendo nas dificuldades do trabalho acadêmico e da vida. Obrigada por ser singular, por me aceitar e incentivar!

Inajá, obrigada! A experiência em Portugal jamais seria a mesma sem a sua presença minha amiga. Você é meu exemplo diário de determinação, coragem e de vida, me acolheu de braços abertos e me despertou quando fraquejei. A “sua parte” fica aqui registrada em resumo, o agradecimento é eterno.

No caminho de aprimoramento profissional que vim em busca em Portugal, expressei minha gratidão especial a Doutora Maria José Azevedo Santos, coordenadora do Mestrado em Alimentação e a Doutora Adília Cabral, diretora da Licenciatura em Gastronomia, que carinhosamente aceitaram conduzir-me nesta dissertação e empenharam imensa generosidade, afeto e conhecimento em todos os momentos. Muito obrigada!

Sou grata a todos os professores do mestrado, na pessoa da Doutora Carmen Soares, por suas contribuições ao meu conhecimento. Agradeço também aos colegas já mestres neste mesmo curso, João Pedro Gomes e Guida Cândido, por suas colaborações com sugestões de fontes e informações. Obrigada aos *Chefs* de cozinha portuguesa Luis Lavrador, que generosamente permitiu que eu pudesse continuar sendo professora do lado de “cá” do Atlântico, crescendo com a fantástica experiência na minha vida docente. Obrigada ao *Chef* Hélio Loureiro, pelo ofício partilhado nas informações que contribuíram no fechamento deste trabalho.

Com amor, Marcela

## Palavras prévias

O século XX foi um momento de grandes mudanças para os estudos da alimentação. Observamos um crescente interesse pelo tema entre as diferentes culturas e sociedades ao redor do mundo. Um apreço especial e particular fez-me enveredar na busca de conhecimentos, quer no âmbito afetivo, quer no profissional. Nessas prévias informações sobre o meu caminho em contato com a alimentação, tentarei esclarecer como interessei-me por uma investigação mais profunda do tema.

Durante parte da minha infância no Rio de Janeiro estive dentro da cozinha da minha madrinha, minha dinda Rita. Conheci e aprendi sobre bolos, biscoitos, doces, sobremesas e uma infinidade de outros sabores feitos em suas panelas. Época de valor imensurável para tornar-me quem sou hoje. Em 1996 uma mudança de endereço para o nordeste do Brasil, para a cidade de Natal (Rio Grande do Norte), permitiu encontrar minhas raízes familiares. Conheci uma nova cozinha cheia de identidades e extremamente peculiar.

No ano de 2003 ingressei na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) no curso de Licenciatura e Bacharelado em História, pois desde cedo demonstrei especial interesse pela área. Pouco tempo depois escolhi fazer ao mesmo tempo que fazia a universidade, um curso profissional para formar cozinheiros no hotel escola da cidade, instituição mantida pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC – RN). Desse ponto em diante os dois caminhos que escolhi tornaram-se um só e em 2006, fui professora da disciplina de História e Cultura da Gastronomia no mesmo curso do qual há pouco havia estado como aluna. Foram dois anos contribuindo na formação técnica da área de restauração. Em 2008 fui convidada para compor o grupo docente na Universidade Potiguar (UNP), que havia recém-inaugurado o primeiro curso de Gastronomia com certificação ao nível do Ensino Superior no estado.

Até 2017 no Brasil, mantive a minha atuação como professora de gastronomia em faculdades e universidades, em especial na rede Laureate International Universities. Pude acompanhar de perto a construção e reformulação de currículos acadêmicos dos cursos que atuei, a implementação de conteúdos, o credenciamento e avaliação destes realizadas pelo Ministério da Educação Brasileiro, gestão pedagógica e gestão de recursos de práticas

---

laboratoriais. Até que essa pequena estrada em 11 anos trouxe-me a Coimbra – Portugal, para o Mestrado em Alimentação – fontes, cultura e sociedade, unindo interesses da minha graduação em História com o meu dia a dia enquanto docente em Gastronomia nos últimos anos.

No ano curricular de 2017/2018 iniciei as aulas na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (FLUC) onde tive contato com professores e investigadores renomados, especialmente na área da história da alimentação. Obviamente eu jamais poderia passar ileso por tantos seminários que desvendaram os caminhos que ainda são possíveis percorrer a partir daqui. Além da multidisciplinaridade do curso, novos horizontes surgiram entre contatos com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e com profissionais do Turismo de Portugal, em especial na pessoa do chef Luís Lavrador; em janeiro de 2018 veio o convite para integrar o corpo docente da Licenciatura em Gastronomia em Coimbra. Ressalto que, mais uma vez, a minha colaboração chegou em um curso novo e recém-inaugurado, o primeiro do país, tendo como principal unidade orgânica a Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC) a qual compõe o conjunto de Institutos Politécnicos da mesma cidade.

Por fim, deixo-vos cientes que este trabalho reúne múltiplos interesses entre pessoais e profissionais. Contribuirá sobremaneira com o futuro do ensino da Gastronomia no Brasil e em Portugal. A escolha do tema de pesquisa visa esclarecer os caminhos já percorridos na formação do profissional gastrônomo, no âmbito do Ensino Superior para graduação ou para o equivalente 1º ciclo de estudos como perceberão a seguir

---

**RESUMO*****O Ensino da Gastronomia: um comparativo entre Brasil e Portugal na formação do gastrónomo nos séculos XX e XXI***

Intitulada *O Ensino da Gastronomia: um comparativo entre Brasil e Portugal na formação do gastrónomo nos séculos XX e XXI*, a dissertação em apreciação investiga dois cursos Superiores de Gastronomia nos referidos países. Com o intuito de entender e demonstrar como são construídos estes perfis profissionais, ela analisa e compara os currículos acadêmicos que norteiam o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi (São Paulo) e a Licenciatura em Gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra. Considerando o contexto histórico e sociocultural de cada país e atendendo ao crescente interesse pela temática bem como à importância e aumento de estudos da alimentação no Brasil e em Portugal, sentimos a necessidade no atual contexto profissional gastronómico, de desenvolvê-la na presente dissertação. Para além deste interesse, a dissertação constrói um histórico dos perfis formativos, ainda jovem para os dois países, sobre a pesquisa dos hábitos e tradições alimentares. O comparativo do conjunto de unidades curriculares e dos temas oferecidos nestas formações, objetivou reunir as similaridades e as especificidades entre os dois cursos. Referente a estes aspectos, os documentos oficiais de cada curso demonstram a proximidade da formação de modo geral ainda que exista entre elas uma diferença de quase 20 anos de atuação, já que o Brasil inaugurou o primeiro curso em 1999 e Portugal em 2017. As divergências encontradas entre os cursos de Gastronomia analisados, atestam que o amadurecimento da formação direciona a escolha de temáticas que aparecem mais presentes do que outras na matriz curricular. Desse modo, é perceptível que as discussões atuais sobre a alimentação podem alterar as habilidades e competências necessárias ao gastrónomo em cada país.

**Palavras-chave:** Tecnologia em Gastronomia, Licenciatura em Gastronomia, Ensino, Gastrónomo, Coimbra

**ABSTRACT*****The Teaching of Gastronomy: a comparative study in the formation of the gastronomist between Brazil and Portugal in the twentieth and twenty-first centuries.***

Entitled *The Teaching of Gastronomy: a comparative study in the formation of the gastronomist between Brazil and Portugal in the twentieth and twenty-first centuries*, the dissertation under study investigates two gastronomy courses offered by universities in these countries. In order to understand and demonstrate how these professional profiles are assembled, it analyzes and compares the academic curricula that guide the Anhembi Morumbi University Degree in Gastronomy Technology (São Paulo) and the Degree in Gastronomy of the Coimbra Polytechnic Institute. Considering the historical and sociocultural context of each country and given the growing interest in the theme as well as the importance and increase of Food Studies in Brazil and Portugal, we feel the need in the current gastronomic professional context to develop this theme in this dissertation. Besides this interest, the dissertation builds a history of these formative profiles on the research of eating habits and traditions, which is still recent in both countries. The comparison of the set of curricular units and the themes offered in these courses aimed to gather the similarities and specificities between the two courses.

---

Regarding these aspects, the official documents of each course demonstrate the proximity of training in general although there is a difference of almost 20 years between them, since Brazil inaugurated the first course in 1999 and Portugal in 2017. The divergences found among the gastronomy courses analyzed attest that the consolidation of the training directs the choice of themes that appear more present than others in the curricular plan. Thus, it is noticeable that current Food Studies discussions can alter the skills and competencies needed by the gastronomist in each country.

**Keywords:** Gastronomy Technology, Degree in Gastronomy, Teaching, Gastronomist, Coimbra



---

**ÍNDICE**

<b>Introdução</b> .....	1
<b>Capítulo I: Contextos Históricos da Gastronomia no Brasil e em Portugal</b> .....	4
<b>1. Antecedentes bibliográficos dos estudos sobre alimentação no Brasil</b> .....	5
1.1 Antecedentes em eventos gastronômicos brasileiros e o mercado consumidor .....	9
1.2 Antecedentes da formação Superior na área de Gastronomia no Brasil .....	11
1.3 Antecedentes bibliográficos dos estudos da alimentação em Portugal .....	13
1.4 Antecedentes de eventos gastronômicos em Portugal .....	18
1.5 Antecedentes da formação Superior na área de Gastronomia em Portugal .....	22
<b>Capítulo II: Os Estudos da Alimentação no Ensino Superior</b> .....	25
<b>2. A construção da Gastronomia para a Graduação Tecnológica no Brasil e para a Licenciatura em Portugal</b> .....	26
2.1 Análise de documentos institucionais .....	30
2.2 A concepção dos Cursos de Gastronomia no Brasil e em Portugal .....	32
2.3 Análise comparativa das Matrizes Curriculares e da Carga-horária .....	34
2.4 Disciplinas e Unidades Curriculares comparadas .....	40
2.5 Amostragem e comparativo da descrição de Disciplinas Similares .....	46
2.6 Distinção e coerência do perfil profissional formado em Gastronomia.....	49
<b>Capítulo III: Gastrônomo e Gastrónomo</b> .....	52
<b>3. Especificidades do perfil profissional</b> .....	53
3.1 A multidisciplinaridade da construção profissional .....	56
3.2 O gastrónomo e a sua formação para o futuro de Portugal .....	58
3.3 Um campo de atuação em desenvolvimento constante .....	62
<b>Conclusão</b> .....	64
<b>Lista de Tabelas</b> .....	67
<b>Lista de Gráficos</b> .....	68
<b>Fontes e Referências bibliográficas</b> .....	69
<b>Anexos</b> .....	71

## Introdução

As transformações no campo da gastronomia entre o século XX e o início do XXI, podem ser percebidas especialmente a partir da mídia e dos meios de comunicação. O aumento do interesse por ingredientes e receitas tornaram em especial os programas de televisão extremamente populares; ao redor do mundo eles apresentam figuras emblemáticas de algumas culturas e diferentes tendências para a alimentação. Na Modernidade, países como França, Itália e Espanha despontaram no desenvolvimento de técnicas de cozinha e estudos sobre a história da alimentação. Muitas publicações que hoje são consideradas clássicas a respeito deste assunto foram registradas nessa época. Enquanto isso, outras nações estavam procurando reconhecer as próprias raízes e identidades na culinária, como era o caso do Brasil e de Portugal.

O nosso recorte temporal demonstra que os séculos XX (segunda metade) e XXI apontam um considerável aumento no número de profissionais que atuam no ramo da restauração e na oferta de serviços de alimentação. Estes profissionais são classificados basicamente como: auxiliares de cozinha, cozinheiros, confeitadores e *chefs*. Porém, encontramos um mercado de trabalho em expansão, exigente com habilidades que possam ir além do conjunto de técnicas de preparo de alimentos. Diante disto, como um profissional de cozinha ou alguém interessado na área poderá preparar-se para a nova demanda? Essa problemática despertou-nos o interesse por uma investigação mais aprofundada afim de compreender a construção do profissional denominado: gastrónomo. Buscamos o entendimento do perfil construído para funcionar dentro do Ensino Superior, formado nos cursos de Tecnologia ou Licenciatura em Gastronomia.

A escolha da delimitação especial de Brasil e Portugal tem como intenção além da contribuição para o conhecimento científico, aprofundar as relações de amizade entre os países; notadamente podemos encontrar inúmeros estudantes que cruzam o Atlântico nas duas direções para escolherem a sua formação. Encontramos o primeiro objeto de estudo na cidade de São Paulo, que é o curso de graduação em Tecnologia em Gastronomia, da Universidade Anhembi Morumbi (UAM); o segundo objeto de estudo é o curso de Licenciatura em Gastronomia da Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC), no momento é o primeiro e único curso em Portugal. Ambas nomenclaturas correspondem ao mesmo nível de formação e equiparam-se na estrutura curricular, como será esclarecido no corpo deste trabalho.

---

Para cumprir os objetivos a que nos propomos e resolver as problemáticas estabelecidas no início da pesquisa, iremos tratar em três capítulos distintos da construção do perfil profissional no curso de Gastronomia. Traçando um comparativo estrutural entre os cursos já citados do Brasil e de Portugal, para que no conjunto de suas unidades curriculares possamos perceber os norteadores fundamentais na formação do gastrónomo pretendida em ambos.

O primeiro capítulo é constituído dos antecedentes históricos referentes ao Brasil e a Portugal entre o século XX e o início do século XXI. Começamos pelo Brasil, apresentando a evolução do interesse pelo tema, a produção bibliográfica crescente, os eventos de alcance nacional e a ampliação da oferta de formação profissional no país. No caso de Portugal, para chegarmos ao objeto de estudo que escolhemos, traçamos o mesmo caminho, porém obtivemos resultados distintos como perceberão. Interessa-nos ressaltar às transformações sociais e de mentalidade nos dois países, que originaram os seus atuais cursos de Gastronomia no nível superior. Tais contextos, apontam a demanda no campo das pesquisas e da formação profissional específica na área da alimentação, em especial no 1º ciclo de estudos superiores. A relevância da nossa temática e o caráter inédito da pesquisa, nos colocou diante da escassez de referências para comparação profunda de informações. Sendo assim, tornou-se também um propósito deste trabalho, ampliar e incitar novas discussões na busca do conhecimento científico referente ao ensino da gastronomia.

Segue-se, no segundo capítulo, um detalhamento do percurso da criação de cada um dos cursos, como também a escolha do conjunto de suas unidades curriculares. Este é sem dúvida o cerne do trabalho, pois irá revelar através da análise comparativa de documentos quais são as áreas de conhecimento em que se baseiam. Além do aspecto do enquadramento científico, será possível conhecermos a distribuição de carga horária total de cada curso, quantas são atribuídas às disciplinas teóricas, práticas e teórico-práticas. Neste capítulo verificamos também a nomenclatura das unidades curriculares e seus conteúdos programáticos, para encontrar as similaridades e os distanciamentos e/ou especificidades entre os cursos. Verificando o equilíbrio ou predominância de determinadas áreas de conhecimento científico em cada objeto estudado, podemos dar a entender como os dois países conceberam estes cursos de acordo com às suas necessidades através da formação profissional de um gastrónomo.

---

O terceiro, e último capítulo, confronta os perfis profissionais de cada curso, estabelecidos e descritos nos documentos norteadores dos mesmos. Assim como, encontra respostas e reflexões na contribuição em especial sobre a Licenciatura em Gastronomia na cidade de Coimbra; utilizando como fonte de segundo plano inquéritos de ex-alunos, os novos licenciados, e profissionais renomados no mercado atual, que nele já estavam muito antes do surgimento desta formação. Com base nos projetos pedagógicos ou planos curriculares de cada curso, iremos tratar em especial das habilidades e competências esperadas para o profissional gastrónomo após obtenção do grau. Assim, buscamos compreender como os conteúdos programáticos das várias unidades curriculares, atingem o objetivo do curso. Será fundamental no fechamento deste capítulo, tentar perceber a visão dos estudantes portugueses a respeito da Licenciatura em Gastronomia, confrontando com a opinião de profissionais já reconhecidos na área em Coimbra.

Por fim, constituindo uma pesquisa em que a metodologia é de caráter analítico e explicativo, a exploração das fontes mostrará resultados relevantes para o conhecimento e avanço dos estudos da alimentação. Para a cidade de Coimbra em especial, esta pesquisa soma-se a um conjunto de interesses destacando o início de um novo capítulo da história dos estudos superiores da alimentação. Que esta seja uma maneira de contribuir de forma favorável às mudanças e avanços na área.

## **CAPÍTULO I – Contextos Históricos da Gastronomia no Brasil e em Portugal**

---

*Farinha pouca, meu pirão primeiro* – ditado popular brasileiro.

## 1 ANTECEDENTES BIBLIOGRÁFICOS DOS ESTUDOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Neste capítulo do trabalho remontamos ao século XX para traçar alguns pontos importantes do ainda recente caminho da História da Alimentação. Referimos inicialmente o contexto brasileiro, no qual buscamos encontrar as discussões acerca dos hábitos alimentares que norteiam a sociedade da época.

Encontramos no último século, na história política do Brasil, inúmeras influências do pensamento europeu. Durante largos anos, mesmo após a independência de Portugal, o povo brasileiro não se definia enquanto uma unidade. É preciso dizer, que os conceitos de nação (HOBSBAWM, 1990, p.38) e cultura (LARAIA, 2001, p.25) passaram a ser conhecidos e utilizados a partir do século XVIII, contudo só após a Primeira Guerra foram aplicados à realidade brasileira efetivamente. Começamos por tratar a problemática dessa identidade no contexto da *Semana de Arte Moderna de 22*, que aconteceu na cidade de São Paulo (1922). Um grupo de artistas brasileiros trouxe à público suas obras e interpretações do que queriam eleger como nacional para todo o país.

Nomes conhecidos internacionalmente como Di Cavalcanti, Anita Malfatti, Tarsila do Amaral e Mário de Andrade, discutiam os enfrentamentos com a *Belle Époque* francesa. O que esse movimento no fundo representou, foi uma tentativa de quebrar com o consumo da arte e do intelectualismo europeu, pois a criação da identidade nacional significava exaltar a miscigenação existente no país. O *Movimento Modernista* atingiu todas as esferas culturais. Na literatura, escritores como Monteiro Lobato, conhecido entre outros temas por suas obras de histórias infantis, criavam representações populares da nacionalidade. Em verdade há aqui certa dualidade, algumas pesquisas já realizadas apontam o autor como contrário ao discurso modernista, outras citam o mesmo como parte do processo. Deixemos esta discussão para a temática dos estudos políticos, pois ao que nos cabe, o autor representou para a alimentação um relevante papel.

Em sua obra mais conhecida no Brasil, o *Sítio do Pica-pau Amarelo*, Monteiro Lobato ressalta a cozinha das fazendas no interior paulista, região especial do Vale do Paraíba onde

---

viveu; a personagem Tia Nastácia era uma negra que trazia o conhecimento popular da cozinha do dia-a-dia fazendo deliciosos bolinhos de chuva e guloseimas. O autor ainda deixa grande contribuição para a história da cozinha brasileira, usando uma outra personagem dos contos infantis, a Dona Benta que era avó das crianças do Sítio. Em 1940 é editado o livro *Dona Benta – Comer Bem*, que chegou ao século XXI com mais de 1 milhão de exemplares vendidos, continuando até os dias atuais. Não por acaso uma das marcas de farinha de trigo mais comuns entre as donas de casa brasileiras é homônima da personagem de Lobato.

Além do conjunto literário, encontramos outras influências do período modernista no âmbito dos estudos sobre a alimentação, como a fundamental contribuição do folclorista Luís da Câmara Cascudo. Diríamos na verdade, que ele é a maior e principal referência nos estudos da gastronomia brasileira. É o autor da obra *História da Alimentação do Brasil*, publicada pela primeira vez no ano de 1967, reeditada quatro vezes até o ano 2011. Um conjunto monumental com quase 1000 páginas, são exatas 960 na edição mais atual, contendo informações sobre os tratados alimentares no Brasil desde a época da colonização; para Cascudo as contribuições de índios, portugueses e africanos, constituem as raízes étnicas da cozinha brasileira em sua origem. Cascudo refere-se a esse conjunto de influências como o “*tripé da cozinha brasileira*”.

