

A interdisciplinaridade no bacharelado em gastronomia de universidades públicas brasileiras: percepção de professores sobre as relações entre currículo, saúde e cultura

Isis Fonseca Sá

Doutoranda em História Comparada no PPGHC da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Mestra em Educação em Ciências e Saúde pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Bacharel em Farmácia pela Universidade Federal Fluminense. Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. isisfonsecasa@gmail.com

Gustavo de Oliveira Figueiredo

Doutor em Psicologia pela Universidade Autônoma de Barcelona. Possui experiência em Ciências Humanas com ênfase na interseção entre os campos de Educação, Saúde e Cultura. Pesquisador e professor no Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro e Professor visitante no departamento de estudos culturais da McMaster University/ Canadá.

Resumo

O artigo apresenta resultados de uma pesquisa de mestrado que objetiva analisar as percepções dos docentes de universidades federais sobre as relações entre currículo, promoção da saúde e cultura na formação em Gastronomia. Adotou-se uma abordagem qualitativa, com método em duas etapas: análise documental dos projetos político-pedagógicos dos bacharelados em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e entrevistas semiestruturadas com professores (N=14), sendo 7 de cada instituição. A análise dos dados seguiu a técnica da análise de conteúdo de Bardin (1977). Agruparam-se os resultados nas categorias de análise: i. Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da Gastronomia como área de conhecimento interdisciplinar; ii. Formação de professores, desafios na construção dos PPPs e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas; iii. Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. Ao investigar como a Promoção da Saúde é trabalhada nos bacharelados, averiguou-se que parte dos docentes ainda têm uma visão de saúde atrelada ao conceito biomédico. Falta a compreensão de que são nos aspectos do gosto, da aparência, do enaltecimento da cultura alimentar e no respeito à terra e aos produtores que o gastrônomo pode promover saúde. Para que isso ocorra, é preciso que a formação seja efetivamente interdisciplinar e vá além da técnica, preparando os profissionais para a pesquisa e para atuar em outros espaços onde seu conhecimento pode impactar na qualidade de vida das pessoas, e não apenas nos restaurantes.

Palavras-chave

Gastronomia, Educação Superior, Universidade Pública, Promoção da Saúde.

Interdisciplinarity in the bachelor's degree in gastronomy at Brazilian public universities: professor's perception of the relationship among curriculum, health and culture

Abstract

This article presents the results of a master's research that aims to analyze the perceptions of federal university faculty members about the relationships between curriculum, health promotion and culture in Gastronomy education. A qualitative approach was adopted, with a two-step method: documental analysis of the political-pedagogical projects of the bachelor degrees in Gastronomy of the Universidade Federal Do Rio de Janeiro (UFRJ) and Universidade Federal da Bahia (UFBA) and semi-structured interviews with teachers (N=14), being 7 from each institution. The results were grouped in the analysis categories: i. Tensions between the nutrition area and the establishment of Gastronomy as an area of interdisciplinary knowledge; ii. Teacher training, challenges in the construction of PPPs and their real development in practice by public universities; iii. Relationships between Gastronomy, expanded concept of health and health promotion. When investigating how Health Promotion is worked in the bachelor's programs, it was found that part of the teachers still have a vision of health linked to the biomedical concept. It lacks the understanding that it is in the aspects of taste, appearance, enhancement of food culture and respect for land and producers that the gastronome can promote health. For this to happen, it is necessary that the formation be effectively interdisciplinary and go beyond the technique, preparing the professionals for research and to act in other spaces where their knowledge can impact the quality of life of people, and not just in restaurants.

Keywords: Gastronomy, Higher Education, Public University, Interdisciplinarity, Health Promotion.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia é uma área relativamente nova do conhecimento, especialmente no Brasil, que somente passou a dedicar um olhar específico sobre ela muito recentemente. (ROCHA, 2016). Porém, no século XIX, em seu livro *A Fisiologia do Gosto*, Brillat-Savarin (1995, p.57), define a Gastronomia como sendo “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação do homem, por meio da melhor alimentação possível”. Partindo dessa afirmação, é plausível afirmar que a Gastronomia é um campo muito mais amplo do que a mera produção de alimentos e que pode atuar em benefício da saúde e qualidade de vida das pessoas.

Petrini (2006) afirma que a gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo, pois interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, da

química, da agricultura, da ecologia, da medicina, dos saberes tradicionais e das tecnologias modernas. Essa perspectiva seria contemplada, em teoria, pelos currículos e projetos político-pedagógicos dos bacharelados analisados.

Ao contrário do que acontece com outros cursos de graduação, o bacharelado em Gastronomia não possui diretrizes curriculares definidas pelo Ministério da Educação. Porém o MEC orienta a formação e define diretrizes básicas (técnicas gastronômicas, culturas alimentares e empreendedorismo na área de alimentos), o que permite à instituição desenvolver um projeto pedagógico que tenha como objetivo um ensino contextualizado e investigativo, na perspectiva de uma formação profissional interdisciplinar (DOMINGUES, 2008).

Para entender como se dá a formação do bacharel em gastronomia, é necessário conhecer quem forma esse profissional. Os professores têm papel fundamental nesse processo, uma vez que cabe a eles decidir o melhor enfoque de abordagem dos conteúdos propostos pelos currículos. Uma característica dos bacharelados em gastronomia é a diversidade de formação do corpo docente. Este pode ser um dos fatores que ajuda a explicar a existência de uma certa dificuldade em fazer a conexão entre a gastronomia e a promoção da saúde.

Quando se pensa no gastrônomo como um agente de promoção da saúde, é preciso entender a saúde como um conceito amplo e complexo e não como um fenômeno reducionista. Desta maneira, o conceito ampliado de saúde é o que melhor dialoga com esta possibilidade. Buss (2000) afirma que a saúde é produto de um amplo espectro de fatores que estão relacionados à qualidade de vida, incluindo um padrão adequado de alimentação e nutrição, de habitação e saneamento; oportunidades de educação ao longo de toda a vida; boas condições de trabalho; ambiente físico limpo; apoio social para famílias e indivíduos; estilo de vida responsável; e um acesso adequado de cuidados de saúde.

Não se pode deixar de constatar que uma Promoção da Saúde completa e efetiva, no Brasil, encontra vários obstáculos para a sua implementação. O principal deles está ligado à qualidade de vida da população, uma vez que a ideia de saúde é incompatível com as condições de vida de grande parte dos brasileiros no que diz respeito ao acesso à alimentação

adequada e saudável, condições de moradia e saneamento básico, entre outros fatores já mencionados.

