

Na cozinha dos fatos: o discurso tecnocientífico enquanto dispositivo de justificação da gastronomia no sistema de ensino superior brasileiro (1998-2018).

Rodrigo Araújo Maciel.

Cita:

Rodrigo Araújo Maciel (2019). *Na cozinha dos fatos: o discurso tecnocientífico enquanto dispositivo de justificação da gastronomia no sistema de ensino superior brasileiro (1998-2018)*. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/1701>



Na cozinha dos fatos: o discurso tecnocientífico enquanto dispositivo de justificação da gastronomia no sistema de ensino superior brasileiro (1998-2018)

Rodrigo Araújo Maciel

Resumo

O presente artigo tem como objetivo a realização de estudo de viés pragmatista da Gastronomia no Brasil, analisando socio-culturalmente o processo recente de institucionalização e cientificização do campo no país. Esse fenômeno é aqui perspectivado principalmente através da inserção e adequação do campo ao catálogo de cursos do Ensino Superior a partir do ano de 1998 e seus subsequentes desdobramentos. Todavia, os espaços institucionais considerados não encerram-se nas instituições de ensino propriamente ditas, mas compreendem principalmente as redes transepistêmicas e sociotécnicas relevantes na realização e divulgação de atividades científicas, tais como: centros de pesquisa, publicações especializadas, congressos acadêmico-científicos, espaços de circulação do tema e agências variadas. Isso porque a institucionalização é aqui entendida como algo que transcende o levantamento meramente histórico das instituições - gênese e estrutura organizacional -, debruçando-se assim na análise destas como espaços centrais e privilegiados para o surgimento e articulação de práticas e discursos científicos, focos centrais da investigação apresentada. Busca-se dessa forma mapear e traduzir as trajetórias e discursos dos atores, assim como suas agências, nesses espaços de atividades específicas do campo científico, culminando nas consequências decorrentes dessas práticas no esforço de consolidação da Gastronomia enquanto dispositivo científico que adique-se as lógicas vigentes no meio que pretende-se.

Palavras-chave

Gastronomia; ciência; pragmatismo.

Os processos de constituição de uma disciplina transcendem a elaboração de estratégias retóricas e a subsequente tentativa de perpetuação da mesma, em e por, quadros reconhecidos (Knorr-Cetina, 1999a; 1999b). "Na cozinha" daquilo que pode-se verificar ou apreender empiricamente, disputas costumam seguir sendo travadas, simbólica, discursiva e praxiologicamente; mantendo assim articulações e tensionamentos (quase) constantes entre diferentes interesses, interlocutores e



argumentos. A investigação de carácter qualitativo aqui apresentada procura desvelar isso, ao tratar da incursão sistemática do curso de Gastronomia no Sistema de Ensino Superior Brasileiro desde 1999; mais especificamente no que se refere a oferta dos mesmos na modalidade de bacharelado em instituições federais a partir de 2005¹. A institucionalização, assim como a profissionalização de uma área, não constituem fenômeno em todo inédito ou singular. Em linhas mais abrangentes esse processo já foi identificado em diversos outros campos do conhecimento humano desde meados dos séculos XVI-XVII, naquilo que convencionou-se chamar, com as devidas ressalvas, de Revolução Científica (Bucchi, 2004; Shapin, 1999). Estudadas em suas especificidades por diversos autores (Ben-David, Collins 1966; Kuhn, 1997; Merton, 2001; Shapin, Schaffer, 2005) entendemos que o processo aqui apontado antes de figurar como manifestação *sui generis*, desponta mais como nó de convergência interessante para reflexões, devido às particularidades êmicas que apresenta.

Uma vez que evidencia o carácter contínuo de negociações e acordos instáveis, que envolvem, se quisermos ater-nos aos jargões "inescapáveis" da teoria social (neo)clássica: relações complexas de *agências* e *estruturas* variadas (Alexander, 1987; Véran, Vandenberghe, 2016). Os espaços a serem considerados, dessa forma, não limitam-se stricto sensu às instituições de ensino supracitadas, que abrigam organizacionalmente os cursos. Compreendido que estas IES integram redes sociotécnicas amplas, que ramificam seus sentidos nas publicações especializadas, congressos acadêmico-científicos, mercado de trabalho, centros de pesquisa emergentes, etc. Afetando e manifestando-se na própria prática dos indivíduos que a constituem.