Tendo nascido na região Nordeste do país, o historiador e pesquisador viveu toda a sua existência até 1986 em sua cidade mãe, Natal no Rio Grande do Norte; onde estudou profundamente as tradições do folclore do povo brasileiro, entre vários grupos sociais e utilizando diferentes aspectos etnográficos da identidade cultural de cada um deles, buscava justificar a construção da identidade brasileira para esclarecer seus principais símbolos.

No conjunto da obra cascudiana nasceram também outros textos de elevada estima para as pesquisas sobre os hábitos alimentares no Brasil. Seu trabalho foi precursor na busca do conhecimento sobre insumos, pratos e tradições. Ainda nos dias atuais reflete a comida como um bem cultural, o que não é possível encontrar anteriormente, mesmo em suas publicações. A obra, *Antologia da Alimentação no Brasil*, lançada em 1970, reúne uma série de artigos, textos historiográficos e depoimentos sobre o cotidiano nas cozinhas que Cascudo visitou. No meio urbano ou no meio rural, nas casas de famílias abastadas ou pobres, entre brancos ou negros, ele frequentava curiosamente todos os espaços onde era possível produzir algum conhecimento sobre o alimento. Apesar de pertencer a elite social da época, o seu interesse ia além das

diferenças econômicas. Com o incentivo do jornalista e amigo, Assis Chateaubriand, viajou até a África e a Portugal para pesquisar os pratos emblemáticos que estes povos deixaram na herança da colonização no Brasil.

Contemporâneo de Câmara Cascudo, um outro expoente na temática da alimentação que nos importa incluir nos antecedentes desta pesquisa, é o sociólogo pernambucano Gilberto Freyre. Em seus estudos de caráter regionalista, dedicou-se a observações sobre a alimentação desde 1926; O *Manifesto Regionalista*, publicado ainda antes de Cascudo adentrar profundamente nos estudos das raízes alimentares do Brasil; Freyre já dava certo destaque ao assunto e em especial tratava da comida regional. No Manifesto observamos linhas de combate ao estrangeirismo francês e norte-americano presente entre a elite brasileira da época.

As obras de Gilberto Freyre foram precursoras do que hoje compreendemos como “antropologia da alimentação” (SILVA, 2014, p.1). Desde de 1920 podemos encontrar no seu conjunto textual, aspectos da alimentação para enfatizar a ideia e a construção da identidade do povo brasileiro, repletas de diversidade e pluralidade. Em *Casa-Grande e Senzala* (1933), livro fundamental na historiografia da alimentação brasileira. Freyre trata da relação entre homens, comidas e santos; destaca-se um conjunto de passagens descritivas de uma infância que conheceu os resquícios da escravidão nos engenhos da família em Pernambuco. Posteriormente foi lançada a obra *Açúcar* (1939), revelando um traço importante da identidade regional que dilui-se em todas as suas obras. O livro acaba por chocar a sociedade machista da época na cidade do estudioso, que segundo o antropólogo Raul Lody (2015), em entrevista ouviu de Freyre, “*Queriam atear fogo no livro e no seu autor*”<sup>1</sup>.

Cascudo e Freyre morrem na década de 80, deixando seus legados de pesquisas e inquietações como alicerce para os estudos da alimentação e da cozinha brasileira que seguiriam no restante do século. Enquanto era possível observar os exemplos dos Estados Unidos da América, França e Itália, que já investiam em pesquisas sobre botânica e alimentação, nutrição e história, no Brasil até esta época, apresentava-se um *rol* de citações na literatura de caráter nacionalista (SANTOS, 2005, p.3). Lembramos que importantes episódios políticos aconteceram no país entre a Segunda Grande Guerra e o fim do Regime Militar, o que certamente interferiu nas pesquisas e publicações sobre a sua história, incluindo a temática da alimentação.



---

Se por um lado, a alimentação como objeto de interesse na primeira metade do século XX permeava o campo das artes e dos estudos sobre cultura e identidade, por outro, a partir da década de 80 os veículos jornalísticos encarregaram-se do tema e da sua popularização. Esse momento coincide com o crescimento do turismo e dos incentivos aos seus mecanismos, como a ampliação na formação profissional da área da hotelaria e restauração. Nesse aspecto do desenvolvimento das novas abordagens de fontes sobre a alimentação e a expansão profissional da área, a região Sudeste do Brasil apresentou maior destaque. A partir de meados da década de 1980, notadamente no estado de São Paulo, jornais e revistas de grande circulação e instituições de ensino profissional aderiram ao campo da gastronomia.

Gastronomia, na contemporaneidade, designa tudo que se refere a área de alimentos e bebidas; essa terminologia nos remete especialmente para o olhar do “*animal estético*” ao qual Braune se refere (BRAUNE, 2007, p.15). As revistas *Menu*, *Gula* e *Prazeres da Mesa*, abrem o mercado das publicações mensais com assuntos que iam além de receitas culinárias. Apresentavam os chefes famosos recém-chegados da França ou dos Estados Unidos para comandar as cozinhas de grandes hotéis, traziam informações sobre ingredientes importados e raros, além de uma lista atualizada com os melhores restaurantes do eixo São Paulo e Rio de Janeiro. O jornal *Folha de São Paulo*, dedicou um caderno exclusivo para o assunto denominado de *Comida*; este complemento semanal fez a cobertura jornalística desde a industrialização de alimentos até as tendências da gastronomia, apresentando-se ao público entre os anos de 88 a 92. Já o folhetim carioca *Jornal do Brasil*, revelou-nos na época o cronista Apicius, codinome do jornalista Roberto Marinho de Azevedo, que durante anos escreveu suas críticas sobre os restaurantes que visitava no Rio de Janeiro (AMARAL, 2011, p.1-2).

Além dos jornais e revistas, um conjunto de livros traduzidos para o português começam a figurar nas principais livrarias do país. Estas obras traduzidas chegam quase todas ao mesmo tempo no Brasil, como – “*Um banquete de Palavras*”, de Jean-François Revel, “*Hedonismo e Exotismo*”, de Piero Camporesi, ambas traduzidas em 1996; “*A invenção das Tradições*”, uma obra organizada por E. Robsbawm e E. Ranger (2ª edição), traduzida em 1997; “*O ritual do Jantar*”, de Margaret Visser traduzida em 1998 (SANTOS, 2005, p.4). Esse aporte bibliográfico, atesta o interesse cada vez maior pelo assunto da alimentação nos últimos anos do século passado.

Entre obras traduzidas, jornais, revistas e os programas de televisão com as tradicionais receitas fáceis de fazer, temos também os reality's de chefes profissionais ou cozinheiros amadores, alcançando um excesso de conteúdo muitas vezes repetitivo na TV. Na transição entre os dois últimos séculos, os historiadores especializados em gastronomia na Europa, já inspiravam os brasileiros, segundo Dória (ATALA; DÓRIA, 2008, p.141). Em 2001 chega ao mercado nacional o livro “*De caçador a gourmet*” de Ariovaldo Franco, em 2003 “*Comida e sociedade – uma história da alimentação*” de Henrique Carneiro, em 2008 “*A gastronomia no Brasil e no mundo*” das pesquisadoras Dolores Freixa e Guta Chaves. Todas estas obras são peças fundamentais para pesquisas atuais como esta que apresentamos.

## **1.1 ANTECEDENTES EM EVENTOS GASTRONÔMICOS BRASILEIROS E O MERCADO CONSUMIDOR**

Ao pesquisar os antecedentes literários no Brasil compreendemos que no fim do século XX e início do XXI, o país desperta para as pesquisas científicas e acadêmicas no campo da alimentação. A produção historiográfica passou a crescer nas universidades indo além do que se via nos meios de comunicação em massa ou no campo da nutrição. Independente do contexto social ou do gênero, a gastronomia avançou entre os interesses da sociedade, seja nas descobertas ou nas inovações.

Após o sucesso das revistas femininas e mais tarde, das revistas focadas na gastronomia de modo geral, podemos notar que os eventos gastronômicos ganharam espaço no calendário anual dos grandes centros urbanos brasileiros. Observemos a seguir o quadro que mostra uma série de 12 (doze) eventos organizados pela já citada revista, *Prazeres da Mesa*, na cidade de São Paulo:

<b>2006</b>	<b>Mesa ao Vivo São Paulo</b>
<b>2007</b>	<b>Mesa Tendências São Paulo</b>
<b>2008</b>	<b>Brasil – Espanha: última fronteira da gastronomia</b>
<b>2009</b>	<b>Cozinha Evolutiva: das raízes à tecnologia</b>
<b>2010</b>	<b>Sustentabilidade: o que a gastronomia pode fazer pelo planeta</b>

<b>2011</b>	<b>Itália – Brasil: a caminho de uma cozinha consciente</b>
<b>2012</b>	<b>Descobrimo as Américas: seus ingredientes e suas culturas</b>
<b>2013</b>	<b>Raízes: de onde viemos e para onde vamos</b>
<b>2014</b>	<b>Conexão Essencial: o produtor familiar e a cozinha</b>
<b>2015</b>	<b>Conexão: compartilhando inovação, conhecimento e paixão</b>
<b>2016</b>	<b>Saúde, prazer e os novos rumos da Gastronomia</b>
<b>2017</b>	<b>Cozinha Tropicalista</b>
<b>2018</b>	<b>Cozinha que emociona</b>

Tabela 1: Cronologia de eventos da Revista Prazeres da Mesa e suas temáticas.

A temática da edição 2019 que acontece em outubro é: “*Cozinha de Transição – novos significados para um planeta em mutação*”. Para além destes grandes eventos, a revista *Prazeres da Mesa* realiza em diferentes Estados brasileiros algo de menor proporção para a promoção das cozinhas regionais. O crescente número de pessoas interessadas em congressos, feiras e simpósios sobre gastronomia, tornou-se um ramo do turismo. Na região Nordeste do Brasil por exemplo, o “I - Congresso Nacional da Gastronomia” (I CONAG / 2008), ocorreu na cidade do Recife, apontada pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) como o 3º polo gastronômico do país. Junto com a capital pernambucana, outros destinos da cozinha nordestina foram ganhando notoriedade com as edições seguintes do CONAG.

Outras modalidades de eventos gastronômicos além dos congressos também colaboram para as discussões e conseqüente, para o desenvolvimento do pensamento à respeito do assunto; as feiras ajudam a promover o conhecimento da origem dos alimentos, em alguns casos é possível aprender sobre toda a cadeia produtiva do insumo. Para ilustrar esse caminho citamos a *Plataforma Fartura – comidas do Brasil*, que desde 1998 divulga a cozinha brasileira; tendo sido sua primeira atividade o *Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes*, no estado de Minas Gerais. Posteriormente, em 2012, foi idealizada a *Expedição Fartura*; com o objetivo de conhecer a fundo as cadeias produtivas dos alimentos e fazer a sua divulgação, já percorreu até este ano os 26 Estados do país e o Distrito Federal. Os festivais promovidos pela *Expedição*, a publicação de livros e produções de filmes sobre as peculiaridades da cozinha brasileira, somam

---

conhecimento a respeito das mais diversas formas e diferentes condições de preparar os alimentos.

Nesse movimento de novos olhares e interesses sobre a gastronomia, modificou-se também o pensamento e o senso comum. O consumo de tantas informações e dos inúmeros eventos gastronômicos que se registra nos dias de hoje, pretende tornar a sociedade mais consciente de suas escolhas e do seu consumo. Isso engloba o tipo de comida que comem, o lugar onde podem encontrar o que querem comer e quanto pagam por essa experiência. Os pensamentos sobre o ritual da alimentação, a transição entre os séculos XX e XXI, colaboram na construção dos antecedentes desta pesquisa.

Tendo a gastronomia alcançado o patamar dos assuntos de interesse científico e acadêmico no Brasil, essa contextualização não poderia deixar de falar, ainda que brevemente, no sistema de educação e formação brasileiro voltado para o profissional de cozinha. A alimentação está inserida em diferentes áreas científicas, além de ter sido inicialmente construída em bases sólidas dos conhecimentos e estudos técnicos, produzindo hoje um conjunto variado de novas informações.

## **1.2 ANTECEDENTES DA FORMAÇÃO SUPERIOR NA ÁREA DE GASTRONOMIA NO BRASIL**

O turismo foi um grande agente de promoção para a gastronomia no Brasil e no mundo. Em toda a história o ato de hospedar alguém estava implícito no ato de alimentar esse indivíduo conforme sua necessidade. Por este motivo, em culturas mais antigas da Europa e do Oriente, a recusa quando alguém oferece um copo de água ou uma refeição, gera o sentimento de ofensa em quem abre sua casa ou seu espaço privado para recebê-lo. A partir de 1960 a expansão do turismo no mundo, favoreceu sobremaneira aos serviços de hospedagem e alimentação. A globalização trouxe o conhecimento de uma cozinha internacional renomada, em especial a cozinha francesa. Nesse contexto, passamos à compreensão do ato de comer como sendo um reflexo de miscigenação cultural (FRANCO, 2001, p.249).

Estando uma área intrinsecamente ligada a outra, hospitalidade e gastronomia (FURTADO, 2011, p.15), justifica-se o fato das primeiras escolas de cozinha no Brasil terem sido criadas em parceria com grandes hotéis. A partir da década de 1970 esses espaços de luxo

instalaram-se nas cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro, trazendo consigo chefes especialistas na alta cozinha francesa. Porém, as equipes de trabalho eram formadas por auxiliares e cozinheiros com pouca ou quase nenhuma formação. Diferente da Europa e dos Estados Unidos, em que as primeiras escolas profissionais de cozinha surgiram no final do século XIX<sup>2</sup> e logo no início do XX<sup>3</sup>, no Brasil a capacitação para o profissional dessa área começou bem mais tarde.

Segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira<sup>4</sup> (INEP) o primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros no Brasil foi criado em 1969, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), no *Hotel Escola Águas de São Pedro* no estado de São Paulo; posteriormente, em 1994, em parceria com o *CIA – Culinary Institute of América*, transformou-se no curso de *Cozinheiro Chef Internacional*. Essa especialização em cozinha contava com professores/*chefs* vindos diretamente dos EUA, o que apresentava um custo muito elevado para a formação e apenas as classes mais abastadas poderiam pagar. Paralelo a essa formação continuavam no os cursos de técnicas básicas que o SENAC oferecia desde 1964, para todas as classes sociais, os alunos aprendiam sobre técnicas que pudessem vir a utilizar como auxiliares de cozinha ou cozinheiros de hotéis e restaurantes.

Em 1999 surgiram os primeiros cursos utilizando a nomenclatura Gastronomia, ofertados em faculdades dentro dos parâmetros curriculares do ensino superior. O primeiro foi o Curso de Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis; em março do mesmo ano surgiu o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia na Universidade Anhembi Morumbi – São Paulo. Nos resultados de pesquisas anuais do INEP, identifica-se um aumento significativo desse número de cursos a cada década, em 2009 eram no total 99 e atualmente somam pelo Brasil 188<sup>5</sup>.

Nesse cenário do crescente número de faculdades de Gastronomia no país, é importante ressaltar que atualmente os cursos dividem-se entre as modalidades de Bacharelado e Tecnológico. Sendo assim, aqueles que optam por um curso de maior produção científica procuram a primeira, ofertada de modo geral por universidades federais públicas; a segunda atende ao grupo que tem interesse na área de negócios e qualificação de técnicas de cozinha, além de optarem por um período mais curto de formação. A segunda modalidade é o nosso principal objeto deste estudo comparativo com Portugal.

---

Entre a formação profissional do cozinheiro e a formação ao nível do ensino superior do gastrônomo, existem diferenças que vão além das nomenclaturas. Na prática, ambos são preparados para atuar no ramo da alimentação, porém, decorrente das modificações e exigências do mercado de trabalho distanciam-se em possibilidades de atuação profissional. O cozinheiro é o profissional que atua diretamente na confecção de alimentos, elaboração de receitas e domina as técnicas dentro do espaço da cozinha na prática. O gastrônomo é um novo profissional, que vai além das técnicas e além do espaço da cozinha. Eis aqui, o cerne desta pesquisa que mais à frente voltaremos a tratar.

### **1.3 ANTECEDENTES BIBLIOGRÁFICOS DOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL**

Constituindo também parte do objeto desta pesquisa, Portugal passou a apresentar um recente destaque na Europa na área das pesquisas sobre os patrimônios da alimentação. Na cidade de Coimbra, encontramos a vanguarda dos estudos superiores dentro da temática, incluindo hoje os cursos de Licenciatura, Mestrado e Doutorado. Deste modo, remontamos o percurso do interesse pelo tema da alimentação em Portugal de forma similar ao que fizemos sobre o Brasil anteriormente. Procuramos demonstrar neste ponto o que consideramos ser os principais antecedentes que contribuem para o propósito da pesquisa.

Em documento publicado no ano 2000, o Conselho de Ministros Portugueses expressa que *“entendida como fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução social do povo português, a gastronomia nacional integra, pois, o património intangível que cumpre salvaguardar e promover”* (SOBRAL, 2008, p.99). Essa declaração parece confirmar que o século XX havia deixado de lado o valor da alimentação para o seu povo e sua história, porém, olhando para o futuro, percebemos que na esfera política já há uma atenção a este aspecto. Referente ao papel da política para o desenvolvimento da alimentação e de seus mecanismos, podemos dizer que o último século foi para Portugal bastante relevante. A era das monarquias findou-se em 1910, teve início então a 1ª República concomitante com a Primeira Grande Guerra Mundial, o que agitou a classe política e militar portuguesa abrindo espaço para um Golpe de Estado que deu início ao período da ditadura militar (1926-1933). Esse momento acabou culminando com a implantação do Estado Novo<sup>6</sup>. Enquanto as medidas adotadas no

novo regime, sob o comando de Salazar, procuravam implantar o nacionalismo, o isolamento de Portugal diante das demais nações da Europa tornava-se maior; havia um interesse forte em moldar uma nova sociedade e isso abrangeu muitos aspectos culturais como a alimentação (ABREU, 2018, p.30-31).

O referido cenário político contextualiza o desenvolvimento do turismo no país, incluindo publicações de guias de viagem, porém, estes ainda não continham as referências para restaurantes ou outros lugares onde os viajantes pudessem fazer sua alimentação.

Na busca da promoção de uma identidade nacional portuguesa, nasceram no século XX muitos museus e locais de divulgação da cultura popular<sup>7</sup>. Ainda segundo Abreu, o turismo de automóvel que cruzava as estradas do país, também colaborou para a descoberta e desenvolvimento das cozinhas regionais, típicas de lugares mais distantes dos centros urbanos. O projeto nacionalista, mesmo após o fim do Estado Novo, não deixou regredir os avanços na valorização das cozinhas autóctones, simples e menos dispendiosas, em contraposição ao que viveu a elite portuguesa até a metade do século XX (SOARES, 2018, p.164); nas classes abastadas o estrangeirismo culinário predominava.

Essa elite portuguesa do período, acessava a gastronomia pela literatura, como bem podemos apreciar nas páginas de Eça de Queirós<sup>8</sup>; em 1893 o romancista nos brinda através da *Gazeta de Notícias do Rio de Janeiro* com a crônica *Cozinha Arqueológica*. Nas principais obras queroisianas – *Os Maias*, *A Cidade e as Serras*, *O crime do padre Amaro* – podemos apreciar cenas típicas da alimentação portuguesa enriquecida por um contexto social, político e cultural; a minúcia nas descrições do autor, pintam um verdadeiro retrato na mente do leitor. Eça era nacionalista e valorizava a cozinha original, longe da sofisticação francesa.

Ainda que o primeiro tratado de cozinha publicado em Portugal seja do século XVII, *Arte de Cozinha* (1680) de Domingos Rodrigues (1637-1719), o tema não seguiu com novas abordagens centradas nos ritos em torno das panelas e das mesas. A literatura de fato salvaguardou muitas tradições culinárias nacionais. Por ela, a literatura, tomamos conhecimento de alimentos que eram consumidos no seio das famílias tradicionais. Escreve o próprio Eça de Queirós no prefácio da obra *Volúpia – A nona arte: a Gastronomia* (1940), de Forjaz Sampaio, que o tema estava encoberto por um preconceito e certo desprezo em tratá-lo com real valor e importância pelos homens das letras.