A alimentação é uma forma de intervir na saúde, mas Campos (2006) alerta que a medicina e a saúde pública tradicionais operam com uma limitação em relação aos meios de intervenção. Em saúde, existem meios de intervenção direcionados para o diagnóstico da situação individual ou coletiva e meios orientados ao momento da terapêutica ou da intervenção propriamente dita sobre o contexto considerado inadequado. No momento do diagnóstico, há uma redução quando se pratica uma objetivização positivista, tanto na análise epidemiológica, quanto na clínica. O método Paidéia, proposto pelo autor, sugere uma síntese entre os saberes clínico e epidemiológico objetivos e a história do sujeito ou do grupo populacional, o que inclui analisar a capacidade de intervenção dessas pessoas sobre a produção de saúde.

Cabe destacar também que uma alimentação adequada e saudável, como define o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) “é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados” (CONSEA, 2007, p.9).

Essa concepção é importante para destacar o aspecto do prazer que a comida proporciona, fundamental quando se pretende analisar o papel da Gastronomia na promoção da saúde. Se uma alimentação saudável pressupõe o consumo de comida de verdade e deve proporcionar prazer ao comensal, não haveria outro profissional da alimentação mais capacitado que o gastrônomo para fazer este tipo de intervenção na saúde. Pode-se expandir a questão do prazer gustativo (sabor) para o prazer visual, que faz parte da comensalidade, a qual é, também, tão íntima deste profissional.

Ao tratar do prazer gustativo, a boca tem papel crucial. Botazzo (2006, p. 13) afirma que na boca “é produzido o gosto ou a formação do paladar, porque imediatamente, para o

homem, o ato de se alimentar é em tudo atividade social, isto é, produzida como cultura”. A cultura é reconhecida como uma questão importante, pois como afirmam Contreras e Gracia (2000) a comida não é, e nunca foi, uma mera atividade biológica. O alimento é mais do que apenas uma coleção de nutrientes escolhidos de acordo com uma racionalidade estritamente dietética ou biológica. As razões das escolhas alimentares também não são estritamente econômicas. "Comer" é um fenômeno social e cultural, enquanto "nutrição" é um problema fisiológico e de saúde. É óbvio, porém, que, às vezes, existem associações importantes, mas também é verdade que, em muitas outras, são fenômenos completamente dissociados.

A emoção nos conduz à preferência de alimentos inadequados do ponto de vista nutricional, mas que nos provocam grande sensação de satisfação e prazer. A gastronomia pode colaborar no sentido de aliar o prazer (gosto), estimulando os sentidos (paladar, visão, olfato) à questão do saudável, além de mostrar aos sujeitos que a comida não deve ser fonte de angústia nem de culpa. Schneider (2015, p.51) pontua que “a cultura ocidental tem estabelecido ao longo dos séculos uma hierarquização dos sentidos. Essa posição hierarquicamente inferior atribuída ao gosto por tantos pensadores importantes adviria do fato de a satisfação do gosto nos aproximar dos animais, isto é, do nosso corpo?”

A criação do bacharelado em gastronomia, segundo Brandão (2014), trouxe à Universidade uma nova perspectiva de conhecimento, ampliando o sentido do estudo da alimentação, com impactos sociais muito positivos. A gastronomia significa, hoje, uma porta aberta dentro da universidade para a inclusão de novos agentes sociais na sua dinâmica. Trouxe, em diversas oportunidades, a sociedade para dentro da Universidade, superando aquela imagem de que usufruir do contexto universitário é privilégio de poucos. Outrossim, conduz seus alunos pelos espaços mais distintos: investigam comida de rua e bares de esquina, trabalham em festivais e restaurantes, observam e passam a conviver com os mercados centrais, conhecem comunidades pesqueiras e agrícolas, investem na memória gustativa e se aprofundam na história de suas receitas de família. Nesse sentido, a gastronomia contribui muito para a democratização do conhecimento (BRANDÃO, 2014).

MÉTODO

Esta é uma pesquisa do tipo exploratória, com abordagem qualitativa, realizada a partir de entrevistas semiestruturadas. Os sujeitos parceiros do estudo são professores do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA), que ministram disciplinas em todos os períodos. Foram entrevistados 14 professores, durante julho e agosto de 2019, sendo assim distribuídos: 7 docentes da UFRJ e 7 docentes da UFBA.

As entrevistas só tiveram início após a aprovação por parte do comitê de ética (número do parecer: 3.437.531) e foram gravadas em meio digital, para posterior transcrição na íntegra e a análise das falas se deu por meio da análise de conteúdo (BARDIN, 1977). Foram garantidas a privacidade e o anonimato dos professores entrevistados, cinco eram do sexo masculino e nove do sexo feminino. A faixa etária compreende dos 27 aos 50 anos e o tempo de carreira na docência varia de 1 ano até 31 anos. Já o período em que atuam como professores de Gastronomia na UFRJ e na UFBA oscila entre 1 ano e 10 anos.

As entrevistas foram analisadas considerando a técnica da Análise de Conteúdo Temática. A análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações objetivando lograr, por meio de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo e das mensagens, indicadores - sejam quantitativos ou não - que possibilitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 1977).

Também foi utilizada a técnica de análise documental para examinar os projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado em gastronomia de ambas universidades. Desta forma, foi possível ter um panorama geral dos dois cursos, o que auxiliou na compreensão de como a promoção da saúde se relaciona, na teoria, com a formação do bacharel em Gastronomia.

RESULTADOS

As entrevistas com os professores (n=14) de Gastronomia da UFRJ e da UFBA (7 de cada instituição) foram transcritas e categorizadas em um quadro de análise, onde foram identificados e destacados os trechos mais relevantes para o objetivo do estudo. As falas foram agrupadas em núcleos de sentido, os quais originaram três categorias de análise: i. Tensões entre a área de nutrição e o estabelecimento da gastronomia como área de conhecimento interdisciplinar; ii. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em gastronomia e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas; iii. Relações entre gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. A seguir apresentam-se os resultados organizados nessas três dimensões.

DISCUSSÃO/ANÁLISE DE DADOS

i. Tensões entre a nutrição e o estabelecimento da gastronomia como área de conhecimento interdisciplinar.