O mapeamento do carácter rizomático desses agenciamentos (Deleuze, Guattari, 1995), portanto, demanda uma abordagem que não descole esses espaços da rede de associações que ele integra. Porque uma multiplicidade de esferas adquirem particular relevância na medida em que possibilitam a performatividade efetiva do que por nós é perseguido. Direcionando-nos a adoção de um entendimento da institucionalização como algo que não consiste no mero levantamento histórico das estruturas organizacionais específicas², e sim como algo mais próximo de uma tentativa de mapeamento exaustivo das negociações prático-discursivas colocadas em curso pelos próprios actantes, responsáveis principais por conferirem corpo e sentido a esses espaços e esforços formais³.



Mesmo considerados os dados quantitativos disponíveis, que comprovam a incursão e o crescimento constante do número de ofertas dos cursos de Gastronomia no território nacional⁴, evitamos adotar esse “fato” como ponto de partida concreto para uma investigação pormenorizada que se ativesse aos desdobramentos da abertura efetiva dos mesmos. Pois, ao debruçarmo-nos com mais atenção sobre o caso, foi possível constatar através das tensões percebidas nas incursões exploratórias do campo, que o tema longe de ter sido “encerrado” ou “estabilizado” apresenta-se (ainda) como campo de disputa simbólica (Bourdieu, 2003), caixa-preta aberta (Woolgar, 1991; Latour, Woolgar, 1997) ou mesmo, regimes de dispositivos de justificação divergentes (Boltanski, 2001); em suma, uma questão sociológica em estado “quente” (Correa, 2014) que carece de maior atenção investigativa.

Da constituição inicial

A gastronomia, segundo a acepção etimológica, origina-se da conjunção dos vocábulos *gaster* (estômago) e *nomos* (lei) acrescida do sufixo *-ia*. Sua cunhagem e primeiro uso conhecido remonta cercanias do século IV d.C., em referências feitas ao poema *Hedypatheia* de Arcestratus nas citações encontradas na obra chamada *Deipnosophistae*⁵. Mas enquanto terminologia ocidentalmente operante o termo se consolida apenas a partir da modernidade. Sendo “resgatado” em 1801 no título do poema francês de Joseph Berchoux, *La gastronomie*, a partir de 1804 se popularizou através dos anuais *Almanachs des gourmands* de Grimod de La Reynière, adquirindo em 1825 seu primeiro esboço de sistematização no livro *La physiologie du goût*, do advogado e epicurista francês Jean Anthelme Brillat-Savarin.

A partir dos dois últimos autores observa-se a elaboração da proto-ideia (Fleck, 2010), de entendimentos ainda alargados, do que seriam os escopos reivindicados como pertinentes à matéria no futuro. Ao discurso cognitivo-comportamental de maneiras e hábitos a serem adotados em ocasiões de comensalidade coletiva, tipo de “*politesse gourmand*”, adequada a emergência burguesa de uma sociedade de corte engendrada no processo civilizador (Elias, 1994); juntaram-se os primeiros contornos de significação no sentido de um campo de conhecimento racional e filosófico que trataria de domínios relativos à nutrição humana. Alçada ao posto de disciplina imperativa por Reynière: “*La science gastronomique est devenue a la mode (...) et nous ne désespérons pas de voir bientôt une chaire de Gastronomie s'établir dans nos Lycées*” (La Reynière, 1808, p. 19-20) Era então pré-teorizada no entendimento de Savarin como: “*A gastronomia é o conhecimento racional de tudo o que se diz respeito ao homem quando se alimenta.*” (Brillat-Savarin, 1989, p. 57)



A incursão desta no Brasil também se deu primeiramente através dos diversos manuais de etiqueta e bons costumes para as “*distintas*” moças, damas e senhoras de uma sociedade que vislumbrava na importação dos modos de Paris, “*capital do século 19*”, afastar-se da “*sombra colonial e atrasada*” que persistia em pairar sobre o projeto republicano que desenhavam (Freyre, 1961; Toscano, 2014). Mas parece que aquilo que nos chega hoje responde mais as compreensões específicas gestadas principalmente a partir da implementação do “Plano Collor”, a expansão do setor de hospitalidade e do turismo brasileiro, a mercantilização extensiva do setor, a reestruturação do ensino superior, entre outras questões emergentes a partir da década de 90 no Brasil. Conferindo assim contornos contemporâneos particulares, insuficientemente problematizada na literatura existente, que nos distingue, por exemplo, do que se verifica dentro do caso do *patrimonialismo histórico* francês da gastronomia (Csergo, 2011).