---

A primeira metade do século XX em Portugal apresenta, além das obras literárias, um conjunto de revistas e folhetins de receitas destinadas ao público feminino. Eram os meios impressos mais comuns que transportavam para a população os assuntos da alimentação. Salvo, uma publicação de 1932, assinada por Rosa Maria<sup>9</sup> intitulada *A Cosinheira das Cosinheiras*. O livro conta com 32 edições até o ano 1999, sobre a qual investiga a pesquisadora da Universidade Nova de Lisboa, Isabel Drumond Braga, nome incontestável na historiografia e da Gastronomia nos fins do século XX e início do XXI. Desvendando juntamente com a também pesquisadora Maria Cecília Pilla, Braga analisa um conjunto de receitas que vão das sopas às caldas de açúcar, a fim de saber a real identidade da autora Rosa Maria. Era importante na década de 30 levar para as donas de casa portuguesas, soluções para uma cozinha mais acessível atenta às dificuldades econômicas da época. Nos anos seguintes, além de *A Cozinha das Cozinheiras*, de Rosa Maria, encontramos ainda outras obras de sua autoria que nomeamos: *Como se almoça por 1\$50 – 100 almoços diferentes* e *Como se janta por 3\$ - 100 jantares diferentes*, (BRAGA, Isabel; PILLA, Cecília, 2018, p. 14) ambas com três edições até o ano 1936.

É preciso referir também, que em 1933 outro ícone entre as publicações portuguesas foi concebido: *A Cozinha Ideal*, de Manuel Ferreira. Um texto do próprio autor alguns anos depois, sobre uma 2ª edição, esclarecia algumas alterações que ele havia escolhido fazer para a ocasião, somando até 1600 novas receitas destinadas aos futuros cozinheiros profissionais. A cozinha ideal para Ferreira deveria saber as boas técnicas da cozinha portuguesa, seu livro apresentava certo teor didático para ser compreendido mesmo por aqueles que não tinham curso de formação básica.

Estando a culinária a essa época vinculada predominantemente ao conjunto de tarefas domésticas destinadas às mulheres, citamos ainda duas autoras que deixaram renomadas contribuições para a construção do contexto da alimentação portuguesa: Estela Brandão e Maria Lúcia Namorado. O papel destas duas autoras foi também tratado por Isabel Drumond Braga; duas referências que levantam as discussões sobre o feminismo no início do século XX, por terem assumido destacadamente papéis políticos ao longo de suas vidas. Contribuíram igualmente, assinando textos na imprensa, Estela Brandão publicou nos jornais *Correio do Minho* e *Estrela do Minho*, enquanto Maria Lúcia deu sua escreveu por largos anos nas revistas femininas *Modas e Bordados* e na coletânea *Joaninha* (1944).



---

Enquanto ocupavam-se da alimentação na literatura em Portugal ilustres senhores no início do século XX, algumas senhoras imprimiram verdadeiras contribuições para a história da alimentação, como Bertha Rosa-Limpo. Em 1945 ela tornou-se responsável pela primeira grande obra internacional editada em língua portuguesa, *O Livro de Pantagruel*. No período pós-guerra, foi este livro uma verdadeira e inquestionável adição sobre os assuntos acerca da alimentação; em verdade a obra apresenta um conjunto de receitas de todos os continentes inspiradas por uma viagem em tournée pela Itália, da jovem cantora lírica. Era esse o vislumbre da primeira edição<sup>10</sup>. Alguns anos mais tarde, outra dama da sociedade deu destaque singular a cozinha, Maria de Lourdes Modesto.

Com o breve, porém devido destaque, apresentamos Maria de Lourdes que é considerada a 1ª gastrónoma portuguesa por sua brilhante carreira. Em 1958 estreava em rede nacional pela RTP, chegou em cena vinda do teatro, mas demonstrou brilhante vocação em fazer receitas tradicionais e algumas outras de improviso, em um quadro de transmissão ao vivo na televisão. Durante 12 anos na TV “A Diva da Gastronomia Portuguesa”<sup>11</sup> conquistou o carinho e a admiração do grande público, sendo comparada ao ícone norte-americano – Julia Child – pelo jornal *New York Times* em 1987<sup>12</sup>. Hoje conta com 89 anos de vida, é autora da obra *Cozinha Tradicional Portuguesa* de 1982, livro que possui mais de 30 edições, sendo a última de 2012. É o mais vendido em Portugal como afirmou a doutora Maria José Azevedo Santos em conversa sobre esta pesquisa. Constituído por um conjunto de 800 receitas, selecionadas entre as quase infinitas cartas enviadas pelos telespectadores da culinária, atentamente revisadas em 20 anos de pesquisa. Receitas que traduzem a cozinha portuguesa desde as sopas até a doçaria, de norte a sul do país, por isso considerada até hoje a mais importante e relevante contribuição na área<sup>13</sup>. Tornou-se uma referência bibliográfica básica e fundamental para quem estuda a temática da alimentação do país, tendo também outras obras de referência como a *Grande Enciclopédia da Cozinha*, 2 volumes.

A respeito das obras bibliográficas de interesse e investigação ao serviço da Gastronomia em Portugal, apenas a partir da segunda metade do século XX é que podemos apreciá-las.

Referimos primeiramente uma obra largamente comentada e estudada, a transcrição de 1967 de Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, do manuscrito intitulado *Livro de*

---

*Cozinha da Infanta D Maria*. O manuscrito original encontra-se na Biblioteca Nacional de Nápoles, tendo uma nova edição em 1987 sobre a qual Arnaut argumenta ter feito algumas correções. Os textos da obra, segundo Manuppella, devem retratar o final do século XV e início do XVI (GOMES, 1996, p. 94), são relatos de enorme riqueza sobre o período medieval. Acrescentamos ainda mais uma importante figura dos estudos da alimentação: Paulino Mota Tavares. Historiador de Coimbra, de onde não por acaso surgem a maioria dos estudos publicados; Paulino contribuiu no fim do século passado com relevantes títulos como: *Mesa, Doces e Amores no Século XVII Português, Almeida Garrett e Viagens na Cozinha Portuguesa*, ambos do ano de 1999, *Descoberta e Invenção do Brasil – O Amargo e O Doce*, foi lançado no ano de 2000; *Quinta das Lágrimas*, de Paulino Mota Tavares e Maria Leonor Cavalheiro, editado em 2002.

A respeito ainda do conjunto bibliográfico e da investigação sobre a alimentação na segunda metade do século XX, devemos referenciar o ano de 1987, quando as pesquisadoras Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria dedicaram-se à obra de Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, sobre a qual as autoras detalharam em uma reedição, contendo apresentação com notas, comentários e glossário. Domingos Rodrigues (1637-1719). Autor da célebre obra manuscrita de 1680 foi famoso em seu tempo e dizia ter 29 anos de fogão, preparando banquetes para a real corte portuguesa. Sobre *Arte de Cozinha* "Todas as coisas que ensino experimentei por minha própria mão e as mais delas inventei por minha habilidade", escreveu no prólogo da primeira edição; cozinhou sob o reinado de D. João IV, o primeiro soberano da dinastia de Bragança, tendo alcançado o reinado de sua majestade D. Pedro II. O volume de Domingos Rodrigues teve três edições durante a vida do autor: a primeira em 1680, a segunda em 1683 e a última em 1698. Posteriormente encontramos ainda edições do século XVIII nos anos de 1732, 1741, 1758, 1765 e 1794, sendo ainda hoje reimpressa e comercializada.

Além dos autores citados na passagem dos dois últimos séculos como referência para os estudos da alimentação em Portugal, podemos notar que na segunda década do século XXI as publicações académicas ganham mais volume e através do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (CECH) da Universidade de Coimbra o interesse continua crescente. Com foco na relação próxima entre Portugal e Brasil que conserva traços comuns na alimentação, seguiu-se uma série de trabalhos publicados, a exemplo: *Mesa Real – Dinastia de Bragança*, de Ana Marques Pereira (2012), *Coração, Cabeça e Estômago – Uma Tertúlia Figueirense*, de Guida

---

Cândido (2013), *Ensaaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, de Carmen Soares (2014), *O Livro de Cozinha de Apício*, uma reedição organizada por Inês de Ornellas e Castro (2015), entre outras importantes fontes desse assunto inesgotável.

Entretanto, ainda que, para esta pesquisa sejam fundamentais as publicações de carácter de investigação científica e de aprofundamento no campo da história da alimentação, devemos considerar que nesta jovem área de interesse que é a gastronomia em Portugal, a figura do *Chef* (sem “e” no final) João Ribeiro merece ser citada. João Ribeiro foi cozinheiro do antigo Hotel Aviz em Lisboa, denominado “mestre” nas considerações feitas por Maria de Lourdes Modesto (1996) sobre seu trabalho e sua contribuição; reproduziu e inovou a cozinha portuguesa tradicional. Nascido no início do século passado, de certo muitas mudanças passaram pelos olhos do chef até a publicação de *O Livro de Mestre João Ribeiro*, uma obra de José Quitério e José Labaredas. Esta que consiste em um compilado de receitas clássicas executadas pelo chef durante o tempo que dedicou sua vida ao ofício das panelas.

Na soma das duas últimas décadas do século XX e da primeira do século XXI, podemos dizer que foi um despertar de contribuições para a história em Portugal; situam-se nesse período também outros trabalhos de pesquisas acadêmicas sobre o tema da alimentação, em especial aqueles da identidade nacional, buscando discutir cada vez mais a temática e ressaltando o seu valor para a comunhão de um povo para o seu futuro. O século XXI desponta com um conjunto bem maior de publicações a esse respeito se contarmos os inúmeros artigos científicos, resultados de pesquisas para o aprofundamento ao tema. Interessa aqui destacar o fundamental contributo do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra (CECHUC), que muito fez e continua fazendo para a pesquisa e divulgação da História da Alimentação em Portugal. No âmbito dos projetos ligados aos CECHUC, uma das mais valiosas contribuições são os estudos sobre o Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro do projeto *Diaita*, que iremos comentar mais à frente neste trabalho.

#### **1.4 ANTECEDENTES DE EVENTOS GASTRONÓMICOS EM PORTUGAL**

Na busca da construção do entendimento sobre a atual gastronomia portuguesa, após investigar a bibliografia sobre, devemos ultrapassar o interesse unicamente acadêmico. Por este motivo, relacionar alguns eventos em destaque que acontecem em Portugal será uma valiosa

contribuição nesta pesquisa. Para tratar os eventos e/ou iniciativas em prol da gastronomia em Portugal, não será preciso recuar ao século XX, visto que constatamos que apenas a partir do início do século XXI é que estas ações decorrem.

No ano de 2001 foi criada a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG), que funciona como uma Associação Cultural sem fins lucrativos. Possui mais de 70 confrarias atualmente e promove iniciativas com o intuito de divulgar e defender a cozinha regional. Possui um calendário anual para a visitação de feiras e outros eventos que promovem os produtos e produtores de diferentes regiões do país; o empenho das confrarias segundo Olga Cavaleiro, presidente do conselho diretivo da FPCG, não é apenas voltado para a gastronomia, são iniciativas de valorização cultural da população local. A FPCG conta com o importante apoio da *Revista Nona Arte* para que possa levar a todos as informações sobre produtos, produtores, rituais no entorno da mesa e na elaboração dos alimentos tradicionais portugueses.

Além do importante empenho das confrarias no país, a alimentação desenvolve-se neste século com olhos no futuro e interesse pelo passado, assim passamos a contextualizar outros eventos, em especial os de carácter académico, que concretizam a ambição de saber e fazer cada vez mais pela história de Portugal através de seus hábitos alimentares.

No ano de 2002 ocorreu na Casa Municipal da Cultura em Coimbra o *I Seminário sobre História da Alimentação – os gostos e desgostos da comida no Reino de Portugal nos séculos XV e XVI*. O mesmo contou com a colaboração da doutora Maria José Azevedo Santos, professora da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura da mesma instituição. Seguiu-se a este, no ano de 2003, o *II Seminário sobre História da Alimentação – A arte no comer e o comer na arte nos séculos XV-VIII*, ocorrido também na Casa Municipal da Cultura de Coimbra. Tais eventos fomentaram, ainda mais, o interesse da comunidade académica sobre as pesquisas à respeito dos aspectos em torno da alimentação, ainda que a área não estivesse no *roll* das ciências.

Os encontros, seminários e reflexões sobre a alimentação envolvendo a comunidade de pesquisadores e professores das universidades portuguesas expandiram seus horizontes. Por esse movimento ocorreu no ano letivo de 2008/2009 o lançamento do *Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade*, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (FLUC)<sup>14</sup>. Este que não é um evento gastronómico propriamente dito, mas sim, um

---

acontecimento que marca a cena nacional das pesquisas sobre a alimentação. Constituindo uma oferta única no âmbito dos estudos universitários em Portugal naquele ano, foi uma iniciativa de vanguarda. Convidando diferentes áreas do conhecimento para lançar um olhar atento sobre a alimentação e as suas múltiplas perspectivas, a proposta feita pela doutora Maria José Azevedo Santos aos diferentes departamentos envolvidos com este Mestrado da FLUC, agrega interesses multidisciplinares e enriquece o cenário nacional à respeito do tema.

A tradição já consagrada da UC destaca-se a partir da criação do referido curso de mestrado como polo dos estudos dos patrimônios alimentares no país, em especial a Faculdade de Letras. Os alunos inscritos no mestrado apresentaram trabalhos inéditos de investigação, alguns tornaram-se importantes como: *Cinco Séculos à Mesa e Comer Como uma Rainha* publicação da já referida Guida Cândido; verificamos também o trabalho singular de Luís Lavrador, *Chef* de cozinha renomado e formador há 30 anos do Turismo de Portugal, que publicou seus estudos denominados *Ao Sabor da Bíblia*.

Em 2014 os frutos deste Mestrado e das pesquisas de estudantes e professores culminaram no *1º Fórum-estudante em História e Culturas da Alimentação – Patrimônio e Cultura*, que ocorreu na UC; além do Fórum, a partir daquele ano também podemos apreciar o *Colóquio Luso-brasileiro de História da Alimentação*, que contou na abertura e encerramento do evento com as reflexões da professora doutora Maria Helena da Cruz Coelho, coordenadora científica do Mestrado no corrente ano. As duas modalidades de eventos apresentam-se desde 2014 com edições anuais.

Cabe ainda ressaltar, que o Colóquio Luso-brasileiro é fruto do projeto DIAITA, este que inaugurou a primeira rede de pesquisadores no espaço lusófono; um projeto que visa proceder os estudos aprofundados dos hábitos alimentares, do patrimônio e das culturas de Portugal e do Brasil. Contando com o esforço e dedicação dos dois lados do Atlântico. Os investigadores tratam as diferentes fontes que remontam os hábitos alimentares construindo a identidade gastronômica de Portugal e do Brasil. Sob a coordenação das professoras Carmen Soares e Paula Barata Dias, os eventos sucederam-se com enorme sucesso e uma contribuição de extremo valor, não só para o espaço lusófono, mas para a humanidade. Além das iniciativas do projeto DIAITA, a segunda década do século XXI desponta com um interesse cada vez maior pelos patrimônios alimentares. Demonstramos mais claramente na tabela abaixo a

sequência de alguns eventos que julgamos importante ressaltar, promovidos com notada iniciativa portuguesa e com a colaboração brasileira:

<b>2012</b>	<b>1º Colóquio de História da Alimentação: Antiguidade (UC)</b>
<b>2013</b>	<b>I Colóquio Luso-brasileiro de História da Alimentação: Património e Cultura (FLUC)</b>
<b>2014</b>	<b>I Fórum-estudante em História e Culturas da Alimentação (FLUC)</b>
<b>2014</b>	<b>II Colóquio Luso-brasileiro Dos Prazeres da Mesa aos Cuidados do Corpo (PUC – Brasil)</b>
<b>2015</b>	<b>2º Fórum-estudante em História da Alimentação (FLUC)</b>
<b>2015</b>	<b>3º Colóquio DIAITA Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação (Coimbra)</b>
<b>2016</b>	<b>3º Fórum-estudante em História e Cultura da Alimentação (FLUC)</b>
<b>2016</b>	<b>Ciclo de Conferências DIAITA – <i>Scripta e Realia</i> do Património Alimentar da Lusofonia</b>
<b>2017</b>	<b>I Encontro de Estudos Superiores em Gastronomia (Coimbra)</b>
<b>2017</b>	<b>4º Fórum-estudante em História da Alimentação (FLUC)</b>
<b>2018</b>	<b>5º Fórum-estudante em História da Alimentação (FLUC)</b>
<b>2018</b>	<b>5º Colóquio DIAITA Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação (PUC – Brasil)</b>

Tabela 2: Cronologia de eventos gastronômicos vinculados a UC e seus respectivos temas

Este conjunto de eventos contemplou inúmeros olhares sobre a alimentação, em especial o uso de novas e diferentes fontes de pesquisa, análises sobre a estética na alimentação, a proximidade com os ritos religiosos, as dietas e a saúde ligada a alimentação. O século XXI em suas primeiras décadas traduz a gastronomia como um tema para ser tratado entre as ciências, indo além do patrimônio cultural.

## 1.5 ANTECEDENTES DA FORMAÇÃO SUPERIOR NA ÁREA DE GASTRONOMIA EM PORTUGAL

Diante das reflexões que os eventos gastronómicos incentivaram em Portugal, em especial entre a comunidade universitária de Coimbra e Lisboa, outros avanços foram possíveis nesse sentido.

Como já referimos, foi um processo evolutivo que fez com que a alimentação chegasse ao ensino superior. Tendo começado com o lançamento do primeiro curso no 2º ciclo de estudos, o *Mestrado em Alimentação: Fontes, cultura e sociedade* da FLUC, no ano letivo de 2008/2009. Curso que agora completa dez anos de atividades, formação e contribuição, tornou-se um marco na formação acadêmica no sentido dos assuntos da alimentação portuguesa. Contemplando em quase todas as suas turmas, alunos também de outros países em especial brasileiros. Prova mais que concreta das relações entre as duas nações e de suas conexões no âmbito da gastronomia, além do valor que agrega um diploma de mestre na Universidade de Coimbra para os estudantes brasileiros. Posteriormente ao sucesso do Mestrado, foi possível vislumbrar a criação do 3º ciclo de estudos na mesma área, onde novas perspectivas dão continuidade às pesquisas afim de saciar os desejos por saber e descobrir cada vez mais sobre a história da alimentação.

O *Doutoramento em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades* nasceu no ano letivo de 2015/2016. Foi mais uma vez uma oferta única no país, até hoje segue na vanguarda para elevar a temática multidisciplinar da alimentação ao estatuto da investigação científica universitária em Coimbra. Seu plano de estudos dialoga desde a Literatura até a Medicina, não deixando de perceber as relações inerentes com o Turismo e certamente com a História da Humanidade. Conta com a coordenação da professora e investigadora doutora Carmen Soares, já mencionada neste texto referente ao projeto Diaita, e com a parceria da professora Maria Helena da Cruz Coelho. Ambas importantes autoras da área da história da alimentação. Com duração de 8 semestres, está em vias de trazer a luz os primeiros doutores diplomados em assuntos da gastronomia. Passamos a citar alguns dos temas de investigação que já realizaram as provas de qualificação para a construção de teses em 2019: *Os Festivais Gastronómicos nas Comunidades Intermunicipais das Regiões de Aveiro e de Coimbra: uma forma de valorizar os Patrimônios Alimentares*, por Sílvia Tapadinhas Cunha, *Identidade alimentar, salvaguarda do*



---

*patrimônio imaterial e turismo sustentável nas regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais (Brasil) e Serra da Estrela (Portugal)*, por Elcione Luciana da Silva, *Da Botica à Mesa. Do potencial terapêutico à degustação sávida de alimentos*, por Maria Margarida Mota Pinto de Abreu, entre outros.