A Nutrição, área muito bem estabelecida e reconhecida, com décadas de serviços prestados à saúde e à Academia, viu surgir um curso que também trata da alimentação. De uma certa forma, é natural que um curso de maior tradição, instituído há mais tempo, fique receoso com uma suposta perda de espaço/disputa de mercado com a chegada de um curso novo e que concorre em vários temas.

[...] existe um certo atrito entre gastronomia e nutrição. (...)uma ameaça dos nutricionistas de achar que os gastrônomos tomariam o lugar dos nutricionistas ou dos nutricionistas, o que não é verdade. Como eu falei, são perspectivas diferentes a partir do alimento, né. (Docente UFBA)

No caso das universidades objetos deste estudo, mesmo tendo sido a própria Nutrição quem concebeu os bacharelados em Gastronomia, os conflitos são explicitados pelos entrevistados:

“Então às vezes uma certa divergência que se tem em relação (à Nutrição), é porque a Nutrição tem muito essa parte da alimentação propriamente dita, mas tem muita

coisa do cuidado com as enfermidades, com as doenças; e a Gastronomia não está ligada com as doenças, a Gastronomia está ligada com o prazer.(...) Então a Gastronomia está a serviço sim, não com o mesmo olhar que a Nutrição tem, que muitas vezes aqui dentro as pessoas da Nutrição querem que a gente tenha esse mesmo olhar e a gente não tem, não é esse o foco da gente.” (Docente UFBA)

“Ou você começa a ter um maior diálogo entre essas áreas (Gastronomia e Nutrição), um maior respeito para as coisas começarem a ter a mesma importância, um respeitando as diferenças do outro ou vai ser difícil. (Docente UFRJ)

Essa necessidade de separar de forma clara os dois cursos, de afirmar a independência entre eles, também é evidenciada pela seguinte fala:

“Ele precisa ser entendido como um curso de Gastronomia e não um curso de Nutrição, ou eu vou dizer assim, uma palavra talvez até um pouco... dominado pela Nutrição (...). Eu acho que a referência que a gente sempre vai ter é a referência do que a gente tem de curso de Nutrição dentro da UFRJ, porque como a gente nasce dentro do curso da Nutrição... Eu acho que o viés, em primeiro lugar, foi um viés com referências, com a cara da Nutrição.” (Docente UFRJ)

Brandão (2014) corrobora essa afirmação. Segundo a autora, nas universidades públicas em que ocorreu, precedentemente, a implantação do curso de Nutrição, percebe-se claramente o enfoque dado aos cursos de Gastronomia, os quais, inscritos nos centros de Nutrição, formalizam-se fundamentalmente como estudo da área da saúde. Todas essas tensões convergem, necessariamente, para a regulamentação da profissão de gastrônomo.

A pesquisadora define como pólos de oposição ao bacharelado em Gastronomia o bacharelado em Nutrição e os cursos de graduação tecnológica, quando afirma que, por um lado, como era esperado, a Nutrição não quer encontrar áreas de convergência nas competências do gastrônomo; o tecnólogo, por conseguinte, não quer ver seu intento profissionalizante desvalorizado pela proposta holística do bacharelado, que, precisamente, é a seara que busca dar as bases para a ampliação dessa atividade. Essa rivalidade entre os sujeitos que representam diversas instituições brasileiras confunde o norte das decisões relativo às possíveis dimensões assumidas pela Gastronomia. Nesse antagonismo entre “Ciências da Saúde” versus “Ciências Sociais”, forma-se um espaço em que muitas outras instituições e classes profissionais pleiteiam uma posição hegemônica (BRANDÃO, 2014).

Contudo, Rocha (2015) faz a distinção entre os cursos e aponta um caminho para o reconhecimento da Gastronomia no meio acadêmico. Conforme o autor, se a Gastronomia distingue-se das demais ciências dos alimentos por priorizar as formas e as características sensoriais dos insumos que servem à alimentação, é incontestável que essas categorias de análise devem ser significadas. Por significação das categorias de análise entende-se a utilização de conceitos que, embora não prescindam de serem únicos, devem ser suficientes para expressar definições partilhadas e compreendidas pelos membros de uma comunidade científica.

Talvez essa tensão entre os cursos surja do que pode parecer um paradoxo: um curso que não é necessariamente da área da saúde estar localizado no organograma institucional em um centro de saúde. Tal incongruência entretanto só existe quando se adota uma visão estritamente biomédica da saúde, uma vez que quando se pensa no conceito ampliado de saúde - intersetorial e multifatorial - fica perfeitamente possível compreender o lugar da Gastronomia como uma área interdisciplinar que também dialoga com a saúde, embora com uma abordagem distinta do curso de Nutrição.

A dificuldade de categorizar o curso de Gastronomia pode decorrer do seu caráter interdisciplinar. Essa característica dos bacharelados pode ser considerada uma virtude do curso, mas ao mesmo tempo é um empecilho para sua alocação em alguma área do conhecimento mais tradicional.

Segundo Almeida Filho (1997, p.13), “a interdisciplinaridade implica uma axiomática comum a um grupo de disciplinas conexas, cujas relações são definidas a partir de um nível hierárquico superior, ocupado por uma delas. Esta última, geralmente determinada por referência à sua proximidade da temática comum, atua não somente como integradora e mediadora da circulação dos discursos disciplinares mas, principalmente, como coordenadora do campo disciplinar.”

Se, por um lado, tal perspectiva permite lançar vários olhares para o tema do alimento e ter a percepção da necessidade de considerar as múltiplas dimensões que envolvem o ato de comer, por outro, apesar de indispensável, o aspecto interdisciplinar da Gastronomia traz alguns desafios. De acordo com Rocha (2015, p. 6), "O principal deles é o de dificultar que

ela caminhe com suas próprias pernas. Embora seja evidente que nenhuma ciência possa encerrar-se em si mesma, é imprescindível que cada uma tenha uma “identidade” conceitual para ser reconhecida como tal.”

ii. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em gastronomia e o seu desenvolvimento na prática

A execução (ou não) das propostas contidas nos projetos político pedagógicos dos cursos passa em grande parte pelos docentes. Quando se discute a formação dos professores de Gastronomia, deve-se partir do princípio de que ainda não existem cursos de licenciatura em Gastronomia e nem mestrado e doutorado na área. Por outro lado, Myiazaki (2006) alerta que a formação pedagógica é uma exigência apenas para o exercício da docência na Educação Básica, já para o ensino superior, fica implícito que o domínio de um conhecimento específico capacita o professor para o processo de ensino.