Aqui esta passou a repousar, no que diz respeito a compreensão comum coletiva, como tratando-se de algo com limites que (quando existentes) são moventes e adaptáveis. Verificada no uso dos próprios atores que dela lançam mão como sendo: “*um conceito <<guarda-chuva>>, amplo, que abriga saberes diversos*”⁶. Importando-nos menos, por hora, tratar-se aí de estratégia utilizada para tangenciar o cerne da questão ou se reflexo de uma efetividade operacional amparada na transdisciplinaridade a qual a área responde nas universidades. O que nos chama mais a atenção reside nos variados empregos cotidianos do termo, que vão de “*cantinho com a gastronomia mais afetiva da cidade*”⁷ à “*capacitando-os com os conhecimentos gastronômicos mais avançados*”⁸. Nesse processo destacam-se as sobreposições, por vezes indistintas, a termos correlatos que também dão conta dos vários (e outros) aspectos possíveis das práticas e culturas alimentares. Casos de: culinária(s), cozinha(s), cozinhar, comensalidade, entre outros. Talvez mais nublando do que enriquecendo suas possibilidades operativas. Forçando contemporaneamente, por vezes, o equilíbrio da terminologia na tênue linha que a suspende na fronteira difusa entre algo que pode dizer tudo sem dizer nada, e daquilo que diz nada sobre quase tudo.

Mas caso é que torna-se perceptível que, mesmo de forma confusa, sob sua égide abrigam-se um amplo escopo de possíveis significados, entendimentos e extensões. Interessando-nos dentro dessas estratégias os usos do caráter fortemente situacional, por vezes invisibilizado. Pois ao observarmos esse quadro geral de disputas entre significações possíveis, um embate perpassa o tema desde o século XIX. No que diz



respeito a compreensão do campo entre os pólos dicotômicos modernos de arte e/ou ciência. Aspecto importante para o melhor entendimento do empenho em sua disciplinarização aqui perspectivado.

No que se leva em consideração apenas o breve histórico apontado a respeito da estetização das práticas alimentares, quanto às suas questões comportamentais, sensoriais e subjetivas, a “vocação” da gastronomia se não necessariamente pudesse ser categorizada enquanto arte, certeza é que longe passaria das “rigorosas” fronteiras racionais que estabelecem o que pode ser classificado enquanto ciência, entendida em seu aspecto “normal” (Kuhn, 1997). Mas caso é que, embora verificável a evocação pontual desde 1808⁹, é na esteira da formatação atual da mesma enquanto disciplina que explicita-se um esforço convergente e significativo na direção de uma acepção que pende para o entendimento da gastronomia enquanto discurso de cariz tecnocientífico¹⁰ (Latour, 2000).

Essa observação repousa em constatações diversas sobre as configurações da gastronomia enquanto campo de conhecimento acadêmico: 1) da denominação e configuração dos **espaços** didáticos exigidos e destinados aos cursos, chamados de *Laboratórios de Gastronomia*, compostos de *cozinhas-laboratórios*¹¹; 2) a racionalização das **práticas**, no emprego de *métodos e técnicas* para *execução das preparações* sistematizadas e acompanhadas através de *fichas técnicas e relatórios*; 3) que perfazem-se em questões relativas à “educação dos **corpos**” (Foucault, 1996, 2004; Mauss, 2003; Merleau- Ponty, apud Cerbone, 2010); 3.1) que se dão tanto no que diz respeito aos inerentes processos cognitivos-educacionais do aprendizado, treinamento técnico-científico codificado, traduzido na **corporificação de ações** como gestos, movimentos e sentidos necessários ao exercício da atividade (Wacquant, 2002; Bourdieu, 2001); 3.2) como também naquilo que repousa na constituição de um *ethos compartilhado* (Merton, 1968), que não apenas prevê códigos de vestimenta e comportamento¹², como também legisla a **normatização dos corpos**, formatados de acordo com regramentos sanitários e higienistas¹³.