Enquanto de um lado nos surpreendemos com essa visão futurista da cidade de Coimbra sobre os valores do passado em torno da mesa, do outro seria uma falha esquecer que a alimentação sempre teve o seu lugar na formação profissional dedicado ao turismo e a hotelaria no país. Desse modo, remontamos um pedaço desse passado que encontra-se no surgimento das Escolas de Hotelaria e Turismo de Portugal. No ano de 1958 foi fundada em Lisboa a primeira unidade, ainda hoje em funcionamento. Situada no bairro do Campo de Ourique, locada no prédio da antiga Escola Industrial Machado de Castro, integra atualmente o Hotel da Estrela com a finalidade de proporcionar aos estudantes uma experiência real de trabalho nas diversas áreas do mecanismo turístico. Hoje as escolas estão em todas as regiões do país, com uma formação adequada às exigências do mercado de trabalho e com uma capacitação técnica aprofundada. No trajeto desta pesquisa, Coimbra é referência na formação profissional qualificada na área da cozinha, começando no nível técnico que toca em parte no nível acadêmico já que atua como parceira com os IPCs (Institutos Politécnicos de Coimbra) como veremos mais à frente.

Na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) encontramos uma história de 30 anos na oferta de formação na área de gastronomia com os cursos de: Técnicas de Cozinha/Pastelaria, Gestão de Produção de Cozinha (GPC) ou Gestão de Produção de Pastelaria (GPP). Estes cursos foram pensados para atender a uma demanda do mercado turístico português, que em meados do século XX e início do XXI viu crescer o número de visitantes ao país necessitando assim aumentar o número de contratações em hotéis, restaurantes e áreas similares. Sua estrutura de laboratórios para aulas práticas de alimentos e bebidas é um complexo moderno de cozinhas, bares e restaurantes, possibilitando ao estudante atuar de modo quase real nas atividades que necessitam destes equipamentos. Enquanto alunos, eles contam sempre com o olhar atento do instrutor e professor de cada área para que possa aprimorar suas habilidades técnicas no âmbito da restauração.



---

A trajetória de sucesso do 2º e 3º ciclos de estudos superiores mais o legado dos IPCs e da Escola de Hotelaria de Coimbra, são bases para a construção da oferta da Licenciatura em Gastronomia que estudaremos no aprofundamento desta dissertação no capítulo seguinte.

Diante destes antecedentes que nos aproximam do objetivo principal deste trabalho, elucidamos os caminhos para chegar até a formação superior em Gastronomia no Brasil e em Portugal, considerando o nível tecnológico e o primeiro ciclo de estudos universitários. Agora, seguiremos para o aprofundamento da análise comparativa estes os cursos nos dois países a fim de resolvemos o problema aqui proposto.

1

---

<sup>1</sup> Raul Lody é antropólogo e museólogo, é criador e curador do Museu da Gastronomia Baiana (Senac Bahia, 2006), museu pioneiro na América Latina. Representa, no Brasil, a International Commission on the Anthropology of Food (ICAF). Também é criador e coordenador do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira da Fundação Gilberto Freyre.

<sup>2</sup> Le Cordon Bleu A origem da escola vem da L'Ordre des Chevaliers du Saint Esprit, uma elite de cavaleiros franceses que foi criada em 1578.

<sup>3</sup> CIA – Culinary Instituto of América, instituição de Ensino Superior fundada em 1946.

<sup>4</sup> No portal do INEP é possível encontrar todas as informações pertinentes ao Ensino Superior Brasileiro.

<sup>5</sup> Utilizou-se para a consulta deste tema a Sinopse Estatística da Educação Superior de 2017, disponível no site do INEP.

<sup>6</sup> Sobre o tema consulte o Dicionário de História de Portugal de Joel Serrão, António Barreto e Maria Filomena Mónica.

<sup>7</sup> Em 1940 inaugura a Exposição do Mundo Português seguida em 1948 do Museu de Arte Popular ou “Museu do Povo”, que constituiu parte do movimento de afirmação do Estado Novo.

<sup>8</sup> Além de inúmeros estudos e artigos acadêmicos sobre a relação de Eça de Queirós com a alimentação, a autora Maria de Lourdes Modesto é mais uma referência sobre o tema no intitulado Comer e Beber com Eça de Queiroz, 2014, Alêtheia Editores.

<sup>9</sup> Segundo pesquisas de Isabel Drumond Braga, Rosa Maria era um pseudônimo para o/a verdadeiro/a autor/a de Cozinheira das Cozinheiras.

<sup>10</sup> O livro conta hoje com mais de 75 edições e atualizações que somam 5.000 receitas.

<sup>11</sup> No arquivo da RTP é possível rever online cenas dos programas de Maria de Lourdes Modesto a época de sua estréia.

<sup>12</sup> O New York Times chamou-lhe, num artigo de 4 de Março de 1987 referenciou: "Portugal's Julia Child".

<sup>13</sup> Na página da internet da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal é possível encontrar todo o acervo de receitas de Maria de Lourdes Modesto.

<sup>14</sup> [www.fluc.pt](http://www.fluc.pt)

## **CAPÍTULO II – Os Estudos da Alimentação no Ensino Superior**

---

*Feliz aquele que transfere o que sabe e aprende o que ensina – Cora Coralina*

## **2 A CONSTRUÇÃO DA GASTRONOMIA PARA A GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA NO BRASIL E PARA A LICENCIATURA EM PORTUGAL**

Diante do percurso desenhado no primeiro capítulo, passamos ao estudo mais detalhado sobre a construção dos Cursos de Gastronomia que são nossos objetos. Por se tratar de uma pesquisa com análise comparativa entre duas instituições, a primeira e mais antiga no Brasil e outra mais recente em Portugal, iremos com frequência durante o texto referir os objetivos a fim de deixar clara a relevância da metodologia aqui adotada. A comparação se dá pelo uso e análise de documentos norteadores de cada curso. Além de informações oficiais disponíveis em plataformas dos órgãos reguladores da educação em cada país. Consideramos a escassez de outras pesquisas no conjunto das fontes, reconhecendo a juventude da área da alimentação diante de outros campos do conhecimento dentro das faculdades e universidades e que ainda é preciso ultrapassar barreiras para muito além de um oceano.

Para tanto, é importante valorizar o que já foi produzido e incentivar novas produções científicas, afim de enriquecer a construção do pensamento sobre a formação em Gastronomia. No Brasil, o curso para o ensino superior equivalente ao 1º ciclo de estudos do Espaço Europeu, está qualificado com a nomenclatura de Curso Superior Tecnológico ou de Tecnologia em Gastronomia; nos cabe então esclarecer primeiramente essa terminologia de modo a tornar mais fácil a compreensão deste trabalho para que possamos aprofundar a discussão.

A partir da segunda metade do século XX algumas reformulações legislativas para a educação brasileira favoreceram a criação dos cursos superiores de Graduação Tecnológica. Atendendo obrigatoriamente a Lei de Diretrizes e Bases (LDBEN\96), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC), a modalidade ampliou a oferta no Ensino Superior. De acordo com o portal do Ministério da Educação e Cultura (MEC – BRASIL, 2015), o quadro da oferta no segmento da alimentação, pode apresentar denominações como: Alimentos, Ciências dos Alimentos, Ciências e Inovação do Alimento, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, Engenharia de Alimentos, Química de Alimentos e Gastronomia, nos graus – Sequencial, Tecnologia e Bacharelado.

---

A Lei 9394/96 (LDB) nos artigos 39 a 42, sobre a Educação Profissional e o Decreto 2208/97, estabelece para a Educação Profissional três níveis: o básico, o técnico e o tecnológico. Nesse último nível está incluído o Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) criado em 1999. Caracterizado por ser uma formação direcionada a aplicação prática do conhecimento científico, com menor tempo de duração do que um curso de bacharelado que tem foco na pesquisa sobre o alimento. Sendo ainda, uma modalidade que abrange os conhecimentos de gestão de negócios dando à formação o caráter de resposta às necessidades do mercado brasileiro de alimentação.

Em entrevista em maio de 2015 ao site UOL, na coluna *A Tarde*, Rosa Moraes, implementadora e fundadora do primeiro curso de Gastronomia no Brasil, afirma que o foco da formação é dar ao aluno noções básicas de cozinha, culturas gastronômicas, nutrição e gestão aplicadas à gastronomia. Rosa que a época do lançamento do curso na Universidade Anhembi Morumbi atuava como colunista internacional para jornais e revistas brasileiros; quando foi convidada em 1999 pelo reitor da UAM para implementação do curso aceitou o desafio e segue até os dias de hoje como consultora da rede *Laureate International Universities* para implementação de novos cursos e gestão de projetos.

Para 2018 Rosa segue afirmando que mesmo após 20 anos, o curso da UAM e os que seguiram ao seu modelo, continuam com o foco no profissional empreendedor para a gastronomia. A dinâmica de conteúdos teóricos e práticos é o diferencial da formação universitária dos jovens e a requalificação daqueles que inscrevem-se para receber o título de gastrônomo. Desde sempre parcerias das faculdades brasileiras com instituições internacionais do ensino de técnicas de cozinha favoreceram o aprendizado, expandindo o conhecimento sobre outros valores (FREIXA; CHAVES, 2008, p.266). Por fazer parte do eixo educacional de hospitalidade e lazer, a vertente do turismo e da cultura não são dissociadas desta formação.

O interesse em desvendar esse caminho do ensino da Gastronomia no Brasil é um tema compartilhado entre muitos pesquisadores na atualidade, como Fernando Goulart Rocha para quem este assunto é muito pertinente. Em seu estudo de 2015, onde discute sobre “*Ciência e Profissão*”, o pesquisador indaga a chegada do século XXI e a multiplicação dos cursos de gastronomia no Brasil. Rocha procurou analisar o diferencial dessa formação para atrair o

---

interesse de jovens e profissionais, concluindo há quatro anos que o Brasil é uma exceção na formação em Gastronomia, e não uma regra (ROCHA, 2015, p.3).

Para Portugal, a presença da gastronomia no 1º ciclo de estudos superiores apresenta-se como jovem e única até o momento. Aprovado em março de 2015 pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (A3ES), a Licenciatura em Gastronomia passa a oferecer as primeiras 20 vagas no ano letivo 2016/2017. Sua unidade orgânica é a Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC), sendo parte dos Institutos Politécnicos de Coimbra (IPCs) – Escola Superior Agrária (ESAC), Escola Superior de Tecnologia da Saúde (ESTES), Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTGOH) – e ainda conta com relevante parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra pertencente ao Turismo de Portugal.

Sob a coordenação da professora doutora Adília Rita Cabral (ESEC), a qual participou ativamente no processo de acreditação do curso, a formação tem recebido cada vez mais candidaturas para as vagas são poucas pelo que já se percebe. A primeira turma iniciou a formação contanto com uma frequente interação do mercado da restauração e da hotelaria portuguesa, essa interação se deu através de um corpo docente variado formado por mestres e chefs de cozinha, proporcionando aos alunos a descoberta de uma nova área. Em conjunto, docentes e discentes vão reconhecendo as necessidades, as novas habilidades e competências necessárias para o gastrónomo. Compartilham com a doutora Adília Cabral a coordenação do curso a doutora Aida Moreira da Silva, da ESAC, e o chef Luis Lavrador, representando a EHTC e o Turismo de Portugal.

Notadamente a nomenclatura em Portugal para Licenciatura em Gastronomia não segue a mesma designação de Licenciatura dentro do sistema educacional brasileiro, como esclaremos a seguir.

O Processo de Bolonha (1999) transformou os planos curriculares em construtivistas, caracterizado pela promoção da autonomia do estudante, dentro do seu desenvolvimento de competências, de forma interativa e valorizando o trabalho autónomo do aluno em complementaridade com as aulas de cariz teórico-prático, estas da responsabilidade dos docentes das unidades curriculares. O foco no desenvolvimento de habilidades e competências para formar o pensamento crítico no estudante permeia todos os ciclos da educação, o que já havia sido planejado em Sorbonne (1998) por exigência do mercado de trabalho – um novo

---

profissional capaz de entender o seu papel social e económico diante da qualificação escolhida. As discussões sobre o tema refletem que quanto melhor e mais desenvolvido for o pensamento crítico, maior o sucesso pessoal e profissional.

Na dinâmica das salas de aulas, essa habilidade “concretiza-se com uma prática deliberada, sistemática, continuada e aplicada, através da discussão de conteúdos, partilha de ideias e exposição de argumentos” (BULTER, 2012, p. 67). O papel do docente após a implementação do modelo de Bolonha passa a ser de incitador do pensamento crítico, utilizando uma metodologia investigativa e orientadora de projetos. Podemos afirmar que uma Licenciatura em Portugal, equivale à graduação no Brasil; licenciado é todo aquele que faz um curso universitário do 1º ciclo de estudos na Europa, não é apenas aquele que faz uma graduação na área da docência como no Brasil. Eis em termos práticos a diferença entre Brasil e Portugal para o nosso objeto de estudo.

Como referimos nos antecedentes deste trabalho, a região centro de Portugal destaca-se no turismo nacional com a cidade de Coimbra. Pelo seu valor e afirmação do interesse pelos estudos da alimentação/gastronomia e turismo gastronómico, a cidade congrega um grande valor para o país, sendo a única que oferece formação nos três ciclos dos estudos superiores no campo da alimentação. Através do Turismo de Portugal, da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e de outras parcerias, a Licenciatura em Gastronomia participa em eventos de âmbito nacional e internacional, integrando juntamente o processo de candidatura da cidade ao título de *Região Gastronômica Europeia 2021*. Este, conquistado com louvor no corrente ano, começando a sua preparação desde já para a realização de inúmeros eventos.

Os documentos sobre os dois cursos em análise são equivalentes, considerando as normativas e os processos educacionais de cada país. Do Brasil, utilizamos para a pesquisa o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) da UAM, um documento contendo o histórico de sua construção, suas características e outras informações relevantes sobre o seu funcionamento e atuação. Esse documento é atualizado anualmente e disponibilizado para docentes e órgãos de avaliação dos cursos superiores no país. Além do PPC consultamos as informações disponíveis na plataforma da instituição, meio pelo qual todos os interessados e alunos podem realizar suas buscas a respeito da Graduação Tecnológica em Gastronomia.

---

Em Portugal, também encontramos os documentos e informações disponíveis sobre a Licenciatura em Gastronomia no site da ESEC, além do documento de apresentação da formação entregue a A3ES. Na plataforma está detalhada a formação com algumas saídas profissionais, as unidades curriculares que compõem o curso, perfil do curso e demais dados importantes. Além disso, a A3ES disponibiliza publicamente em meio digital, informações sobre a aprovação da candidatura do curso. Encontramos dados apresentados para a autorização e para a acreditação da licenciatura e sobre o seu funcionamento. Todas estas informações serão de extremo valor para seguirmos nesta investigação.

## **2.1 ANÁLISE DE DOCUMENTOS INSTITUCIONAIS**

Visto que outros pesquisadores estão em vias de produzir mais material científico a respeito do ensino da Gastronomia no Brasil, nos detemos a partir de agora aos documentos em análise. Inicialmente o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia 2018/2, cedido pela Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo, através da coordenadora do curso Heloísa Rodrigues e da consultora da Rede Laureate, Rosa Moraes.

Em termos gerais, o documento apresentado pela UAM retrata dois momentos fundamentais para o nosso estudo. Nas primeiras páginas do documento encontramos a contextualização da criação da formação em 1999, por este motivo foi escolhido como objeto de estudo. No segundo momento podemos perceber no texto do PPC o crescimento e as transformações que resultam no desenho atual do Curso de Gastronomia. Com uma trajetória de vinte anos de existência enriquece sobremaneira a comparação que aqui propomos para a Licenciatura em Coimbra. A diferença de 20 anos entre a criação do curso brasileiro e do curso português foi ponto decisivo para o início desta pesquisa. Buscamos identificar como a experiência e a inovação para esses dois cursos alinham, ou não, na construção do profissional gastrônomo/gastrónomo, considerando a relação de proximidade entre os países e suas culturas.

O PPC do CST (Curso Superior Tecnológico) em Gastronomia possui todas as informações a respeito do seu funcionamento e de sua oferta atual. O documento contém 138 páginas com dados de interesse dos órgãos reguladores nacionais e estaduais, em especial os dados que necessitam para apresentar ao Ministério da Educação e Cultura (MEC). Periodicamente, os cursos superiores passam por avaliações para revalidação da qualidade e do

---

desempenho permitindo, no caso de uma avaliação positiva, a continuidade de sua existência. Através deste documento são definidas as condições e exigências físicas e funcionais do curso pretendendo assim apresentar o perfil formativo e as competências exigidas a um graduado.

O documento reúne informações inerentes a instituição e ao curso, divididas em dezesseis capítulos. Iremos destacar aqui alguns capítulos que se dirigem às problemáticas propostas e já apresentadas na introdução deste trabalho.

No capítulo 1 e no capítulo 3 do PPC verificamos os dados gerais do curso e o histórico sobre a sua concepção. De acordo com a estruturação de um conjunto de escolas que formam a UAM, o Curso de Gastronomia encontra-se atualmente locado na Escola de Negócios e Hospitalidade (PPC-UAM, 2018, p.11), possuindo uma carga horária de 1.827 horas-relógio e com uma oferta aos candidatos de 330 novas vagas por ano, distribuídas em três turnos durante o dia. Para percebermos melhor qual é a interação da Gastronomia com a Escola de Negócios, passamos a citar alguns dos outros cursos que também integram o conjunto: Administração, Ciências Contábeis, Comércio Internacional, Marketing, Hotelaria e Turismo. Fazer parte do conjunto de cursos voltados para a área de negócios imprime uma característica particular a essa formação nesses vinte anos de existência. Porém, é junto a área do turismo que o PPC do Curso de Gastronomia ressalta o incentivo a pesquisa, associando essa atividade a grande área das Ciências Sociais Aplicadas (PPC-UAM, 2018, p.20) contendo as seguintes linhas de estudo: (a) Dimensões e contextos da hospitalidade, (b) Hospitalidade na competitividade em serviços e (c) Recursos Humanos – alimentação e patrimônio.

Em conjunto com o documento brasileiro, analisamos também os documentos disponíveis na plataforma A3ES sobre a Licenciatura em Gastronomia da ESEC. Desde 2014 quando o curso foi proposto já contava com uma oferta de 20 vagas anuais, funcionando em dois turnos com a mesma turma. Esse número de vagas para novos ingressantes continua o mesmo até o corrente ano, porém, averiguamos um aumento considerável da sua procura por parte dos estudantes, dobrando o número de matrículas para novos alunos no ano letivo 2018/2019. Apesar da sua recente criação, o curso em Portugal assim como no Brasil, preserva o vínculo com a área científica do Turismo e Lazer agregando valor à formação desde o princípio. Na documentação oficial o conjunto dos Institutos Politécnicos de Coimbra representado principalmente pela Escola Superior de Educação de Coimbra, consta como a



Unidade Orgânica da Licenciatura. As demais escolas e instituições funcionam como apoio para as aulas teóricas e práticas como já referido anteriormente. É fundamental frisar a colaboração da EHTC tanto para o funcionamento de aulas teóricas como também para as práticas de laboratórios e eventos do curso. Todas estas instituições também compartilham seus docentes com a Licenciatura, enriquecendo cada área com professores qualificados em áreas específicas.

O sistema europeu de graus está baseado em três ciclos de estudos. A licenciatura corresponde ao 1º ciclo, que engloba a primeira formação do ensino superior do estudante. Tem uma duração normal de seis a oito semestres e confere entre 180-240 créditos ECTS (European Credit Transfer System). Para termos uma referência, considere que 60 créditos ou ECTS medem o volume total de trabalho de um estudante, esse volume de trabalho situa-se entre as 1500 e 1800 horas por ano e nesses casos um crédito corresponde a 25-30 horas de trabalho. Este nível de formação fornece aos estudantes os conhecimentos de base nas áreas científicas do curso e competências instrumentais e sistêmicas importantes para a sua empregabilidade imediata ou para o prosseguimento de estudos de nível superior.