Atualmente um professor de Gastronomia precisa ser aberto a uma postura interdisciplinar que é fundamental para que os objetivos educacionais do currículo do curso sejam alcançados e para que sua aula aborde de forma mais integrada e complexa os conteúdos propostos (TOLEDO, MACIEL, 2014). A formação diversificada do corpo docente é vista pelos entrevistados como um facilitador da abordagem interdisciplinar no curso:

“Como o nosso corpo docente é muito diverso de formações de base, a gente tem como dar conta dessas várias áreas e ajeitando, né, para que caiba no curso (e atenda) aos nossos interesses.” (Docente UFRJ)

“Eu até senti a necessidade de estudar mais depois que eu fiz Gastronomia, porque a minha primeira formação é Gastronomia. Depois eu fui para Nutrição, justamente para buscar essa base de saúde, de cuidados que a gente tem que ter. Eu acho que a associação também com a Engenharia é fundamental, para a gente trabalhar toda a parte tecnológica, de técnicas de composição, da química dos alimentos... Eu acho que a gente precisa estar sempre associando.” (Docente UFRJ)

Segundo Myazaki (2006), o bacharelado em áreas afins à gastronomia, se complementada com a formação específica para o magistério superior (licenciatura, mestrado ou doutorado), poderia contribuir para a formação de um professor consciente de seu papel na abordagem de uma educação emancipadora. Para Giroux (1997), se quiserem educar os estudantes para serem cidadãos ativos e críticos, os professores deveriam assumir uma atitude de intelectuais transformadores; isso ocorre quando adotam formas de pedagogia que tratem

os estudantes como agentes, que problematizam o conhecimento, utilizam o diálogo horizontal e trabalham para um mundo menos desigual e qualitativamente melhor para todas as pessoas.

Um tema bastante recorrente nas falas dos entrevistados é a discrepância entre o projeto político pedagógico do curso e a realidade concreta com que ele é recontextualizado na prática. Para analisar essa questão, será utilizada a abordagem do ciclo de políticas de Ball, Bowie e Gold (1992) com o intuito de compreender que os textos contidos no projeto não são simplesmente implementados nas instituições. São pactuados em processos políticos construídos e ressignificados a partir da ação dos agentes que atuam no cotidiano da universidade e a partir das disputas de poder e interesses ali presentes. Essa abordagem do ciclo de políticas, compreendido como três grandes esferas que vão desde o contexto de influências, passando pela produção do texto até a sua prática, também se aplica ao projeto pedagógico dos bacharelados e permite compreender melhor a discrepância entre o curso planejado e aquele que acontece na prática do dia-a-dia.

“A gente tem um plano político pedagógico pensado lá trás por um grupo de pessoas que não são as pessoas que atuam no curso hoje, então a gente precisa adaptar isso de alguma forma, né. Eu não acho que é o professor que tem que se adaptar ao planejado do curso, uma vez que a gente fez o concurso e estará aqui pelos próximos 30 anos das nossas vidas.” (Docente UFRJ)

A primeira etapa do ciclo de política, denominado por Ball, Bowie e Gold (1992) como contexto de influências, é compreendido como o local onde os discursos políticos são disputados, construídos, e muitas vezes universalizados. No caso da UFRJ, foram chamados para discutir a criação do curso professores e profissionais de faculdades privadas, que não oferecem o curso de gastronomia na modalidade de bacharelado, além de uma maioria composta por professores do curso de Nutrição. A partir da fala de um dos entrevistados, é possível ver como esse processo aconteceu na UFBA:

“Eu acho que a gente está na verdade se reconstruindo, né, porque o projeto pedagógico do curso, ele foi inicialmente pensado, obviamente, pelos professores de Nutrição, porque o curso não tinha, até aquele momento, ninguém com esse perfil voltado para Gastronomia, lógico que muitos professores acabaram voltando a sua vida profissional para esse lado para tentar colaborar mais com o crescimento

curso de Gastronomia, mas também isso trouxe algumas dificuldades que foram vistas depois com a entrada da pessoas que já são formadas em Gastronomia ou pelos menos têm alguma noção de cozinha mesmo, em se alinhar. Então por isso que a reforma tem sido tão esperada, assim tem sido tão estudada pelos professores.
(Docente UFBA)

A segunda etapa do ciclo é o contexto de produção dos textos, marcado pela noção de representação da política e da produção de um documento em forma de discurso escrito a partir de um consenso possível entre os atores de influência. Esses textos sofrem portanto um processo que Ball (2001) chama de “bricolagem”, entendida como um constante processo de cópia e cola de fragmentos e partes de ideias de outros contextos; de uso e melhoria das abordagens locais já tentadas e testadas; de adoção de tendências e modas; e, por vezes, de investimento em tudo aquilo que possa vir a funcionar. A maioria das políticas são frágeis produtos de acordos que quando colocados em prática quase nunca funcionam como descrito no texto.

É possível perceber esse processo de bricolagem analisando por exemplo o item do projeto pedagógico do bacharelado, tanto da UFRJ como da UFBA, que tratam sobre o perfil, e as competências esperadas para o aluno egresso. Esse processo acaba por despertar um desejo de mudança no projeto por parte dos professores que efetivamente estão atuando no curso, mas também uma resistência da instituição, implicando sempre no processo de recontextualização do texto original conforme percebe-se na fala de um professor, destacada abaixo:

“Na minha opinião a gente deve rever o plano político pedagógico do curso... Porque uma coisa é a decisão que meia dúzia teve lá trás, outra é o que o corpo docente efetivo desse curso vai querer dar de cara para esse curso [...] Na verdade tem uma baita duma resistência do corpo docente em trabalhar isso. Ninguém quer sair muito da zona de conforto. Tá todo mundo ali garantindo o seu, de algum modo acomodado, né.” (Docente UFRJ)

A terceira etapa do ciclo, é portanto o contexto da prática, em que se observa a noção de poder como um dispositivo micropolítico das relações sociais. Os processos de ressignificações e negociações ocorrem no cotidiano da prática pedagógica e das ações educativas nas universidades. No contexto da prática, a recontextualização é influenciada por fatores diversos como cultura, sociedade, política, economia e visão de mundo dos atores envolvidos (BALL, 2004). O texto do projeto pedagógico dos bacharelados em gastronomia

não encontram respaldo integral nos docentes, que muitas vezes optam por buscar caminhos independentes.