Pluralizando os elementos das redes heterogêneas de suporte que subsidiam os esforços de justificação (Boltanski, Thévenot, 2006) da mesma perante as demais ciências, agora suas “vizinhas de departamento”¹⁴ No que demonstra, em uma das interpretações possíveis, a estruturação de suas práticas institucionais como que perseguindo certo cientificismo corrente, - regido (ainda) pela lógica de leis gerais e reproduzibilidade de fenômenos-, respondendo assim de forma menos deficitária aos



cânones estabelecidos, operantes e legitimadores dos meios acadêmicos onde vem se inserindo. Não apenas no que se referiria à forma, como em partes consideráveis do seu conteúdo. Identificando-se a partir daí uma construção coletiva e dialógica do objeto e do método pela própria comunidade que constitui o campo, na construção da Gastronomia enquanto campo tecnocientífico, conforme veremos melhor a seguir.

Mapeando as controvérsias

Desde 2016 alguns profissionais da área, de diversas formações e vinculações institucionais, tem se reunido esporadicamente para: "*reflexão coletiva e discussão propositiva*"¹⁵ em torno de temas concernentes, principalmente: "*I. a regulamentação da profissão e II. formalização do ensino superior em gastronomia*". Esses foram, inclusive, citados como sendo os pontos prioritários de mobilização coletiva, em mesa composta no IV Fórum Nacional da Educação em Gastronomia, encontro mais recente do grupo, realizado em março de 2018 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Embora aqui nos detenhamos mais especificamente aquilo que diz respeito ao segundo ponto apontado, conforme referenciado anteriormente e a exposição a seguir explícita, existe uma espécie de indissociação inevitável entre o desenvolvimento dos dois temas. No que iremos, contudo, adentrar no primeiro ponto apenas no que for relevante a inteligibilidade da argumentação desenvolvida na ocasião em favor da formalização do ensino.

Dito isso, além de uma comissão deliberativa técnica, formada nas edições anteriores dos encontros supracitados, constatam-se esforços de estabilização dos formatos da educação

superior também em iniciativas discentes. Como indicam a realização em 2017 do I Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia, no Recife, que tem agendada para agosto de 2018 sua segunda edição, em Fortaleza. Onde a tônica em torno da formulação de uma base curricular comum compartilhada dos cursos, assim como sua regulamentação junto ao MEC seguem sendo invocados como motivadores principais desses eventos, e demonstram como o assunto é entendido como central as diversas esferas envolvidas com a disciplina no momento.

Fazendo-nos retornar a questão evocada no início da presente digressão sobre a "impressão" de estabilidade provisória dos processos de formalização da Gastronomia, que encontram-se embasadas exclusivamente na oferta efetiva e constante de cursos no sistema de ensino superior brasileiro anualmente. Porém, para além do que é constatável nos censos educacionais, embora a Gastronomia tenha sido "autorizada"



enquanto curso desde 1998, apenas a sua modalidade tecnológica (1.600h) encontra uma espécie de normativa geral¹⁶, que não dá conta de questões caras ao meio, caso da padronização mínima de currículos reivindicada pelos actantes. Agravando-se quando constatado que essa mesma (única) página é adotada como único parâmetro oficial possível também na constituição dos bacharelados (3.200h), uma vez que estes, ainda que autorizados e reconhecidos em seu funcionamento, não dispõem de legislações específicas junto ao Ministério da Educação.

Os egressos, de ambas modalidades, tem a sua atuação restringida oficialmente em duas categorias enumeradas no Catálogo Brasileiro de Ocupações (CBO): tecnólogo em gastronomia e chefe de cozinha. Sendo esse, inclusive, o principal ponto de tensionamento manifestado enquanto ligação das reivindicações feitas pelos interlocutores entre as esferas de regulamentação do ensino e do exercício profissional propriamente dito. Em dados apresentados na ocasião, coletados e disponibilizados pelo INEP, apontam para a situação *"preocupante"* de: *"27 mil matriculados, 8.247 abandonos (evasão) e 7.175 formados em gastronomia, no ano de 2016."* Que seria estimulada pela falta de regulamentações e formalização da formação acadêmica e do mercado de trabalho, deficiências essas que acabariam por retroalimentar-se, numa lógica circular, colocando-se que:

"se eu não preciso do diploma pra atuar, pra que eu vou buscar esse diploma? (referenciando-se às dificuldades de acompanhar a trajetória dos concluintes) (...) se a gente não tem o acompanhamento do egresso, não sabe o impacto na sociedade, se não sabe o impacto a gente não consegue justificar a existência dos nossos cursos. A situação é essa. Hoje nós estamos nessa situação. A gente não está conseguindo justificar o nosso trabalho." (Fórum, 2018 grifo nosso)

Percebe-se que a preocupação em um mapeamento mais eficaz do impacto social causado pelos egressos, além de *"pontuar na avaliação dos instrumentos de fiscalização das cursos"*, aparece então como instrumento possível para conferir sentido a manutenção dos mesmos. Aliado a isso, conforme também apontado pelo Fórum, em resposta Federal obtida após negativa do protocolamento de regulamentação da profissão em 2011, constatou-se que apenas aquelas entendidas enquanto indispensáveis à proteção da coletividade são passíveis de controle tão específico. No presente caso, então, observa-se que isso foi apropriado e vem sendo traduzido (CALLON, 1986) pelos interessados no que relaciona-se às dimensões da segurança alimentar. Argumentadas nas consequências de uma manipulação de alimentos inadequada, por profissionais não capacitados, que resulta em casos de saúde pública,



que vão de contaminações, intoxicações e óbitos verificados em situações decorrentes da alimentação coletiva atual. Desvelando por sua vez também um viés de caráter empírico de apreensão desse impacto social, conduzindo a afirmativa de que: *“a regulamentação visa o interesse do público, da sociedade. É óbvio que haverá (sic) frutos para os profissionais, mas o principal é a sociedade”* (Fórum, 2018).

Junto a essa defesa de leis possíveis que deveriam existir, caso das regulamentações, reivindica-se também a necessidade de revisão e atualização de algumas outras já existentes, como partes da normativas da ANVISA que alegam defasadas. Em ambos os casos, contudo, perpassa a expectativa de que estas leis - alteradas ou criadas - contemplem a gastronomia não somente em suas especificidades, mas também como local de fala competente, autorizado, a questões que hoje lhe são escusadas devido a informalidade que persiste¹⁷. Tornando possível observar como a necessidade (e a possibilidade) de se "legislar" o assunto e suas práticas dota-se de caráter similar a uma meta, materializável, a ser perseguida pelas coletividades envolvidas.

Referenciada nas falas como possuidora de *“características fora da curva”*, enunciadas, entre outras, na *“necessidade de técnicos de laboratório específicos”* a gastronomia entende-se e apresenta-se já como um curso *diferente*, que: *“se for colocar em nível de igualdade terão coisas que não serão contempladas. Tanto a lei não vai conseguir contemplar a realidade da gastronomia, como a gastronomia não vai se adequar. E a gente vai continuar nesse limbo”*. (Fórum, 2018) Demonstrando com isso não (mais) se satisfazer na possibilidade de ter que se adaptar e adequar àquilo que encontra-se posto, por talvez entender que parte da situação de marginalidade institucional, profissional e acadêmica a que encontra-se relegada repousaria aí, nesse *limbo* gerado pela informalidade normativa.

Para refutar esse condicionamento imputado e indesejado, que se calca em uma leitura da gastronomia enquanto reconhecível apenas no que competiria a aspectos da fruição humana, uma das estratégias elaboradas, que parece responder de forma mais eficaz a esta questão, é o que tange a defesa da necessidade da estruturação formal do ensino enquanto prática que contemple e propicie a realização e divulgação de pesquisa científica na área, de acordo com os códigos reconhecidos academicamente. Constatado na elaboração de um discurso de revestimentos racionalizados, técnico-científico, próprio. Que auxilia gradativamente a consolidação da noção de um campo de conhecimento e competências específicas. Garantindo com isso a elaboração de uma *expertise* determinada, distinta das demais que a circundam. Embasada



justamente nessa categoria de *diferença*.

Apoiando-se, para isso, em diversos elementos como a configuração dos espaços, práticas e corpos, apontados anteriormente, como também na defesa da utilização e operacionalização de uma "*metodologia científica*" adequada. Transformada em conteúdo previsto no programa de bases curriculares comuns formuladas e defendidas por estes¹⁸. Que é sublinhada enquanto ferramenta capaz de capacitar os estudantes a produzir cientificamente, incitando a pesquisa na área e constituindo assim as suas provas de legitimidade próprias (Chateauraynaud, 2012); que transcenderiam uma bricolagem de conhecimentos particionados das áreas que a precederam, conferindo-lhe relevância, na medida que também sedimenta a construção de uma expertise determinada, particular.