## **2.2 A CONCEPÇÃO DOS CURSOS DE GASTRONOMIA NO BRASIL E EM PORTUGAL**

Esse breve ponto expõe de que maneira o pensamento e o contexto de criação dos cursos de Gastronomia, no Brasil e em Portugal, aproximam-se. Os contextos sociais, econômicos e políticos de cada país são particulares, mas alimentam os mesmos anseios dentro do ensino superior. Diante do empenho da pesquisa, fica notório que vinte anos de diferença entre a criação de um curso e do outro, implica uma visão aprimorada e objetiva da formação, os erros iniciais já foram corrigidos e os estudantes continuam preenchendo as vagas ofertadas.

Ainda que o documento brasileiro em análise seja atualizado com dados de 2018, ele preserva a justificativa de 1999 quando do seu lançamento, que fala sobre a criação do curso; o texto alega que a nova oferta se sustenta em uma resposta a demanda do crescimento no mercado turístico, ao aumento da necessidade de profissionais para serviços cada vez mais específicos; além de justificar-se também com a vinda de profissionais internacionais para comandar a área no eixo hoteleiro São Paulo – Rio de Janeiro, criando assim uma formação que atenderia a essa demanda. Contando com a consultoria de escolas norte-americanas para montar

---

a matriz curricular (PPC-UAM, 2018, p.25), o Curso de Tecnologia em Gastronomia agregou conhecimentos com base em competências, uma inspiração do que já se discutia em Bolonha, naquele mesmo ano, para os países europeus. A formação para o gastrônomo na UAM, visa de modo geral capacitar um gestor e/ou consultor da área da alimentação, passando por valores éticos e culturais na produção de alimentos, atendendo também ao crescimento do mercado aliado as suas exigências (PPC-UAM, 2018, p.26).

Para a A3ES, o documento de candidatura da Licenciatura em Gastronomia traz uma justificativa que acreditamos dizer a mesma coisa que o documento da instituição brasileira, porém em outros termos e considerando o contexto local. O que apresenta no documento (ESEC, p.3) é a necessidade de resposta às demandas socioeconômicas atuais, com um mercado competitivo e exigente na oferta de recursos endógenos. A criação da Licenciatura em Gastronomia na cidade de Coimbra, contou com a experiência e consultoria do professor Alexandre Scherer, pioneiro na criação do curso de Gastronomia na Universidade Anáhuac México Norte.

O foco na valorização da identidade cultural e geográfica sobressai no texto do documento oficial em análise, além é claro, da justificação importante de Portugal estar entre os países detentores de um importante patrimônio mundial que é a Dieta Mediterrânea (UNESCO); assim é considerado uma mais valia para o país ter novos profissionais capazes de entenderem e desenvolverem o conhecimento sobre a gastronomia, uma área que consideramos ainda com déficits de investigação aplicada. Portugal se destaca entre um dos mais importantes destinos turísticos visitados na Europa segundo pesquisas anuais de revistas e agências de viagens. Por este motivo se faz necessário oferecer um curso como a Licenciatura em Gastronomia (ESEC, p.4), aprimorando a área da hotelaria, restauração e demais serviços de alimentação. Com a consultoria e experiência do professor Alexandre Scherer, a ESEC desenhou o seu currículo atual considerando maioritariamente a relevância das diferentes culturas da alimentação nos quatro continentes, mas especialmente, a identidade nacional como traço característico da formação.

Verificamos que os documentos de ambos os cursos baseiam a sua fundamentação pela vertente do crescimento turístico, sendo este o fator determinante da necessidade no aprimoramento e qualificação profissional na área da alimentação. Porém, outros interesses

como poder econômico, planejamento de políticas públicas e sociais, também podem ser admitidos como justificativa visto que todos eles relacionam-se com o turismo. A diferenciação relativamente à formação técnica de cozinha é explicada pela necessidade de serem desenvolvidas mais habilidades e competências que ultrapassam a mera reprodução de receitas. Tanto a UAM quanto a ESEC, constituem-se como entidades de formação superior com uma visão de futuro, alinhando modernidade e tradição, pensam o novo profissional da gastronomia como um indivíduo capaz de gerir empreendimentos reconhecendo e valorizando as identidades culturais locais e regionais. Estes perfis que veremos definidos no capítulo seguinte.

### **2.3 ANÁLISE COMPARATIVA DAS MATRIZES CURRICULARES E DE CARGA-HORÁRIA**

Considerando o fenômeno da globalização e as mudanças que aconteceram nas diferentes sociedades nas últimas décadas, a análise comparativa que aqui propomos, reflete o pensamento do povo brasileiro e do povo português. Vamos observar nos quadros apresentados a seguir como são constituídas as matrizes curriculares dos cursos em análise nesta dissertação. Apresentamos primeiramente a abordagem na escolha dos eixos temáticos e das áreas de conhecimentos científicos que interagem na construção de cada currículo analisado.

A concepção do currículo brasileiro da UAM baseia-se no documento institucional denominado Projeto Pedagógico Institucional (PPI), que pertence ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2018-1022). O PPC (Projeto Pedagógico do Curso) apresenta três grandes áreas na construção da formação do aluno, divididas nas seguintes seções: Fundamentação Teórica, Técnicas e Práticas Gastronômicas e Gestão e Empreendedorismo. Dentro dessa divisão estão as bases científicas que permeiam o campo da alimentação em seus valores culturais, sociais, nutricionais, científicos, de gestão e técnicos (PPC-UAM, 2018, p.34). É um curso com sete (7) subáreas distintas dentro dos eixos apresentados como temas, a saber: Fundamentos da Alimentação, Fundamentos da História e Cultura, Práticas e Habilidades em Gastronomia, Técnicas em Serviços de Restauração, Gestão e Empreendedorismo, Comportamento e Sociedade. Todas estas áreas incluem um número de disciplinas diferente, desenhando o perfil formativo do curso como podemos observar na tabela abaixo:

Nome	Sigla	Nº disciplinas
Fundamentos da Alimentação	FA	2
Práticas e Habilidades em Gastronomia	PHG	12
Gestão e Empreendedorismo	GE	3
Optativa	OP	1
Fundamentos da História e Cultura	FHC	1
Técnicas em Serviços de Restauração	TSR	2
Comportamento e Sociedade	CS	3
<b>Total:</b>		<b>24</b>

Tabela 3: Subáreas de conhecimento do CST em Gastronomia – UAM 2018

Relativamente as técnicas e práticas gastronômicas, valoriza-se fortemente a proatividade e uma visão sistêmica do aluno, dotando-o de habilidades nas diferentes tecnologias e técnicas gastronômicas, sendo capaz de assimilar tendências e contribuir com inovações tecnológicas. Percebemos na divisão do número de disciplinas que a componente de Práticas e Habilidades em Gastronomia da UAM reúne, também, um número maior de disciplinas ou unidades curriculares. Colocamos as informações da tabela em um gráfico para melhor compreender a distribuição das disciplinas:

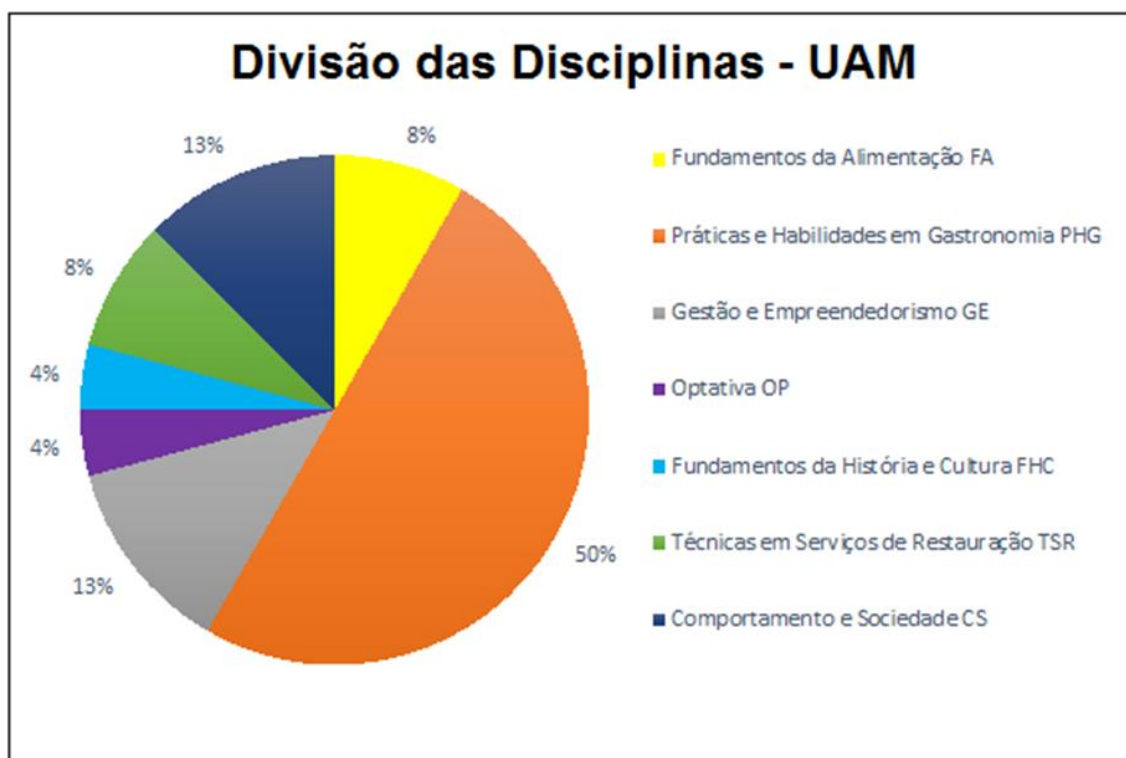


Gráfico 1: Percentual de disciplinas por subáreas de conhecimento do CST em Gastronomia – UAM 2018

A leitura do gráfico acima deixa claro a predominância da componente prática do curso, porém ela não ultrapassa 50% (cinquenta por cento) do número total das disciplinas do curso. É possível também verificar que as subáreas de GE e OP são as segundas vertentes na formação do gastrônomo para o CST em Gastronomia da universidade paulista. Esse gráfico alinhado ao PPC do curso influencia diretamente na construção do perfil discente, com uma forte vertente para formar empreendedores.

Relativamente a análise comparativa das subáreas de cada um dos cursos, a proposta da Licenciatura em Gastronomia em Coimbra tem como grande área de suporte Turismo e Lazer (TL), contando também com a área de Hotelaria e Restauração (HR), Indústria Alimentar (IA) e Agricultura (AGR). Nelas são distribuídas 18 unidades curriculares como podemos ver na tabela a seguir:

Nome	Sigla	Nº disciplinas
Turismo e Lazer	TUR	14
Hotelaria e Restauração	HR	9
Indústria Alimentar	IA	9
Agricultura	AGR	1
<b>Total:</b>		<b>33</b>

Tabela 4: Subáreas de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019

Dentro das quatro subáreas estão distribuídas trinta e três disciplinas, ou, como refere a terminologia europeia “unidades curriculares”, predominando no currículo acadêmico notadamente a subárea do TUR como podemos verificar no gráfico abaixo:

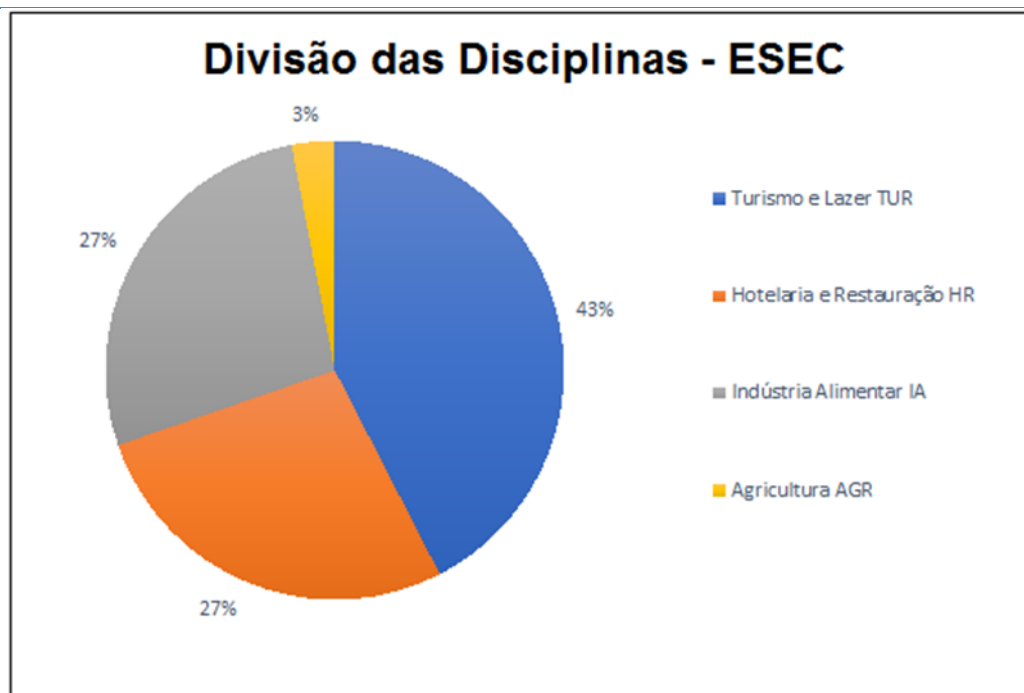


Gráfico 2: Percentual de disciplinas por subáreas de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019

Considerando os dois gráficos construídos com base nos documentos analisados, é possível perceber que, apesar de apresentarem justificativas muito parecidas para a sua criação, os cursos de Gastronomia no Brasil e em Portugal seguem em linhas parcialmente distintas na sua formação. Enquanto o primeiro foca a sua formação nos aspectos do desenvolvimento das habilidades e competências práticas para a atividade no ramo da alimentação, o segundo procura preparar os alunos para a atuação nos diferentes setores da hotelaria e restauração, consultoria e diferenciação de produtos, sempre privilegiando os recursos endógenos e promovendo a gastronomia identitária.

Analisando o número de disciplinas e/ou unidades curriculares que integram os dois cursos, podemos apresentar a diferença de carga-horária aplicada a cada um deles, afim de compreender melhor a importância das subáreas de conhecimento já denominadas no contexto brasileiro e português. Porém, voltamos a chamar a atenção para o sistema ECTS (European Credit Transfer System) onde 1 crédito não representa 1 hora de aula. Para uso neste trabalho e conforme documentos oficiais do Tratado de Bolonha transformaremos nas tabelas e gráficos seguintes, créditos em horas-aula.

O sistema ECTS refere-se a quantidade de horas de trabalho do aluno em cada unidade curricular, a que se somam as atividades presenciais e as não presenciais desenvolvidas pelos discentes. Devemos salientar que este sistema não se aplica no sistema educacional brasileiro, mas pode ser encontrado em alguns casos nas universidades públicas devido ao maior número de estudantes em mobilidade acadêmica internacional. Quando contabilizadas as *horas-aula* nas disciplinas, em diferentes universidades do Brasil, que não utilizam o referencial de *créditos*, as mesmas referem-se ao trabalho do professor na administração de aulas e atividades ligadas aos conteúdos das disciplinas lecionadas. Sendo assim, segundo o Guia do Estudante 2014/2015 consultado para melhor compreender o funcionamento desta dinâmica, verificamos que 1 crédito corresponde a 27 *horas-aula*, gerando as tabelas e gráficos abaixo:

Nome	Sigla	Carga Horária
Fundamentos da Alimentação	FA	165
Práticas e Habilidades em Gastronomia	PHG	869
Gestão e Empreendedorismo	GE	165
Optativa	OP	66
Fundamentos da História e Cultura	FHC	66
Técnicas em Serviços de Restauração	TSR	132
Comportamento e Sociedade	CS	264
<b>Total:</b>		<b>1727</b>

Tabela 5: Carga-horária por subárea de conhecimento no CST em Gastronomia – UAM 2018

Nome	Sigla	Carga Horária
Turismo e Lazer	TUR	429
Hotelaria e Restauração	HR	854
Indústria Alimentar	IA	500
Agricultura	AGR	36
<b>Total:</b>		<b>1819</b>

Tabela 6: Carga-horária por subárea de conhecimento na Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019

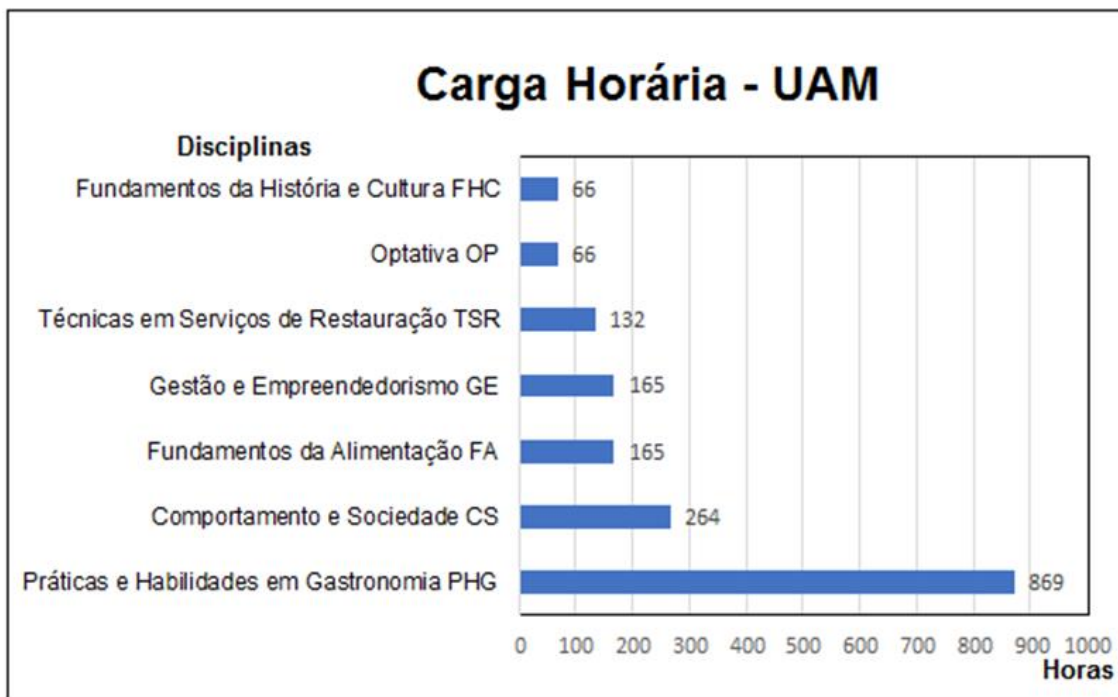


Gráfico 3: Ordem crescente de carga-horária por subárea do CST em Gastronomia – UAM 2018

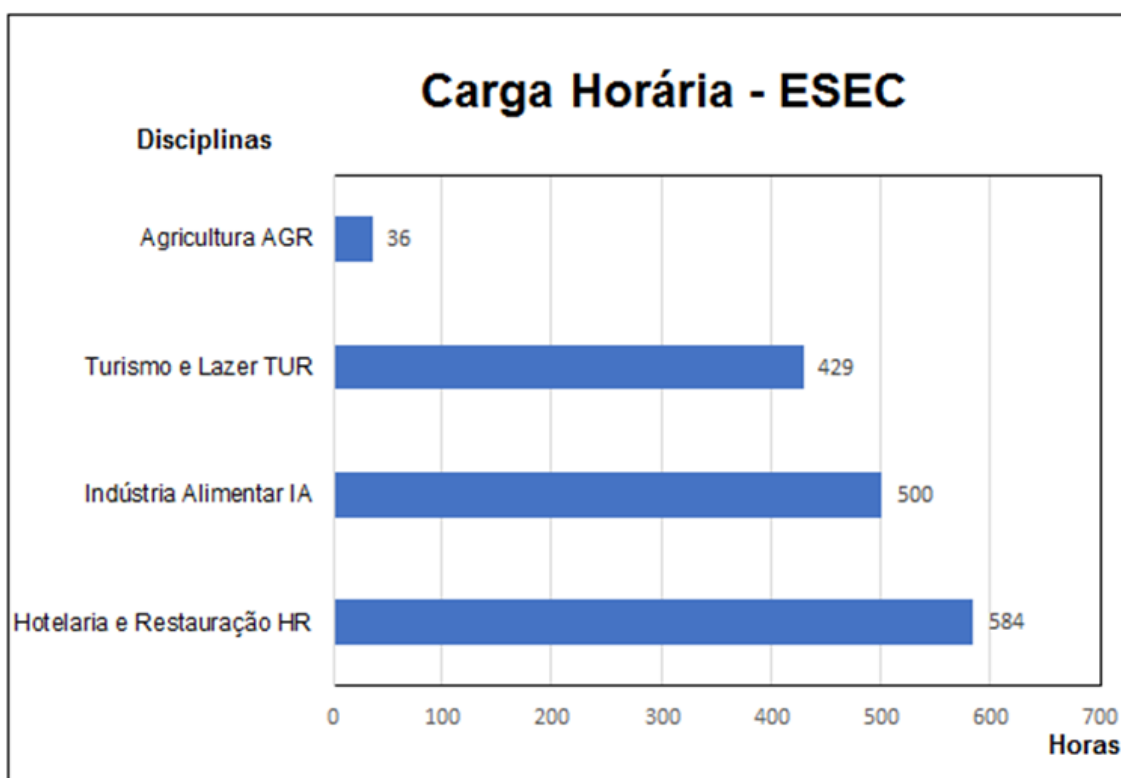


Gráfico 4: Ordem crescente de carga-horária por subárea da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019



Para que fiquem esclarecidas as informações mais pertinentes, a Licenciatura em Gastronomia da ESEC em sistema de ECTS segue estruturada da seguinte maneira:

Nome	Sigla	Número
Turismo e Lazer	TUR	69
Hotelaria e Restauração	HR	61
Indústria Alimentar	IA	47
Agricultura	AGR	3
<b>Total:</b>		<b>180</b>

Tabela 7: ECTS por subárea de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019

Compreendendo o contexto da criação de cada um dos cursos com os quadros apresentados e verificando a sua estrutura de áreas de conhecimento científico, passamos a aprofundar nosso interesse nas disciplinas e/ou unidades curriculares. Dando sequência na busca de similaridades e distinções na estrutura da matriz curricular e na formação do gastrônomo em cada curso analisado.