“O que eu vejo hoje acontecendo, talvez não tenha sido como foi pensado no começo. Porque assim, talvez a ideia primária tenha sido fazer um curso que houvesse uma interação entre os cursos (Gastronomia e Nutrição) de uma forma maior do que realmente acontece. [...] Os cursos caminham de forma mais independente.” (Docente UFRJ)

É difícil compreender como um projeto pensado por profissionais que não atuaram - ou atuaram pouco na área de gastronomia poderia atender por completo as demandas que se impõem em relação ao trabalho dos docentes. Por isso, é necessário que, de tempos em tempos, esses documentos sejam revistos e repactuados, para melhor se adequarem à realidade dos docentes e às necessidades dos estudantes, por consequência, dos próprios cursos.

iii. Relações entre gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde: possibilidades e ausências

Ao pensar na articulação entre saúde e Gastronomia, é preciso analisar as características dos profissionais que os bacharelados estão formando, pois se os cursos não buscam fazer essa integração interdisciplinar, perde-se de vista a possibilidade de atuação do gastrônomo de forma mais intersetorial. Para Menezes (2005), a formação em gastronomia exige que o aluno aprenda a integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, com a ciência da alimentação, com as relações de mercado, com os princípios nutricionais dos alimentos, com a cultura geral das regiões e das etnias que a formam e com o seu desenvolvimento profissional individual, além do coletivo, tendo consciência dos direitos humanos. E a alimentação é um direito humano que integra também o próprio direito à saúde e à vida

“Nós vamos ter um aluno que é formado, que tem uma visão ampla na área de Gastronomia, na área de produção, na área de gestão, na área de Saúde...Então ele tem uma visão ampla. (...) Ele tem esse diferencial de ter uma carga horária bem maior do que um tecnólogo, por exemplo. E ele vai ter todas as ferramentas possíveis para no mercado de trabalho poder ser um gestor, ou alguém que trabalhe como empreendedor... Que também é um foco forte no nosso curso. Ou mesmo na produção de alimentos, ou como dono de restaurante.” (Docente UFRJ)

“É um perfil generalista, que seria para compreender as diversas áreas que a gente entende como gastronomia, né? Cultura, a área da saúde, porque a gente está inserido dentro dessa área da saúde, história, técnicas em gastronomia (...) onde o estudante quando se formar ele pode trabalhar nas diversas áreas, não só em cozinha, não só trabalhando como cozinheiro ou como auxiliar de cozinha, é para trabalhar em diversas áreas da gastronomia ou com loja de alimentação, ou com indústria, ou com a parte cultural, a parte da pesquisa, da investigação.” (Docente UFBA)

Por outro lado, a valorização do status social do profissional que atua na área de gastronomia e o fetiche criado pelo mercado reforçam uma ideologia que valoriza o consumo, o glamour e o requinte. O fato de alguns chefs de cozinha se tornarem famosos, com uma forte exposição midiática em programas de televisão, embora não tenham cursado qualquer graduação reforça a percepção do senso comum que a gastronomia é uma área exclusivamente técnica, que segundo Barreto (2016) se caracterizaria essencialmente pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na cozinha. Essa tensão entre o fetiche do mercado e a prática social concreta dos gastrônomos aparece com frequência no discurso dos professores entrevistados:

“Eu acho que é um perfil mais voltado para a prática (...) mais voltado para esse trabalho direto com a cozinha apesar de ter já muitos esforços no sentido de pensar mais na atuação em outros contextos. (...) acho que tem uma característica também que é de não necessariamente a Gastronomia ser a futura profissão da pessoa, porque a gente tem muito aluno que é a gastronomia a segunda formação, já tem uma carreira que está caminhando em outro lugar e eu não diria que a gastronomia fica como uma opção secundária mas ela não é o principal trabalho da pessoa.” (Docente UFBA)

“Tecnicamente falando é um perfil muito generalizado, ou generalista. Porque acho que a qualidade do que a gente tem de ensino é formar alguém preparado para o mercado de trabalho... Tanto na parte prática da profissão, a cozinha (...) E a gente também tem uma formação muito voltada para a gestão.” (Docente UFRJ)

“Eu acredito que atualmente o perfil do gastrônomo que está sendo formado pela UFBA está muito mais voltado para um perfil técnico. (...) Então a gente vê um pouco de tudo, mas assim um pouco de tudo que está muito mais relacionado à questão técnica. (...) por mais que a gente estude determinadas disciplinas que se voltem para a cultura, para gestão, para a questão de segurança alimentar (...) a gente acaba tendo um perfil um pouco mais técnico”. (Docente UFBA)

Porém, essa formação muito focada no trabalho técnico da cozinha limita a atuação do gastrônomo. Para Bezerra e Oliveira [201?], a formação do estudante de gastronomia torna-se cada vez mais restrita à medida que o estudo tem como foco as técnicas de preparação do alimento e as receitas. Perde-se, dessa forma, a visão ampla das ciências sociais e humanas que compõem o universo interdisciplinar do trabalho na gastronomia, como a

antropologia, que estuda as culturas e sua relação com os comportamentos humanos, e a sociologia, que aborda os processos sociais, políticos e econômicos que estão relacionados ao ato da alimentação. Isso para não falar de outras áreas de conhecimento não necessariamente científicas como a estética e a harmonia na arte ou o gosto e o prazer na filosofia.

Ainda que a formação seja muito restrita às demandas do mercado de trabalho, tanto Soares (2020) como Rubim e Rejowski (2013) alertam que existe uma lacuna para se repensar academicamente em discussões da área a atual organização dos cursos superiores de Gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos e construindo diretrizes que possibilitem uma formação mais ampla e interdisciplinar.

Embora os cursos tenham a proposta explícita de formar mão de obra qualificada para o mercado de trabalho, há um descompasso entre essa formação e a realidade. Além disso, para além da formação para o trabalho, as universidades públicas têm o dever de formar cidadãos, críticos e comprometidos com as transformações sociais que o país necessita, além de possuírem grande responsabilidade na formação em pesquisa nessa área para que ela possa realmente se consolidar como área interdisciplinar e produza novos conhecimentos que não estejam limitados às técnicas culinárias mas à relação do alimento com as culturas, a saúde, a vida e a sustentabilidade ambiental. Talvez esse perfil de formação ainda esteja mesmo em processo de construção e essa hipótese é sustentada pela fala dos próprios professores:

“Oficialmente tem lá aquele perfil do egresso né... Então (eles se formam) generalista, com capacidade crítica e blá, blá, blá...Na prática acho que isso ainda não está muito definido não... Acho que a gente ainda não tem um perfil que a gente quer certinho, né... E orientar o nosso plano político pedagógico para que isso aconteça... Depende muito do percurso de cada aluno, o que eu vejo, assim, tem muitos alunos que entram com foco na prática. Mas acho que o curso não tem uma cara muito definida ainda né...” (Docente UFRJ)

“Nem os professores têm essa definição ainda (a respeito do perfil de formação). Quando a gente pega até a documentação, fica tudo muito vago. Vira e mexe volta esse assunto: O que que a gente espera do nosso aluno? Qual é o perfil do egresso que a gente está querendo formar?” (Docente UFRJ)

“Nossa, a pergunta está muito difícil (sobre o perfil do egresso). A gente tem feito vários estudos, porque na verdade a gente também está fazendo a reformulação curricular no momento, né. Então o perfil ainda está bastante amplo, e a gente está conseguindo delinear um pouco melhor o que se espera né. (...) a gente está em construção.” (Docente UFBA)

Ainda que o discurso dos docentes pregue uma formação ampla, generalista, em alguma medida de nível superior à formação do tecnólogo, alguns professores admitem o caráter estritamente técnico da formação nos bacharelados. Nota-se um desconhecimento a respeito do perfil do egresso das instituições, bem como uma certa dificuldade em definir este perfil, embora os cursos tenham já cerca de 10 anos de funcionamento. Analisar as falas dos entrevistados a respeito dos currículos dos cursos também auxilia no entendimento do enfoque dado à formação dos alunos. Embora Barreto (2016) afirme que a Gastronomia possui uma forte particularidade, que é a presença maciça de conteúdos que devem ser ensinados necessariamente de forma prática, Toledo e Maciel (2014) ressaltam que mesmo as disciplinas práticas estão imbuídas de teorias e conceitos científicos, não se limitando somente à parte operacional desenvolvida em laboratórios.

A formação técnica pode ser explicada, segundo Domingues (2008), pelo fato de as bases metodológicas de formação em Gastronomia estarem predominantemente alicerçadas numa concepção instrumental, na medida em que prevalecem disciplinas e conteúdos relacionados à produção e ao domínio das técnicas, métodos e procedimentos culinários. A gastronomia envolve, além de sabores e mistura de ingredientes, noções antropológicas sobre regras, rituais, marcas de procedência, de território, de identidades e fronteiras. Mas a pesquisadora alerta para a pouca ênfase dos currículos nas disciplinas não relacionadas à prática culinária como antropologia, sociologia, história, saúde e geografia.

Também é verdade que um currículo interdisciplinar formado por diferentes áreas, que vai do marketing à geografia; da administração à física, passando pela nutrição, química, história e tantas outras disciplinas que compõem a formação do gastrônomo, pode encontrar dificuldades para estabelecer conexões entre elas. Esse é um desafio real para todas as áreas de conhecimento de natureza interdisciplinar e se revela na expressão de um dos docentes entrevistados:

“A organização das disciplinas de forma geral, acho que elas não tentam fazer essa ligação com esse campo (saúde). Por isso que eu falei que a gente acaba saindo (...) com formação muito técnica; então, assim, a gente aprende o receituário, a gente trabalha o receituário, a gente trabalha as técnicas, a gente observa as técnicas, estuda as técnicas, mas, assim, para além disso que isso pode auxiliar na questão, pode se articular com o campo da saúde, com o campo da sociologia, o campo da

antropologia, o campo da gestão. Então eu acho que poderia ter essa articulação de forma geral, né, no curso.” (Docente UFBA)

Em relação especificamente à carga horária curricular voltada para os conhecimentos na área da saúde, há opiniões divergentes entre os docentes. Dentro de um mesmo curso, há quem ache que a ênfase em saúde é excessiva, e também há quem sustente que ela não é suficiente.

“O nosso curso é um dos poucos que tem tantas disciplinas na área da saúde. A gente tem Alimentação e Saúde; Educação, Saúde e Ambiente; Alimentação para Grupos Específicos; Políticas de Alimentação e Saúde (...) É uma carga horária importante do curso para isso. Nessa revisão que a gente está fazendo do curso, que vai ser implementada junto com a carga horária de extensão... A gente já deu uma diminuída nisso.” (Docente UFRJ)

“[...] a gente tem pouca disciplina voltada para a área de Saúde... Se a gente pensar nas nossas disciplinas todas... A gente tem uma disciplina prática só no sexto período que relaciona saúde como uma atividade de cozinha em si. E as disciplinas teóricas são realmente muito teóricas, né... De Promoção da Saúde em si, falando um pouco das políticas, mas não a prática mesmo relacionando com a Gastronomia no dia a dia.” (Docente UFRJ)

“[...] no primeiro semestre eles têm uma disciplina que seria uma introdução à Nutrição, para conhecer os alimentos, os grupos de alimentos. No final do curso, eles têm uma disciplina, gastronomia hospitalar, que também é um pouco mais voltada para as questões das dietas e das necessidades de cada indivíduo dependendo de sua enfermidade. (...) Faltaria ainda mais disciplinas para a área da saúde, eu acredito, porque esses alunos não têm anatomia, não têm microbiologia de alimentos, por exemplo. (...) Isso é visto de forma bem superficial. As disciplinas do corpo humano ou noções do corpo humano, anatomia, a gente não tem essas disciplinas, então eu acho que diverge um pouco, né, a Gastronomia estando dentro da área da saúde, ela não tem as disciplinas básicas que seriam adequadas para saúde, é isso que eu quero dizer.” (Docente UFBA)

Pressupõe-se na teoria que haveria trabalho em conjunto, reciprocidade e aprendizagem mútua entre as áreas que compõem os currículos. Na realidade, porém, a interdisciplinaridade proposta pelos currículos fica muitas vezes ainda restrita ao papel, uma vez que os próprios professores reconhecem que não há uma real articulação entre as disciplinas. Estar num centro de saúde, para alguns, sobrecarrega o curso de conteúdos da área da saúde; para outros, por isso mesmo, deveria haver uma carga ainda maior nessa área.

Os trechos de entrevistas a seguir exemplificam as concepções de Promoção da Saúde de muitos professores, bem como desvela as deficiências na compreensão do conceito a partir de uma perspectiva ampliada do conceito de saúde.