## 2.4 DISCIPLINAS E UNIDADES CURRICULARES COMPARADAS

Entender as unidades curriculares de ambos os cursos aqui analisados, nos permitirá identificar os pontos de aproximação e os de distanciamento entre os mesmos, afim de colaborar na busca de respostas para os problemas propostos no início da pesquisa. A descoberta da identidade de cada um dos cursos, será o aspecto crucial que pretendemos analisar no Capítulo 3. Inseridos em suas grandes áreas de conhecimento e em seus contextos socioeconômicos, os cursos traçam o conjunto de disciplinas e/ou unidades curriculares que pretendem dar resposta ao nível de competências a adquirir, de acordo com as exigências do mercado, para um bom profissional gastrônomo em cada um dos países em análise.

A proposta curricular do CST em Gastronomia de São Paulo tem a marca institucional da flexibilidade, materializando-se em 4% da formação com as disciplinas Optativas. Estas disciplinas abrangem requisitos da legislação brasileira trabalhando as temáticas de: *Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino da História e Cultura Afro-brasileira, Africana e*

*Indígenas*; a temática da *Educação em Direitos Humanos e Educação Ambiental* (PPC-UAM, 2018, p. 35-36). Coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), o currículo brasileiro de Gastronomia apresenta uma componente disciplinar denominada de *Projeto Integrado*, que é realizado ao fim de cada semestre do curso pelos estudantes com a orientação dos professores. Na ocasião de cada projeto os alunos devem reunir conhecimentos multidisciplinares de forma a consolidar a sua aprendizagem e a fixação dos conteúdos trabalhados em aula. Com o passar de vinte anos desde a criação deste curso, as configurações do conjunto de disciplinas têm sido atualizadas, corrigindo eventuais conteúdos que tornam-se desatualizados em detrimento de novas necessidades, atestando mais uma vez a flexibilidade da formação. Neste sentido, centrar-nos-emos na estrutura atualizada de 2018.

A estruturação do plano de estudos do CST em Gastronomia da UAM apresenta desde já uma diferença da matriz portuguesa. Verificamos que o curso brasileiro acontece em apenas 4 semestres, enquanto a Licenciatura em Coimbra ocorre em 6 semestres. As diferenças seguintes são referentes ao número de disciplinas e/ou unidades curriculares que cada um possui, sendo 24 disciplinas no primeiro e 33 no segundo. O desenvolvimento da aprendizagem e da visão sistêmica dos conteúdos deverão ser aplicados no Projeto Final / Estágio, que ocorre no último semestre (6º) no caso da proposta portuguesa. Nesta fase, os alunos deverão ser capazes de utilizar as suas habilidades e competências aprendidas, para poderem atuar de forma a desempenhar o papel do futuro gastrónomo.

Referente as principais similaridades dentro da estrutura curricular de cada curso, começamos por agrupar as subáreas de conhecimento que, segundo suas nomenclaturas, julgamos tratar dos mesmos temas:

UAM	SIGLAS	ESEC
<b>Fundamentos dos Alimentos</b>	FA – IA	<b>Indústria Alimentar</b>
<b>Fundamentos da História e Cultura</b>	FHC – TUR	<b>Turismo e Lazer</b>
<b>Práticas e Habilidades em Gastronomia</b>	PHG – HR	<b>Hotelaria e Restauração</b>

<b>Técnicas em Serviços de Restauração</b>	TSR	
<b>Gestão e Empreendedorismo</b>	GE	
<b>Comportamento e Sociedade</b>	CS	
<b>Optativa</b>	OP	
	AGR	<b>Agropecuária</b>

Tabela 8: Subáreas de conhecimento similares entre a UAM e ESEC

O fato destes curso possuírem números diferentes de subáreas ajuda-nos a construir o quadro de similaridades, onde quatro subáreas da UAM e uma subárea da ESEC não apresentam traço comum, considerando as suas nomenclaturas e temas apontados. Estes aspectos que definem as carecterísticas específicas de cada curso serão particularmente analisados na construção do perfil geral do gastrónomo abordados no Capítulo 3.

Criamos conjuntos (A, B e C) de subáreas que reúnem as disciplinas e/ou unidades curriculares que são aplicadas aos cursos, sem considerar nesta organização o semestre em que elas ocorrem conforme o plano curricular em causa. Em cada subárea procuramos verificar a(s) similaridade(s) relativa(s) as disciplinas e/ou unidades curriculares integradas em cada uma delas conforme tabelas a seguir:

SUBÁREAS	DISCIPLINAS / UC
<b>FA (UAM)</b>	Ciências dos Alimentos / Segurança Alimentar.
<b>IA (ESEC)</b>	Microbiologia e Segurança Alimentar / Nutrição / Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários / Química Alimentar e Gastronomia Molecular / Captura, Produção, Transformação e Conservação de Pescado / Análises Físico-químicas de Alimentos / Análise Sensorial / Enogastronomia / Bebidas – Origens e Processos de Produção.

Tabela 9: Conjunto A de similaridades

SUBÁREAS	DISCIPLINAS / UC
<b>FHC (UAM)</b>	História e Princípios da Gastronomia.
<b>TUR (ESEC)</b>	Capital Humano na Indústria Turística e Hoteleira / Metodologia de Investigação em Gastronomia e Turismo / Cultura Gastronómica na Europa / Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo / Cultura Gastronómica em Portugal / Gestão de Empreendimentos Turísticos e Gastronómicos / Cultura Gastronómica em África / Controlo de Custos / Marketing Turístico / Cultura Gastronómica na América e Ásia / Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas / Organização de Eventos e Protocolo / Turismo Gastronómico / Planeamento e Gestão Estratégica.

Tabela 10: Conjunto B de similaridades

SUBÁREAS	DISCIPLINAS / UC
<b>PHG (UAM)</b>	Fundamentos da Cozinha Profissional / Cozinha Técnica de Carnes e Aves / Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar / Garde Manger / Confeitaria / Cozinha Europeia / Panificação / Cozinha Brasileira / Cozinha Internacional / Gastronomia Contemporânea / Tópicos Especiais em Gastronomia / Prática Profissional.
<b>HR (ESEC)</b>	Técnicas de Cozinha / Técnicas de Padaria / Técnicas de Pastelaria / Cozinha da Europa / Cozinha de Portugal / Cozinha Africana / Cozinha Oriental e Americana / Engenharia de Menus / Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos.

Tabela 11: Conjunto C de similaridades

---

De acordo com as subáreas e as disciplinas e/ou unidades curriculares que nelas encontramos, construímos os quadros de similaridades. Com eles identificamos como tais disciplinas colaboram no decorrer da formação do perfil do gastrónomo pretendido nos dois cursos comparados. Chamamos a atenção para o aspecto que utilizamos para construir este quadro inicial demonstrado acima para as similaridade entre estes perfis; optamos por reunir primeiramente as nomenclaturas utilizadas por cada uma das instituições para as suas subáreas, conseqüentemente buscamos as unidades curriculares contidas nelas para direcionar ainda mais nossa pesquisa. Afim de verificar a direção e o foco do pensamento na escolha/criação das unidades curriculares, tentamos perceber quais delas se aproximam e quais se distanciam entre Brasil e Portugal.

Verificamos no Conjunto A que os conteúdos são voltados para a área da saúde e da produção de alimentos no âmbito da indústria. Tanto a UAM quanto a ESEC apresentam unidades curriculares sobre a físico-química dos alimentos e sobre as características microbiológicas dessa matéria-prima; tratam também dos aspectos sensoriais e da segurança alimentar para a manipulação na fabricação e produção dos insumos. Percebemos que nesse conjunto com 10 disciplinas entre as duas instituições, há um especial enfoque nos aspectos contemporâneos da gastronomia. Encontramos neste conjunto uma maior distribuição de conteúdos na subárea FA, pertencente ao currículo da UAM; ainda dentro do compativo das matrizes verificamos que entre as unidades curriculares há um senso comum em traduzir contemporaneidade para a gastronomia ensinando fundamentos da cozinha molecular. Esse foco reaparece na matriz da UAM na composição do Conjunto C como veremos.

Dentro do Conjunto B reunimos 15 disciplinas entre as duas instituições, encontramos os conhecimentos que norteiam a gastronomia na contextualização histórica e sociocultural. Na subárea TUR (ESEC) cabem além destes conhecimentos, os aspectos associados à promoção do empreendedorismo. No entanto preferimos manter o conjunto com estas subáreas evitando separar os conteúdos contidos nelas. Nesse segundo conjunto composto também pela subárea FHC (UAM) ressaltamos o número maior de unidades curriculares da ESEC, deixando claro que os conteúdos são trabalhados de forma mais distribuída. Os conteúdos similares na subárea FHC se apresentam de modo mais pontual e objetivo em uma única disciplina. A aproximação destes conteúdos comprova que a Gastronomia é parte do processo evolutivo da humanidade,

---

por isso, os aspectos históricos devem ser acrescentados à formação, dando ao aluno a base necessária para o trabalho na área.

É importante que fique claro que nossa análise verifica a existência dos conteúdos similares, ainda que uma instituição trabalhe com um número maior de disciplinas do que outra, o que não interfere neste estudo. No tópico anterior deste trabalho é possível ver representado o percentual de carga-horária total de cada uma das subáreas, neste caso os dados presentes podem ser apresentados como fontes de pesquisas futuras.

Finalmente, verificamos o Conjunto C que reúne 21 disciplinas entre as duas instituições, número que contempla o desenvolvimento das técnicas de cozinha na sua forma teórica e prática. A UAM possui 12 disciplinas no total da subárea PHG, sendo a carga horária já justificada em gráficos anteriores (gráfico 1). Verificamos que a pequena diferença de 3 unidades curriculares entre as instituições não representa de fato nenhum distanciamento da eficiência de conteúdos disciplinas. Consideramos que ambos os cursos possuem a preocupação de fornecer aos estudantes as habilidades básicas necessárias para trabalhar no ambiente de uma cozinha profissional caso seja a escolha do mesmo. Os conteúdos encontrados neste conjunto denota o quanto cada país assimilou a ajuda inicial de outras culturas para desenhar seu conjunto curricular, baseando-se na escola norte-americana de cozinha.

Parte de nossa preocupação em demonstrar os currículos de cursos superiores na área da Gastronomia cabe neste tópico, pois aqui tocamos em seus conteúdos de modo mais significativo. Diante dos conjuntos contendo diferentes unidades curriculares percebemos que o profissional formado na Licenciatura não é de fato o *cozinheiro* – aquele que é treinado para repetição e execução do preparo de alimentos, nem é o *chef* – aquele que reúne o profundo conhecimento e a vasta experiência no conjunto complexo do ambiente de restauração, desde os recursos humanos, passando pelo controle de custos e indo até as técnicas avançadas de preparo e desenvolvimento de pratos. O amplo número de opções de atuação para o mercado de trabalho do gastrônomo inclui entre outras coisas a tarefa de cozinhar, porém, esta é apenas uma das opções.

## 2.5 AMOSTRAGEM E COMPARATIVO DA DESCRIÇÃO DE DISCIPLINAS SIMILARES

Visto que os conjuntos criados no tópico anterior reúnem as nomenclaturas de unidades curriculares similares, neste daremos destaque a forma como elas são descritas dentro dos documentos analisados nesta dissertação. Traçamos por amostragem um comparativo referente aos conteúdos programáticos previstos para algumas delas.

Dentro do Conjunto A escolhemos verificar as disciplinas de *Segurança Alimentar* (UAM) e *Microbiologia e Segurança Alimentar* (ESEC), as quais reúnem em parte a mesma nomenclatura. Nas plataformas digitais de cada instituição encontramos uma apresentação da visão geral dos conteúdos que são trabalhados no curso. Os documentos oficiais também o fazem, o PPC e o documento da A3ES, porém estes nos dão mais detalhes para análise e verificação.

A disciplina de *Segurança Alimentar* (UAM), possui um conjunto de 66h (PPC-UAM, 2018, p.73) lecionadas no 1º semestre do curso, quando os estudantes devem perceber a importância da microbiologia, bem como dos perigos da manipulação errada dos alimentos. Serve especialmente para apresentar aos futuros profissionais quais são as doenças que podem ser causadas por contaminação alimentar. Dentro dos conteúdos programados para a disciplina, os alunos conhecem o Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), essas são informações que norteiam a legislação e a implantação de cozinhas profissionais no Brasil, regulamentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na Licenciatura em Gastronomia (ESEC) a unidade curricular de *Microbiologia e Segurança Alimentar* destina-se a 52h de atividades (ESEC, p.24), reunindo conteúdos similares aos que foram descritos para a disciplina da UAM. A similaridade comprova uma coerência em tratar também da legislação portuguesa para ambientes de produção alimentar. Os estudantes aprendem sobre o sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) implementado pela ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica). Destacamos o fato dessa unidade curricular ocorrer também no 1º semestre da Licenciatura, permitindo ao estudante adquirir os conhecimentos necessários sobre a manipulação correta dos alimentos desde o princípio.

---

O Conjunto B representa o campo das ciências humanas, estão nele as disciplinas e/ou unidades curriculares que contextualizam a gastronomia, dando base ao campo da cultura imaterial por trás de um prato. Servem para justificar a sua importância diante dos processos na evolução da humanidade, tratando dos aspectos históricos e sociais referentes ao ato de produzir e consumir os alimentos. Apesar da similaridade desse conjunto, ressaltamos que enquanto a UAM possui nele uma única disciplina a ESEC optou por distribuir e destacar o conteúdo em quatro unidades curriculares. No curso brasileiro de Gastronomia os aspectos históricos e sociais da alimentação são tratados na disciplina denominada de *História e Princípios da Gastronomia* (UAM), o que nos serve a comparação são quatro unidades curriculares da Licenciatura que correspondem a: *Cultura Gastronômica na Europa*, *Cultura Gastronômica em Portugal*, *Cultura Gastronômica em África* e *Cultura Gastronômica na América e Ásia*.

Verificamos que no CST em Gastronomia a contextualização histórica acontece dentro das bases do curso, dando suporte a tudo que seguirá no decorrer da construção do estudante (PPC-UAM, 2018, p.71). O documento esclarece que além da compreensão dos processos históricos do homem e de sua alimentação, são encontrados nesta disciplina os princípios básicos de terminologia para a gastronomia do Ocidente, com destaque para o Brasil. Trata-se de uma visão geral das diferentes culturas da alimentação ocidental e de suas especificidades. Já para o currículo português o conteúdo previsto, apesar de similar, é mais amplo e distribuído ao longo da formação em unidades distintas. Divididos em 4 unidades temáticas, os aspectos históricos e socioculturais no ocidente e no oriente são discutidos desde o 1º até o 4º semestre, demonstrando uma associação entre contextualização teórica e a prática; paralelamente existe um conjunto de unidades práticas que possuem a mesma divisão temática que aqui ressaltamos (ESEC, p.6-10).

Optamos por analisar a descrição da unidade *Cultura Gastronômica na Europa* (ESEC, p.18), onde destacamos a terminologia de patrimônio imaterial referente ao conteúdo trabalhado; agregar toda e qualquer manifestação alimentar dentro da cultura gastronômica de uma região ou país é valorizar os diferentes grupos de indivíduos e suas tradições. Essa visão remete ao fato da gastronomia constituir na atividade turística um dos elementos de promoção dos recursos endógenos e das atividades econômicas mais importantes. Chamamos a atenção para a formatação do curso de Coimbra e na quantidade de carga-horária destinada a discussão da temática: cada unidade de *Cultura(s) Gastronômica(s)* possui 52h / 6 ECTS representando



---

208h (24 ECTS) no total do curso. Enquanto que na UAM, a disciplina de História e Princípios da Gastronomia apresenta 66h no total.

Finalmente o Conjunto C que faz sobressair as unidades curriculares de pendor mais prático em ambos os cursos. As disciplinas reunidas neste grupo são apresentadas com designações das diferentes *Cozinhas* que cada curso busca enfatizar, habilitando os seus alunos na componente técnica, a saber: *Fundamentos da Cozinha Profissional* (UAM) e *Técnicas de Cozinha* (ESEC). A escolha destas unidades considerou que ambas se constituem como bases de seus cursos, para que outras possam lhe dar sequência em suas especificidades como: *Técnicas de Panificação/Padaria* e *Técnicas de Pastelaria*. Para a formação brasileira em Gastronomia são dedicadas 99h aos conteúdos teóricos-práticos da disciplina de *Fundamentos da Cozinha Profissional*. Nos quadros anteriores demonstramos que essa unidade faz parte da introdução em práticas de cozinha no curso, para que na sequência os estudantes tenham noções de organização de equipe de cozinha, nomenclaturas de utensílios e equipamentos. Além de aplicar as principais técnicas de cortes e cocções básicas, os alunos aprendem a manejar facas e utilizar equipamentos.

Na unidade curricular de *Técnicas de Cozinha* (ESEC) o que encontramos de similaridade com a disciplina do CST está na descrição do conteúdo programático (ESEC, p.34). Os seus conteúdos tem como objetivo dar a conhecer ao aluno a hierarquia de uma cozinha profissional, assim como também proporcionar noções para a confecção de produtos básicos na cozinha (sopas, ovos, cremes, etc). Um aspecto que merece destaque na descrição do documento analisado é a atenção dada ao desenvolvimento de habilidades aplicadas ao relacionamento interpessoal e intergrupar, visto que o trabalho de um ambiente de produção alimentar dar-se em equipe.

Vistas as similaridades entre as matrizes curriculares do CST em Gastronomia no Brasil e da Licenciatura em Gastronomia em Portugal, passemos agora a verificação dos pontos de diferenciação e/ou especificidades entre estes mesmos cursos.

## 2.6 DISTINÇÃO E COERÊNCIA DO PERFIL PROFISSIONAL FORMADO EM GASTRONOMIA

Alinhar duas ofertas de formação em Gastronomia de países tão distantes e distintos como Brasil e Portugal é algo que requer audácia. Desta maneira optamos em fazer um enfrentamento dos nossos objetos de estudo, considerando a experiência *versus* a juventude. Escolhendo no Brasil o curso mais antigo com 20 anos de atuação e comprovado sucesso e em Portugal um curso iniciado lançado há 3 anos. Este último que entrega os seus primeiros licenciados ao campo profissional neste ano letivo de 2018/2019. No capítulo anterior verificamos as semelhanças entre as matrizes curriculares e os conteúdos programáticos de disciplinas do curso de Tecnologia em Gastronomia em São Paulo e da Licenciatura em Gastronomia da cidade de Coimbra. Utilizamos duas (2) unidades curriculares em cada subárea de conhecimento para que pudéssemos compreender como elas aproximavam a formação nos dois países. Iremos analisar seguidamente as subáreas que por designação demonstram distinção entre elas, avaliando a diferença que afeta diretamente no perfil pretendido na formação do profissional gastrônomo.

Analisando a tabela 8 contida no capítulo 2 desta dissertação, verificamos que ficaram de fora das comparações quatro (4) subáreas de conhecimento da UAM e uma (1) subárea da ESEC, a saber: *Técnicas em Serviços de Restauração, Gestão e Empreendedorismo, Comportamento e Sociedade, Optativa e Agropecuária*. Desse modo, acreditamos que as unidades curriculares existentes nestas referidas subáreas determinam a diferenciação entre os cursos em análise. Identificando que tais subáreas não partilham nomenclaturas próximas entre os cursos, resolvemos analisá-las por distinção. Isso não inclui todos os conteúdos que nelas encontramos posto que iremos destacar os que efetivamente contemplam apenas uma das matrizes.

Após o 1º semestre do CST o estudante passa a interagir com um conteúdo mais específico, adquirindo o conhecimento específico acerca da área de Gastronomia. Identificamos que entre as quatro subáreas sem similaridades no currículo brasileiro três delas acontecem a partir da fase de aprofundamento para o aluno, entre o 2º e o 4º semestre. Estando nesse grupo a disciplina de *Comunicação* é a única entre as bases do curso e pode ser considerada a mais distinta subárea da UAM. Nela são trabalhados os conhecimentos e ferramentas para a

---

comunicação em diferentes contextos sociais (PPC-UAM, 2018, p. 68), os elementos da cultura brasileira e o estudo dos desafios contemporâneos para a gastronomia. Do 2º ao 4º semestre do curso as outras subáreas incluem disciplinas específicas com conhecimentos direcionados ao perfil do empreendedor ou gestor na área de gastronomia.

Dentro da subárea TSR (UAM) encontramos apenas duas disciplinas que aplicam conteúdos voltados para os serviços de sala inerentes a restaurantes, além das atividades ligadas a realização de eventos agregando os temas de bebidas e harmonizações. A especificidade se dá para além do tema, analisando nesse ponto a carga horária destinada de 132h para trabalhar os conceitos e técnicas necessárias para o bom desempenho da disciplina. Já a subárea GE (UAM) engloba os conhecimentos referentes ao planejamento de cardápio e custos, fornecendo habilidades aos estudantes durante avaliações práticas denominadas de *Projeto Integrador*. Essa disciplina por três semestres seguidos, contando com um total de 165h de atividades, nela os alunos desenvolvem e realizam um projeto em conjunto.

A última subárea que analisamos referente a UAM é a subárea OP (Opitativa). Conta com disciplinas fora do currículo oficial do curso, porém são ofertadas no âmbito de outros cursos da UAM. Através delas os estudantes podem escolher temáticas de interesse pessoal. As OPs contemplam disciplinas com temáticas étnico-raciais, o ensino da história e da cultura afro-brasileira além da indígena; outra oferta de destaque singular é a disciplina de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), que permite ao estudante tornar-se um profissional apto para colaborar num aspecto cada vez mais essencial na sociedade, a inclusão social. Essa é uma especificidade de elevado e estimado valor no sentido ético do desenvolvimento humano.

Na matriz curricular portuguesa retomamos a única subárea fora do quadro das similaridades entre as instituições, a saber: Agropecuária (AGR). O documento que congrega as informações referentes a Licenciatura revela que a existências desse conhecimento coloca os estudantes em contato com um conteúdo que traduz, a nosso ver, algumas das atividades econômicas de destaque no país. Entender as produções alimentares e a diversidade de produção frutífera e hortícola de Portugal são alguns dos temas previstos para a unidade curricular *Produções Agropecuárias* na Licenciatura em Gastronomia. O profissional gastrónomo deve a partir dessa componente desenvolver o olhar para o valor do trabalho realizado nos campos, onde estão muitos dos produtos endógenos e as raízes culturais de diferentes regiões do país.

---

Segundo estatísticas oficiais (INE 2018) a agricultura em Portugal apresenta a cada ano um crescimento significativo, de tal forma que o domínio dessas informações representa ao nosso ver entre outros fatores um diferencial de valor.

Certamente as diferenciações entre um curso de Gastronomia no Brasil e outro em Portugal respeitam especialmente os seus contextos. Isso reflete todo o conteúdo programático que foi possível comparar até aqui. Vejamos agora como a escolha destes conteúdos colaboram para atingir o perfil de formação pretendido em cada instituição.

### **CAPÍTULO III – Gastrônomo e Gastrónomo**

---

*Os animais repastam, o homem come, só o homem de espírito sabe comer –*

Anthelme Brillat-Savarin

### **3 ESPECIFICIDADES DO PERFIL PROFISSIONAL**

Neste capítulo voltamos ao texto de cada um dos documentos onde são descritos os argumentos que fortalecem a identidade do curso.

Tanto o PPC-UAM quanto o documento da A3ES que foram analisados para a estruturação dessa dissertação contém a descrição do perfil do gastrônomo distribuída em todo o texto. A justificativa da criação de cada um dos cursos que são apresentadas no início do documento e já foram mencionadas neste trabalho, atestam para a nossa análise que os currículos construídos colaboram, em alguns aspectos, para a construção do perfil profissional pretendido. Podemos considerar que a análise das unidades curriculares de ambos os cursos e de seus conteúdos programáticos, auxiliam na identificação de um direcionamento deste perfil que perpassa as subáreas e os semestres de cada curso. Em diferentes trechos dos dois documentos reunimos informações que nos ajudam a identificar nomeadamente as competências esperadas de um gastrônomo/gastrónomo construídos pelas instituições selecionadas em São Paulo e em Coimbra.

Com o aumento do interesse a respeito da Gastronomia no mundo no último século, a qualificação profissional na área também aumentou. As Instituições de Ensino Superior (IES) acompanharam esse movimento de desenvolvimento e refletem o que buscamos no nosso objeto de estudo em diferentes sentidos. Especialmente neste trabalho procuramos identificar, as principais características na estruturada curricular de cada formação selecionada dentro do 1º ciclo do Ensino Superior para os cursos de Gastronomia na atualidade. No contexto brasileiro o objetivo do curso, descrito no documento institucional, deixa claro o compromisso de formar profissionais com capacidades técnicas, tecnológicas, científicas e habilidades empreendedoras (PPC-UAM, 2018, p.26). Esse objetivo corresponde a diversidade de atuação profissional que o diplomado irá encontrar fora da universidade, onde além de poder colaborar com uma equipe de cozinha, poderá também desempenhar atividades relacionadas a diferentes culturas alimentares, planejar cardápios e projetos de eventos, criar e desenvolver novos serviços que atendam ao público cada vez mais exigente.

---

Para o curso Tecnólogo em Gastronomia o objetivo principal é orientar o estudante para realizar análises e criar cientificamente alimentos e processos de acordo com as técnicas de manipulação; ele poderá trabalhar sua capacidade criativa e cultural analisando o contexto histórico na gastronomia regional e nacional. Em suma, na construção do curso da UAM existe um direcionamento para atingir o desenvolvimento de habilidades e competências previstas nas Diretrizes da Portaria Inep nº223 de 2015, refletindo as influências do Processo de Bolonha. Segundo o mapa contido na mesma fonte (PPC-UAM, 2018, p.28) é possível ler como são destacadas de modo geral as competências do CST em Gastronomia, no que se refere ao desenvolvimento global do estudante, que passamos a citar: *competência gerencial*, *competência criativa cultural*, *competência científica* e *competência operacional*. Na sequência do texto cada uma dessas competências é detalhada para melhor compreensão do que objetiva a formação de tecnologia. O mapa ainda refere outras habilidades dentro da abrangência do curso que são alinhadas com as normativas da Escola de Negócios em que o mesmo está inserido e de modo geral às normativas da instituição. No quadro de coerências entre todas as normativas da instituição e do curso, alinhadas com o perfil do egresso (aquele que conclui uma graduação), o documento aponta entre as páginas 41 e 46 as especificidades que cada disciplina pretende atingir na formação deste profissional.

Destacamos que inúmeras vezes é possível ler no documento que o perfil do diplomado deve considerar os valores culturais e científicos dos alimentos, dando atenção ao contexto histórico e social no qual está inserido. Isso nos permite afirmar nesta análise, que há uma grande percepção e valorização das relações humanas para com o alimento; percebemos também que o foco empreendedor se destaca no texto sendo expresso por vezes como “raciocínio lógico-matemático”, “solução de problemas”, “tendências gastronômicas” entre outros. Sobre essa mesma vertente empreendedora que encontramos no curso brasileiro e no mundo, o sociólogo e antropólogo Carl Rhode<sup>1</sup> afirma que é preciso focar nas atividades que os computadores não realizam<sup>2</sup>, nomeadamente isso envolve empatia, experiência e hospitalidade, onde claramente podemos inserir a gastronomia.

---

<sup>1</sup> Carl Rhode diretor da Science of Time, agência de inovação que presta consultoria para empresas como Nike, Toyota e Unilever. Ele esteve no Brasil para participar do evento Food for Thought, promovido pela Mutant University,

<sup>2</sup> Entrevista para a revista brasileira Pequenas Empresas Grandes Negócios.

---

A análise da nossa segunda principal fonte, o documento apresentado a A3Es pelo IPC, esclarece sobre os objetivos da formação que, como já vimos, denota real empenho em trabalhar mais direcionada para os aspectos culturais e identitários dos patrimônios alimentares. O texto ressalta também os critérios de autonomia e criatividade que o estudante deve desenvolver, aliando isso ao desenvolvimento de novos produtos e ao incremento dos recursos endógenos (ESEC, p. 10). Em todos os aspectos e entre os conteúdos trabalhados na Licenciatura em Gastronomia, é possível identificar o caráter de valorização cultural; este, que como vimos na análise das matrizes curriculares se destaca mais do que o caráter empreendedor, considerando as variadas possibilidades que a profissão oferece. Além disso, destacamos que no contexto da cidade de Coimbra e região envolvente, CIM Coimbra e outras, a Licenciatura contribuirá com um desenvolvimento ainda maior. Os primeiros licenciados em gastronomia do país terão habilidades para contribuir e realizar investigações científicas no âmbito das diferentes culturas alimentares ao longo da história em Portugal, na Europa e no Mundo.

A efetiva participação das unidades politécnicas da cidade e a experiência que a ESEC apresenta no campo do turismo agregam elevado valor para a proximidade e o desenvolvimento de atividades para a formação discente. Contando também com o apoio da Escola de Hotelaria de Coimbra e o Turismo de Portugal, que são meios de frutífero crescimento da demanda e da qualidade desta formação. Dentro do Projeto Educativo da ESEC é dada particular importância ao “saber fazer”, garantindo ao aluno a autonomia necessária para um ensino de caráter muito prático e, neste registo, um desenvolvimento profissional em múltiplas áreas de atividade. Sendo assim, diante do tema da gastronomia é perceptível no perfil do licenciado em Gastronomia de Coimbra um forte investimento na aquisição de ferramentas para realizar ações de promoção e incentivo da Gastronomia.

Em cada unidade curricular do plano de estudos da Licenciatura é possível encontrar quais são os objetivos de aprendizagem pretendidos, compreendendo de que maneira essas unidades compõem o conjunto que designa o profissional gastrónomo. A inexistência de propostas formativas similares à Licenciatura em Gastronomia, na Europa e especialmente em Portugal, nos delimita em parâmetros comparativos no âmbito local, porém na sessão de número 10 do documento analisado encontramos um tópico denominado de *Comparação com ciclos de estudos de referência no espaço europeu* (ESEC, p.114); considerando os critérios de estrutura e duração da formação, o documento apresenta apenas um curso existente na



---

*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*, com a nomenclatura de *Gastronomic Sciences* que é considerado semelhante, localizado em Itália. De modo geral as demais formações encontradas estão no nível de especialização e mestrado, no 2º ciclo de estudos de modo que não podem ser equiparadas com a Licenciatura.

Na conclusão do documento construído para nortear a direção do curso pela ESEC em acordo com as demais unidades de ensino politécnico em Coimbra, tomamos conhecimento da importância dessa oferta para o ensino superior português (ESEC, p. 118). O texto designa a formação como um curso voltado para qualificar novos profissionais e torna-los capazes de desenvolver a gastronomia de forma sustentável, criativa e preservando tradições. O cruzamento de saberes de forma multi e interdisciplinar colabora para o seu sucesso. A Licenciatura em Gastronomia é um curso recente, porém possui grande relevância para outras áreas como a História, Antropologia, Nutrição, Turismo, Sociologia e demais ciências, que tocam no campo da alimentação e património gastronómico de uma forma mais direta ou indireta.

Referente ao conjunto de 33 unidades curriculares podemos considerar que possuem um alinhamento adequado com o que se pretende construir para o perfil gastrónomo. Isso se comprova no documento quando encontramos em cada unidade curricular notória coerência entre conteúdos e objetivos de aprendizagem na formação global do estudante. Na leitura dessas informações podemos identificar as características que atendem ao mercado profissional da gastronomia portuguesa e ao desenvolvimento específico do conhecimento científico sobre a alimentação sua produção, adequação e evolução.

### **3.1 A MULTIDISCIPLINARIDADE DA CONSTRUÇÃO PROFISSIONAL**

No conjunto de disciplinas e unidades curriculares analisados no capítulo 2 conhecemos como as instituições trabalham na construção do perfil profissional desejado. Verificamos que a escolha dos conteúdos se justificam pelo projeto de cada curso e colaboram entre si para o maior desenvolvimento discente.

Avaliamos que para atender a vertente mais empreendedora da Universidade Anhembi Morumbi as disciplinas de gestão se destacam na matriz curricular. Investindo nos conhecimentos de comunicação, planejamento e desenvolvimento humano, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da cidade de São Paulo incentiva e inclui atividades em todos

---

os semestres da formação. Além da escolha dos conteúdos programáticos, a metodologia descrita no PPC-UAM objetiva colaborar para o desenvolvimento do pensamento estratégico na área de criação de novos produtos, serviços e negócios gastronômicos. O futuro profissional gastrônomo no Brasil conclui a universidade com noções na área da saúde, do turismo e hotelaria e evidentemente da produção de alimentos do receituário nacional e internacional. Com mais de 21 disciplinas distribuídas em 4 semestres a prática profissional que contam os estudantes concentra-se nas disciplinas práticas.

Em Coimbra, acreditamos que o papel da Licenciatura é ofertar o que faltava para os estudos da alimentação. Uma formação no 1º ciclo do Ensino Superior que soma conhecimentos técnicos e práticos na construção desse núcleo de produção de saberes fundamentais não apenas para a cidade, mas como também, para o país e sua história. O início dessa busca por mais conhecimento através do *Mestrado em Alimentação* da FLUC despertou diante da sociedade acadêmica e civil, um sentimento ainda mais identitário, passando ao *Doutoramento em Patrimónios Alimentares* na mesma instituição, o desenvolvimento do pensamento e da formação de profissionais que possam contribuir com uma vertente mais prática somando ao que já existe.

A Licenciatura em Gastronomia agrega no campo profissional da alimentação um indivíduo capaz de produzir de forma sustentável o alimento, considerando seu contexto histórico e cultural. Com a valorização da história e da cultura gastronómica de Portugal e outros importantes berços da alimentação no mundo, os licenciados carregam incentivos para a vertente de pesquisa e desenvolvimento das identidades gastronómicas. Segundo o Business Council for Sustainable Development (BCSD) Portugal, ou, Conselho Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável, o turismo e seus mecanismos tem um papel de relevância para o futuro. Em 2017 a ONU (Organização das Nações Unidas) considerou aquele o Ano Internacional do Turismo Sustentável, e em Portugal esse pensamento tem sido desenvolvido junto ao Turismo de Portugal atendendo ao plano *Estratégia Turismo 2027*.

Durante os 6 semestres que compõem o curso é possível despertar além do interesse especial pela história, olhares em direção ao futuro do desenvolvimento de novos e inovadores produtos da reabilitação de receituário tradicional adaptado à modernidade. É notório que o conjunto das unidades curriculares do curso garante uma especialização técnica necessária ao

---

novo mercado de trabalho. Diante das análises e comparações que realizamos até então nesta pesquisa, os primeiros gastrónomos portugueses que concluem neste ano letivo 2018/2019 atuarão no mercado da gastronomia/alimentação em vertentes que ainda estão descobrindo essa formação. Poderíamos afirmar que se faz necessário investir na maior divulgação e interação do curso com a sociedade acadêmica e civil.

### **3.2 O GASTRÓNOMO E A SUA FORMAÇÃO PARA O FUTURO DE PORTUGAL**

Os cursos de gastronomia no Brasil já foram objeto de estudo para pesquisas e trabalhos acadêmicos, de tal modo que devemos reconhecer essas contribuições para chegarmos até aqui. No Brasil o êxito da curso de Gastronomia celebrou recentemente 20 anos de existência, a *Universidade Anhembi Morumbi* é referência nacional na área e promove diferentes iniciativas e projetos que desenvolvem a gastronomia. Nosso olhar a partir desta pesquisa está em direção ao futuro em Portugal, iremos focar neste profissional ainda pouco conhecido no país apresentando neste capítulo algumas de suas potencialidades.

Tendo efetivamente cumprido todas as etapas para a finalização da Licenciatura em Gastronomia em Coimbra, três alunos licenciados comentaram sobre formação que receberam. Decorrente da concomitância da conclusão desta pesquisa com as datas de colação de grau dos demais alunos da primeira turma de Gastronomia da ESEC, não foi possível contar com um maior número de licenciados para fins de banco de dados. Porém, as contribuições dos que concordaram voluntariamente em discutir o tema, ficam aqui registradas e sob breve análise.

Contextualizamos as questões aplicadas aos voluntários com o cenário da própria conclusão do curso, onde já diplomados deveriam considerar os conhecimentos adquiridos e as habilidades desenvolvidas para escolherem suas respostas. A respeito das opções de respostas que os formados poderiam escolher, limitamos em duas alternativas: sim ou não. Desse modo deixamos o conjunto de respostas mais objetivo para nossa análise. Ainda sobre a elaboração das questões, utilizamos por base os objetivos gerais da criação da Licenciatura que encontramos no documento submetido a A3Es. Assim como as fontes, os inquéritos estão anexados a este trabalho para verificação. No fim dos seis semestres de atividades e estudos, vejamos o que responderam os novos gastrónomos:

---

A primeira questão abordava os conhecimentos adquiridos ao longo da formação e a sua importância para o desenvolvimento de produtos gastronômicos. A este tema 2 finalistas responderam que sentiam-se aptos para desenvolverem e promoverem produtos gastronômicos após terem feito o curso; apenas 1 finalista respondeu que não se sentia apto.

A segunda questão trata das habilidades e competências necessárias para o desenvolvimento do Patrimônio Cultural de Portugal ou de outros países. Relativamente a este tema todos os finalistas responderam de modo afirmativo, sentindo-se capazes para realizar iniciativas para o desenvolvimento do Patrimônio Alimentar.

Quando questionados sobre possuir ou não as habilidades e competências necessárias à gestão de um empreendimento, com foco na produção alimentar, mais uma vez 2 finalistas responderam positivamente e 1 negativamente.