“[...] o gastrônomo, formado aqui na UFBA, tem essa capacidade também de atuar como promotor da saúde, vindo de um curso que tem influência de muitos nutricionistas, eu sou nutricionista, e tem muitos outros professores de gastronomia que são nutricionistas.” (Docente UFBA)

“A gente tenta incluir o gastrônomo (...) na equipe multidisciplinar de saúde. [...] porque o diferencial do gastrônomo também em relação ao nutricionista é saber cozinhar. (...) A gente entraria com essa parte de promoção da saúde através do desenvolvimento da habilidade culinária, tanto em um consultório particular, quanto em hospitais.” (Docente UFRJ)

“A gente pode adentrar qualquer área. Um gastrônomo é multidisciplinar, então a gente pode atuar em um hospital, a gente pode atuar em uma escola, em um restaurante, promovendo a saúde de crianças, de doentes e das pessoas em boa saúde. Pensando e mostrando uma alimentação saudável, uma alimentação natural.” (Docente UFRJ)

Nota-se novamente a forte influência da concepção biomédica de saúde na Gastronomia. Para o entrevistado, o fato de estar na escola de Nutrição e ter professores nutricionistas já torna o gastrônomo um promotor da saúde. Talvez falte uma maior compreensão sobre a complexidade do processo de Promoção da Saúde. Enquanto ação específica da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2014), a promoção da alimentação adequada e saudável não é um objetivo simples.

Para Azevedo, Pelicioni e Westphal (2012) não existe consenso para o que se considera uma alimentação saudável e não se espera que este conceito seja unânime, porque deve-se considerar a dimensão cultural que circunda o ato de alimentar-se. Entretanto, é patente na sociedade brasileira a existência de um conceito prevalente de alimentação saudável, baseado em práticas restritivas e na visão energético-quantitativa da Nutrição moderna. Já o conceito contemporâneo de alimentação saudável, assumido pela Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014), alcança uma dimensão cultural e socioambiental e admite seu caráter polissêmico. Uma questão importante é pensar em como aproximá-los. É exatamente nessa aproximação que pode se inserir o gastrônomo.

Também reconhecendo essa possibilidade de atuação, Brandão (2014) afirma que o gastrônomo poderia colaborar, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma maior integralidade entre saúde e prazer; poderia atuar no âmbito de políticas públicas de alimentação escolar e de sustentabilidade, expandindo seu papel corrente de satisfação

nutricional, meramente prescritivo, para alcançar crianças e adolescentes de modo mais profundo; poderia realizar incríveis conexões com a comida de rua, ressignificando a sua presença no cotidiano urbano; poderia atuar na educação alimentar de adultos, ainda que a longo prazo, trabalhando para uma harmonização de hábitos saudáveis, dando ênfase à aplicação de alimentos orgânicos, dentre outras ações. (BRANDÃO, 2014)

As falas a seguir legitimam e reconhecem a viabilidade da atuação interdisciplinar do gastrônomo quando afirmam que a relação entre a Gastronomia e a Promoção da Saúde poderia de se dar pelo gosto ou prazer:

“[...] uma coisa assim que eu me questiono muito é o fato de por a gente ter essa possibilidade de contribuição (com a promoção da saúde), as políticas públicas ainda não compreendem a possibilidade da Gastronomia ser esse mediador dessa promoção, né, de pensar a comida para além da biologia, da função, dos aspectos biológicos né; porque por exemplo, vide aquela discussão da ração de Dória, especificamente quando a gente pensa só na questão do nutrir e a gente tem que pensar a saúde de uma forma, de um aspecto mais holístico né, pensar nesse bem-estar biossocial e psíquico. (...) (o gastrônomo pode trabalhar) junto com essas ações de educação alimentar e nutricional sabe, nas escolas, nas ONGs, restaurantes populares, principalmente. Eu acho que em qualquer campo que se insira a questão da alimentação, o gastrônomo pode estar atuando, entendeu. Pode estar trabalhando junto com o nutricionista e com os outros profissionais também que trabalham com educação alimentar e nutricional.” (Docente UFBA)

“A relação é muito forte, só que eu acho que ela é potencializada na medida que a gente puder questionar o próprio conceito de saúde ou de promoção da saúde. [...] Eu acho que quando se pensa aqui a questão da saúde aparece mais relacionada a essa segurança alimentar no sentido de o alimento estar na validade certa, adequada...eu acho pouco! Eu acho que se a gente pega um guia alimentar que tem um capítulo sobre desenvolvimento de habilidades culinárias, isso é promoção da saúde! Promoção da saúde na gastronomia, para mim, a gente reaprende gosto e a importância do gosto, reaprende (a) comer, beber, não ter medo de comida, não olhar para comida como fonte de...aprender a combinar coisas, aprender a dar muitos gostos diferentes para uma coisa só. E isso eu acho que depende da gente, não ter um olhar estritamente biomédico para a saúde para a gente entender que a gastronomia contribui para a saúde.” (Docente UFBA)

[...] eu acredito que a promoção da saúde tem muito a ver com qualidade de vida, esse conceito de qualidade de vida que é muito complicado porque abrange muitas coisas mas de uma forma genérica pensando a qualidade de vida, ou seja, seu bem-estar; eu acho que a gastronomia tem muito a contribuir com isso porque para mim esse é o foco da gastronomia, é você ter consciência do que você está se alimentando, consciência do que você está oferecendo para o outro se alimentar da melhor forma possível, com o melhor sabor; trazendo prazer; respeitando a cultura, trabalhando com os melhores ingredientes. Eu acredito que com o conjunto disso você também está promovendo a saúde. (Docente UFBA)

Essa perspectiva de atuação interdisciplinar é uma visão também compartilhada por Petrini (2009), que afirma que uma boa comida pode ser também um auxílio terapêutico muito útil, uma maneira de aliviar e tornar mais suportáveis sofrimentos físicos e psíquicos. O pesquisador começou a encorajar seus médicos a aprofundarem esse vínculo entre prazer e saúde, nunca levado em consideração de maneira científica, nem por nutricionistas nem por profissionais de saúde. Em todas as culturas, mesmo as mais primitivas, a comida sempre teve conotação médica.