Referenciando as habilidades e competências necessárias para liderar equipes de pesquisa e investigação no campo da história da alimentação, todos os finalistas apresentaram respostas negativas. Ressaltamos no inquérito o termo *liderança* visto que no documento oficial da Licenciatura encontramos conteúdos nomeados e voltados para garantir noções de gestão e liderança.

No quinto questionamento feito aos finalistas contextualizamos o desenvolvimento do turismo aliado ao crescimento da gastronomia nacional. Idagamos se os novos profissionais acreditavam que seria possível que isso acontecesse de forma dissociada, ou seja, o turismo crescer e a gastronomia não se desenvolver. Apenas 1 finalista respondeu positivamente, os outros 2 responderam negativamente. É de causar certo espanto a resposta positiva pois, durante toda a formação as conexões entre Turismo e Gastronomia são ressaltadas refletindo discussões e proximidade, além do fato do próprio curso contar com essa relação para efetivação dos estágios curriculares e outras experiências.

Para encerrar o inquérito, investigamos a visão dos finalistas sobre a sua própria formação. Colocando em causa mais uma vez, as habilidades e competências adquiridas para a prática profissional nos diferentes ambientes de produção alimentar. A esta questão todas as respostas foram positivas concluindo-se que os primeiros gastrônomos do país afirmam serem capazes de contribuir para o desenvolvimento da Gastronomia e sua promoção quer no âmbito nacional quer internacional.

No conjunto de seis perguntas direcionadas ao grupo dos primeiros finalistas da Licenciatura em Gastronomia da Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC), consideramos que seja positiva a visão daqueles que acabam de receber os seus diplomas. Reconhecemos neles um real interesse e satisfação a respeito relativamente à formação ministrada que deverá contribuir para o incremento do património alimentar nacional, projetando-o e diferenciando-o. Perante isto e conseqüentemente, sentimos a necessidade de verificar outros olhares sobre a existência da Gastronomia no 1º ciclo de estudos, conversando de modo informal com a pesquisadora Guida Cândido e o *chef* de cozinha Hélio Loureiro.

A recente história da Licenciatura em Gastronomia conta com interlocuções importantes para o seu desenvolvimento. Os eventos de iniciativa académica que reúnem profissionais, estudantes e outras entidades e associações ligadas ao setor tem servido para divulgar o curso e para ampliar o alcance da formação ministrada. Por tal razão perguntamos a Dr.<sup>a</sup> Guida Cândido qual seria a importância de existir em Coimbra um curso deste nível, ao que a mesma manifestou-se em resposta que passo a citar:

*“(...) Coimbra revelou-se desde cedo a cidade com potencial para acolher este grau de formação, uma vez que reúne instituições e recursos humanos distinguidos nacionalmente e, igualmente, a nível internacional. A Escola de Hotelaria e Turismo com um percurso consolidado e a abertura, na última década, do mestrado e doutoramento na área alimentar na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, absolutamente inéditos no país, conduziram à necessária e inevitável criação da licenciatura em gastronomia. A comunidade científica, a academia e demais investigadores têm em Coimbra a génese dos estudos gastronómicos e de história e património alimentares que concorrem para colocar a cidade num lugar ímpar nesta matéria. Estão reunidas (e reconhecidas) as valências que fazem deste um pólo de saber único e que se deseja, profícuo”*

Tendo a Dr.<sup>a</sup> Guida Cândido realizado com sucesso o referido Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, solicitámos-lhe que nos referisse a sua opinião sobre a complementaridade e cooperação dos outros dois ciclos de estudo que já funcionavam em Coimbra antes da Licenciatura. A tal questão obtivemos a seguinte resposta:

*“(...) a possibilidade de realizar um percurso completo com os três graus de ensino é uma vantagem que não se encontra disponível em qualquer outro ponto do país, e muito menos*

---

*com a qualidade já demonstrada. Considero que os formandos na licenciatura em Gastronomia adquirem ao longo dos três anos de estudo valências tão distintas, que as suas áreas de trabalho e investigação aumentam e se tornam, igualmente, múltiplas e variadas (...)*”

Por fim nossa conversa com a pesquisadora nos faz constatar que já há o reconhecimento para uma atuação futura do profissional licenciado em Gastronomia que irá além da reprodução de práticas culinárias e conjuntos de receitas. Na fala da pesquisadora também percebemos o quão importante é ultrapassar barreiras entre o conhecimento teórico e prático com bases nas pesquisas científicas, sobre isso Guida afirma:

*“Atualmente, e de forma positiva, encara-se o conjunto de possibilidades profissionais na área da gastronomia num campo vasto e que ultrapassa a vertente da culinária. A multiplicidade de oportunidades de trabalho e investigação assentes na história da alimentação concorrem para que uma formação neste campo não fique confinada a, nem refém, das práticas de cozinha. Hoje, e cada vez mais, é absolutamente necessário e incontornável que os formandos e profissionais de cozinha detenham um saber que ultrapasse os das técnicas de culinária. Serão tanto melhores profissionais quanto mais conhecimento adquirirem (e.g., conhecer a origem dos produtos, a origem e evolução das técnicas, os efeitos da expansão marítima, das guerras, conquistas, da globalização, etc., etc.), desde a origem até à atualidade, numa conjugação verdadeiramente multidisciplinar. É essa componente que a licenciatura em Gastronomia veio colmata à comunidade estudantil e profissional (...)*”

O sucesso obtido neste breve contato com a doutora Guida possibilitou que transcrevêssemos alguns trechos da troca de e-mails durante a pesquisa. Porém com menor sucesso poderemos fazer o mesmo sobre o contato com o Chef Hélio Loureiro, conhecedor da cozinha nacional e internacional, com uma carreira de mais de 30 anos, personalidade carrega com inúmeros títulos e prémios atribuídos. Devido a conteúdo breve de nossa comunicação, apenas destacamos o essencial sobre a suas apreciação referente também a existência da Licenciatura em Gastronomia na cidade de Coimbra.

Além de ter passado por restaurantes nacionais e internacionais, com Estrela Michelin – Les Champs / Paris, foi ainda Chef da Seleção Portuguesa de Futebol (1996). O grande interesse do *chef* Hélio Loureiro pela pesquisa sobre os vinhos portugueses e a cozinha nacional deram origem a mais de 20 livros publicados. Hoje ele apresenta um programa de TV no canal

---

RTP chamado Nutriciência acompanhado da Doutora Patrícia Padrão. O *chef* Hélio inicia no presente ano letivo de 2019/2020 no Mestrado em Alimentação da FLUC, afirmando que esta é uma complementação valiosa para a sua carreira.

Entre os e-mails que trocamos encontramos uma linha de pensamento que colabora com a construção do que até momento estamos a revelar na pesquisa. O mesmo acredita que uma formação inovadora em Gastronomia deve agregar uma visão holística da alimentação, percebendo os processos e fases que afetam o produto desde a fase final até a mesa do cliente. O *Chef* Hélio ainda ressalta que é preciso ter o embasamento da ciência para entender cada vez mais e melhor a alimentação no mundo.

### 3.3 UM CAMPO DE ATUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO CONSTANTE

Face a todas as informações e análises feitas neste percurso, a maior e mais significativa que pretendemos realçar é o reconhecimento da atuação profissional de um *gastrónomo* no Brasil e em Portugal. Considerando o tempo de existência de um curso voltado para a formação exclusiva em Gastronomia, podemos afirmar que o mercado brasileiro foi inovador e receptivo, ele já reconhece o *gastrónomo* como atividade indispensável no domínio da produção e inovação alimentar. A diversidade de empresas em serviços de alimentação no país também colabora para fomentar o mercado das oportunidades. Em Portugal, além da divulgação da própria formação, encontramos um mercado que não está de todo preparado para absorver este profissional apesar da uma clara necessidade e urgência de afirmação desta profissão. É uma questão mais cultural do que econômica diríamos, pois as empresas ainda possuem mentalidades que reconhecem mais a atividade do *Chef* de cozinha do que o *gastrónomo* enquanto gestor e ponte para o fortalecimento da cultura alimentar.

Os cursos que elegemos como objeto de estudo representados por São Paulo e Coimbra, demonstraram que existe uma coerência entre os conteúdos trabalhados na formação e as oportunidades de atuação profissional. Diferentes são os seus contextos socioeconómicos em causa, o que determina a afirmação de múltiplas oportunidades e de diferentes formas de valorização da formação em gastronomia. Sem somar a estas diferenças o número de novos profissionais que chegam todos os semestres, saídos das universidades ao mercado, sair da sala de aula já representa uma concorrência de alto nível no Brasil.

---

Na cidade de São Paulo existem hoje dezenas de faculdades que também oferecem o curso de Gastronomia, os diferenciais da profissão muitas vezes são as experiências dos próprios alunos dentro das instituições de ensino. A valorização do caráter empreendedor da formação também é destaque, pois entre os jovens que hoje escolhem cursar Gastronomia, o que constitui um primeiro fator concorrencial que o futuro profissional é “abrir um novo negócio”. Ainda que já esteja reconhecido esse perfil profissional no Brasil, o tamanho do país e as extremas diferenças socioeconômicas permitem que novas oportunidades surjam com muita frequência, há campo para as melhores ideias.

Em Coimbra notadamente é preciso que os primeiros gastrónomos dediquem-se para comprovar que existe uma necessidade, um lugar para ele. É preciso romper algumas barreiras culturais que mesmo a mídia e a economia ainda não o fizeram. Ir além dos espaços das cozinhas profissionais sem almejar unicamente o título de “*Chef*”, será um exercício diário dos novos licenciados em Gastronomia a partir deste momento histórico da concretização da primeira turma. Será preciso ir para as áreas que podem e devem ser mais exploradas e desenvolvidas a partir da contribuição desse profissional, a exemplo na atuação em agências de propagandas e marketing/jornalismo gastronómico, desenvolvimento de equipamentos de produção e/ou até mesmo de vestimenta profissional. Cabe aos que continuam se formando no Brasil e a cada novo gastrónomo português desenvolver na atualidade a sua busca e afirmação no mercado de trabalho contemporâneo.



---

## Conclusão

A escolha de um tema inédito para pesquisar na conclusão dos estudos do *Mestrado em Alimentação – Fontes, cultura e sociedade* é tarefa habitual de todo mestrando. Porém, ter nas mãos um tema único, que nunca foi estudado, torna este trabalho muito mais árduo. Nosso grande desafio nos últimos meses foi escolher um caminho dentro do tema da Gastronomia, que ninguém ainda tentou desbravar. Esta dissertação empenhou esforços para demonstrar a nossa preocupação em debater alguns aspectos da formação em Gastronomia no Ensino Superior, em especial no 1º ciclo de estudos.

No primeiro capítulo buscamos apresentar os percursos históricos do interesse sobre a temática no Brasil e em Portugal. Tratamos dentro do recorte temporal do fim do século XX e início do XXI, contextualizando a problemática da pesquisa ao demonstrando os primeiros autores que registraram o tema em suas obras literárias, a saber: Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Eça de Queiroz e Forjaz Sampaio, entre outros também importantes. Utilizamos uma lista de autores que na primeira década deste século levaram o assunto para as pesquisas e publicações acadêmicas, tratando dos aspectos históricos, sociais e culturais da alimentação. Construímos alguns quadros apresentando eventos de interesse para toda sociedade realizados nos dois países, que colaboraram para apresentar a Gastronomia através de seus valores e contribuições na construção do indivíduo e de suas culturas. Por fim, esta dissertação serviu especialmente para entendermos como o tema chegou de fato ao Ensino Superior, no 1º ciclo de estudos, quais foram os novos olhares sobre a alimentação na transição do século passado para o corrente.

No segundo capítulo, apresentamos os cursos de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi e a Licenciatura em Gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra e da Escola de Hotelaria e Turismo da mesma cidade. Contextualizamos este trabalho sobre a cidade brasileira de São Paulo, destacando o fato de ter ocorrido nela a primeira oferta do curso focado no desenvolvimento do profissional para o mercado da Gastronomia, não mais da cozinhas profissional apenas. Antes de 1999 no Brasil não havia um curso na vertente de formação mais teórica, que ampliasse os saberes em torno da alimentação e das panelas. Em Portugal, referenciamos a cidade de Coimbra como a vanguarda dos estudos sobre a alimentação, destacando o percurso da formação voltada para a Gastronomia em todo os ciclos

---

do ensino superior. Destacamos a importância da Região Centro e apresentamos a primeira Licenciatura que contribui de forma expressiva com a valorização da identidade nacional através da alimentação, seus objetos, ingredientes e saberes. Estabelecemos para o capítulo 2 um comparativo entre as matrizes curriculares de cada objeto de estudo, reunindo as similaridades entre as disciplinas e/ou unidades curriculares de cada matriz acadêmica, dando destaque aos temas abordados nelas e seus conteúdos. Buscamos informar ao leitor como o conjunto de áreas afins da gastronomia, aquelas que vão além das práticas gastronômicas, são escolhidas para contribuir na construção do profissional gastrônomo nos dois países. Ressaltamos nesse comparativo que, a escolha dos objetos de estudo, considera uma diferença de 20 anos de existência e experiência na formação do Brasil diante da jovialidade em Portugal, estando o primeiro mais tempo no mercado.

Por fim, o terceiro capítulo reforça o interesse da metodologia aplicada à pesquisa, a preocupação em traçar um comparativo entre a formação do gastrônomo ou gastronômico, no Brasil e em Portugal. Buscamos responder a problemática deste trabalho demonstrando os pontos não só de similaridade entre os objetos, mas como também de diferenciação. Ainda que muitos aspectos dos dois cursos analisados possam ser explorados futuramente, as matrizes curriculares de cada um deles contiveram fontes de imenso valor para a pesquisa. Foi possível enxergar que mesmo que cada país tenha um contexto muito particular e um foco específico na formação deste profissional, os caminhos não são completamente distintos. O conjunto de similaridades nos fez compreender que o estudo da Gastronomia neste 1º ciclo é de fato uma resposta a demanda do mercado do trabalho, porém, é também um caminho de valorização e de continuidade de ícones da identidade cultural de cada país. Os alunos que concluem esta formação saem com habilidades e competências que podem garantir não só o desenvolvimento de novos negócios e serviços no ramo da alimentação, mas primordialmente, saem dotados de ferramentas que possibilitam um olhar sobre a gastronomia que reconhece e valoriza as diferenças entre a inúmeras culturas alimentares no mundo.

Reconhecemos que ao fim desta dissertação as possibilidades de novas abordagens e inquietações continuam, gerando possibilidades para outros tantos trabalhos. No que compete a este primeiro estudo e as problemáticas relacionadas, encontramos respostas satisfatórias. Reconhecemos que as relações entre Brasil e Portugal continuam por mares fartamente

---

nevegáveis. A colaboração entre estes países no âmbito da alimentação e das pesquisas acadêmicas representam imenso valor. O fato de pensarem a construção dos futuros profissionais da Gastronomia de modo tão similar, poderá trazer ainda mais proximidade. Que assim seja e que possamos continuar aprofundando esta temática de modo a continuar contribuindo junto aos dois países.

---

**Lista de Tabelas**

- Tabela 1: Cronologia de eventos da Revista Prazeres da Mesa e suas temáticas
- Tabela 2: Cronologia de eventos gastronômicos vinculados a UC e seus respectivos temas
- Tabela 3: Subáreas de conhecimento do CST em Gastronomia – UAM 2018
- Tabela 4: Subáreas de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019
- Tabela 5: Carga-horária por subárea de conhecimento no CST em Gastronomia – UAM 2018
- Tabela 6: Carga-horária por subárea de conhecimento na Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019
- Tabela 7: ECTS por subárea de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019
- Tabela 8: Subáreas de conhecimento similares entre a UAM e ESEC
- Tabela 9: Conjunto A de similaridades
- Tabela 10: Conjunto B de similaridades
- Tabela 11: Conjunto C de similaridades

---

### **Lista de Gráficos**

- Gráfico 1: Percentual de disciplinas por subáreas de conhecimento do CST em Gastronomia – UAM 2018
- Gráfico 2: Percentual de disciplinas por subáreas de conhecimento da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019
- Gráfico 3: Ordem crescente de carga-horária por subárea do CST em Gastronomia – UAM 2018
- Gráfico 4: Ordem crescente de carga-horária por subárea da Licenciatura em Gastronomia – ESEC 2019

---

**BIBLIOGRAFIA/FONTES CONSULTADAS**

ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação Superior. Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos A. *Com unhas, dentes e cuca*. São Paulo: Senac, 2008.

BRAUNE, Renata. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

CASCUDO, Luis da C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano. *A história da alimentação – Balizas historiográficas*. São Paulo, 2003.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DÓRIA, Carlos A. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac, 2009.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: Uma história da Gastronomia*. 3 rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. São Paulo: Senac, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação II – da Idade Média aos tempos atuais*. Lisboa: Terramar Editora, 2001.

FREEDMAN, P. *A história do sabor*. São Paulo: Senac, 2009.

HOBBSAWM, Eric. *A era das revoluções*. Ed. Prsença. São Paulo, 1990.

LARAIA, Roque de B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

LODY, R. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, M. *Comida com cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

ORNELLAS, L. H. *A alimentação através dos tempos*. Rio de Janeiro: FENAME, 1978.

QUARESMA, Flávia. *Arte de Cozinha 1680 – Domingos Rodrigues*. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

SANTAMARIA, S. *A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

---

SILVA, Il Castro da. *Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre – Raça, identidade e modernidade*. Instituto Rio Branco.

SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (coords.). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. E-MEC – Sistema de Regulação do Ensino Superior. Disponível em: <[emec.mec.gov.br](http://emec.mec.gov.br)>. Acesso em: 2018.

ROCHA, Keli de Araújo. *A evolução do curso de gastronomia no Brasil*. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 4, n. 2, p.11-27. Disponível em: <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/7\\_9\\_CA\\_artigo-revisado.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/7_9_CA_artigo-revisado.pdf)> Acesso em: 2018.

*A Evolução do Curso de Gastronomia no Brasil* (2016). Disponível em: Portal da revista Contextos da Alimentação <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

MIYAZAKI, Márcia Harume. *Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percorso de formação de professores* (2006). Disponível em:

[file:///EnsinoDeGastronomia/Formacao-profes-gas.pdf](file:///C:/Users/Marcela/Desktop/EnsinoDeGastronomia/Formacao-profes-gas.pdf)

*O ensino superior da gastronomia no brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação* (2010-2012). Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/271161515\\_](https://www.researchgate.net/publication/271161515_)

<file:///C:/Users/Marcela/Desktop/EnsinoDeGastronomia/Analise%20de%20curriculos%20no%20brasil.pdf>

*Coordenadores dos Cursos de Gastronomia comentam a formação na área* (2015). Disponível em: <http://infood.com.br/coordenadores-dos-cursos-de-gastronomia-comentam-a-formacao-na-area/>

## **ANEXOS**



---

# 1

## APLICAÇÃO DE QUESTIONÁRIO PARA PESQUISA DE MESTRADO

**Mestranda: Marcela Martins de Lima – Universidade de Coimbra 2019**

Nome: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

Documento de identificação oficial: \_\_\_\_\_

\*Pesquisa referente ao Curso de Licenciatura em Gastronomia de Coimbra.

**- Tendo concluído o Curso de Gastronomia na ESEC e adquirido novos conhecimentos sobre a área da alimentação, responda as questões a seguir marcando uma das alternativas apresentadas:**

1. Com suas competências e habilidades, sente-se capaz de criar ou desenvolver um produto gastronómico para representar a sua região ou país?

SIM  NÃO

2. Com suas competências e habilidades, sente-se capaz de promover o património cultural do seu e de outros países?

SIM  NÃO

3. Com suas competências e habilidades, sente-se capaz de criar e aplicar estratégias de gestão em espaços de produção de alimentos?

SIM  NÃO

4. Conseguiria liderar uma investigação sobre a origem e a história de produtos gastronómicos, de modo a desenvolver novos conhecimentos?

SIM  NÃO

5. Acredita que a gastronomia nacional continuaria a desenvolver-se sem o crescimento turístico?

SIM  NÃO

6. Com suas competências e habilidades, sente-se capaz de atuar em diferentes espaços de produção de alimentos?

SIM  NÃO