Boa parte da incompreensão do papel da Gastronomia na Promoção da Saúde provavelmente ainda advém dos conceitos biomédicos e prescritivos de saúde que impregnam o discurso dos professores, o que pode levar ao pensamento equivocado de que, para promover saúde, é preciso ter uma formação na área. Mas, para mudar essa perspectiva, é necessária uma ponderação a respeito do que se entende como saúde. Quando se entende a saúde em seu conceito amplo, em que o prazer na alimentação tem sua relevância reafirmada, pode ficar mais claro o lugar da Gastronomia na Promoção de Saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, procurou-se identificar como os professores dos bacharelados de universidades públicas federais percebiam a relação entre a formação de gastrônomos com a abordagem da promoção da saúde. Diante das falas dos entrevistados, foi observado que essa não é uma relação muito clara para os docentes, os quais não conseguem estabelecer muitos nexos entre o conceito de Promoção da Saúde e a Gastronomia, como também revelaram pouco conhecimento acerca do tema. O fato de trabalharem em cursos que estão localizados em centros ou decanatos na área da saúde parece não necessariamente facilitar essa compreensão.

Outra dificuldade explicitada é quanto ao perfil do profissional que os bacharelados pretendem formar. Apesar do discurso de uma formação ampla e generalista, na prática, há um desconhecimento do perfil do egresso definido nos projetos político pedagógicos de ambas universidades, bem como uma falta de clareza por parte dos docentes a respeito dos objetivos dos cursos.

De certo modo, prevalece entre os docentes pesquisados a noção da formação técnica, a qual vai preparar o estudante durante quatro anos para ser um trabalhador especializado, geralmente mal remunerado, em uma posição sem destaque dentro da cozinha dos restaurantes, onde seus saberes interdisciplinares poderão não ter muita utilidade.

Ainda sobre o currículo de formação dos estudantes de Gastronomia nas universidades públicas federais, ressalta-se o papel burocratizado do projeto político-pedagógico dos bacharelados. No caso dos projetos analisados neste trabalho, ficou notório que o que se propôs no texto quando da criação dos cursos, não se converteu em realidade na prática. Dessa maneira, os PPPs se constituem em documentos administrativos cujos textos não condizem com a realidade dos cursos e não se traduzem em propostas concretas de uma formação mais interdisciplinar que poderia viabilizar uma educação mais integral e menos tecnicista do gastrônomo.

Ao se investigar como a questão da Promoção da Saúde, compreendida no marco teórico que fundamenta o conceito ampliado de saúde, é trabalhada nos cursos de bacharelado da UFRJ e da UFBA, verificou-se que a maior parte dos docentes ainda têm uma visão de saúde fortemente atrelada ao conceito biomédico e à noção tradicional de saúde como ausência de doença ou como área para curar os indivíduos. Falta ainda uma compreensão mais abrangente sobre o tema saúde, incorporando uma visão ampliada que incorpore os aspectos do gosto, da estética, da cultura alimentar e do respeito à terra e aos produtores. Esta noção mais ampla de saúde poderia favorecer que o gastrônomo encontrasse a sua própria maneira de promover saúde. Não de um modo prescritivo e vertical, como tradicionalmente o tema alimentação é abordado pela medicina e pela nutrição, mas incorporando na relação com o alimento questões relacionadas ao afeto, ao prazer, e à subjetivação que o ato de se alimentar é capaz de proporcionar.

Os conhecimentos do bacharel em Gastronomia em relação à origem do alimento, seu modo de preparo mais adequado e as questões culturais que envolvem seu consumo têm grande potencial de contribuição no trabalho de uma equipe interdisciplinar de saúde. Se a alimentação é uma forma de promoção da saúde, e este é um tema intersetorial, parece natural imaginar a presença do gastrônomo nestas equipes.

É por meio da perspectiva de formação interdisciplinar e do trabalho intersetorial que encontra-se o espaço para que o gastrônomo possa trabalhar na com a Promoção de Saúde, mesmo não sendo necessariamente um profissional da área da saúde. Nessa perspectiva, “propostas de ação intersetorial questionam a predominância do setor saúde para resolver problemas que circundam o binômio saúde-doença, considerando a impossibilidade desse único setor de lidar com questões como as doenças e agravos não-transmissíveis e a mortalidade por causas externas. Assim, exigem-se novas estratégias para seu enfrentamento, ultrapassando atuações setoriais.” (AZEVEDO; PELICIONI; WESTPHAL, 2012, p. 1334)

Porém, a intersetorialidade não pode ser entendida como uma ação elaborada pela justaposição de alguns setores sem nenhuma integração entre eles e sim pela busca da complementaridade, reciprocidade e vinculação na ação dos indivíduos (RIVERA; ARTMAN, 2009). Para os autores, um trabalho interdisciplinar é fundamental, na medida em que os problemas de saúde exigem ações que estão além dos limites convencionais do setor e referem-se a questões complexas, tornando necessário o diálogo com vários setores para tornar as estratégias de promoção da saúde viáveis.

É urgente que os cursos sejam repensados a partir da compreensão da Gastronomia como uma área de conhecimento autônoma, interdisciplinar, que tem interfaces com as disciplinas da área de saúde, mas que não se limitam a ela. A Gastronomia não pode continuar sendo tratada como um subcampo da nutrição. O fato de que o surgimento dos cursos que foram investigados terem surgido por iniciativa dos professores relacionados à graduação em nutrição não pode gerar uma dívida eterna ou uma relação de dependência submissa. Por outro lado, exatamente por ter um corpo de professores proveniente de muitas áreas diferentes e sem necessariamente possuir uma formação em nível de mestrado e doutorado, coloca os professores do curso de gastronomia em certa desvantagem nas disputas institucionais, que vem sendo certamente cada vez mais relativizada com a formação dos professores em programas de pós-graduação com muito potencial de inovação e pesquisa.

A graduação é apenas uma etapa inicial da formação permanente dos trabalhadores no mundo contemporâneo. Para que os graduandos saiam da universidade conhecendo seu próprio potencial e as possibilidades que seu trabalho pode ter, cabe às universidades propiciar tanto a orientação pedagógica quanto o desenvolvimento de

atividades de ensino, pesquisa e extensão que proporcionem uma visão a respeito da sua futura vida profissional, que pode inclusive estar bem distante das cozinhas dos restaurantes.

É preciso combater essa visão limitada da Gastronomia, somente como técnica, e valorizar as possibilidades que uma formação em nível superior em universidades públicas podem proporcionar para além da inserção direta no mercado de trabalho privado. O papel da universidade federal não é só formar empreendedores autônomos ou trabalhadores especializados, a universidade pública também tem a responsabilidade ética e política de formar cidadãos. Sujeitos críticos quanto à realidade de desigualdade que afeta a sociedade brasileira atualmente. A universidade pública precisa ter o compromisso com a formação de sujeitos autônomos, criativos e capazes de transformar a realidade social contribuindo para a construção de um futuro mais digno e mais justo para o povo brasileiro.