Salientado que "gastronomia" apresenta-se como palavra-chave no Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil, do CNPq em cerca de 54 grupos certificados pela instituição (CNPq, 2018), enquanto no catálogo de teses e dissertações da CAPES resulta em 361 ocorrências, sendo a maioria de dissertações. Observa-se que esse intuito manifesto das necessidades de: "*novas reflexões na construção de um pensar científico e crítico da área, fortalecendo assim a Gastronomia enquanto ciência*".(Bernardinetti, 2018, p. 2) pululam o campo, uma vez que já foram identificadas e situadas pelos próprios actantes e coletivos parte do funcionamento dos esquemas que empreendem:

"infelizmente no Brasil ainda se tem uma formação cartesiana e conservadora quando se fala de ciência. Enquanto a gente não tiver uma produção científica que seja reconhecida dentro desse jogo CAPES/CNPq, nós não seremos reconhecidos, como não somos nos nossos próprios institutos, como não somos enquanto ciência. (...) Quando se olha pra um curso de bacharelado, (...) a formação é totalmente diferente da formação de um tecnólogo (...) A gente tem aqui, nesses quatro anos a construção de um pensamento sobre o alimento (...) é um outro profissional (...) Precisamos produzir, pra que vire divulgação e circulação científica, pra que a gente se fortaleça entre si. (...) precisa marcar território, porque existe um jogo da CAPES e CNPq que vocês com certeza conhecem, então a gente fica tentando se enquadrar no campo da nutrição (...) o campo da história, ou no campo da antropologia, a gente precisa criar o nosso campo, campo científico, então a criação de algo material, e não tem jeito, publicação é ato político dentro desse jogo da ciência (...) pra reunir tudo que está pulverizado (...) assim a gente começa a se citar e começa a fazer esse círculo" (FÓRUM, 2018, a partir da hora 2:24:31)¹⁹



Constata-se, de forma (bem) explícita no trecho citado, o quanto o empreendimento na consolidação do ensino, calca-se em parte considerável na aferição de uma cientificidade da área. Manifesta então não somente nas técnicas sistematizadas e performatizadas nas cozinhas laboratórios anteriormente mencionadas, como também na inserção da gastronomia dentro das redes transepistêmicas do “jogo CAPES/CNPq”, de produção e publicização de inscrições científicas (Latour, Woolgar, 1997). Garantindo, ao que parece, a ideia de construção de uma coesão interna mais resistente e adequada para enfrentar os tensionamentos inerentes que são mapeados e postos continuamente nos meios pretendidos.

Estabilizações provisórias

Frente ao exposto podemos fazer alguns apontamentos parciais sobre a situação-problema analisada no que se desdobra, entre outros possíveis, na observação relacional dos âmbitos da: *performance organizacional*, da *cartografia das controvérsias*, e do *trabalho crítico dos atores* (Boltanski, 2016; Boltanski, Thévenot 1999, 2006; Chateauraynaud, 2017, Cefaï, 2017; Dodier, Barbot, 2017; Latour, Callon, 2016). A instabilidade institucional da Gastronomia aqui abordada se deflagra mais grave nas falas expostas quando prefigurada a possibilidade de uma crise de justificação do campo devido a deficiência de seus dispositivos próprios. Fragilidade essa que recairia em parte na sua situação de ausências quanto a definições formalizadoras da área, desveladas no que atinge não apenas sua falta de clarificação conceitual, evidenciada nas apropriações e entendimentos poli(a)mórficos, como principalmente nos apontamentos de sua situação de invisibilidades (“limbo”) jurídico-científica, caras ao esquema de reconhecimento no meio em que se engendra.

Observa-se que a formatação da disciplina dá-se em sintonia com parte dos discursos de racionalização técnico-científicos vigentes na esfera acadêmica; em suportes que integram práticas, prédios, objetos técnicos, entre outros. E que embora alguns pontos que garantiriam, em tese, uma performance organizacional coesa da Gastronomia sejam identificáveis na sua estruturação institucional, - traduzida nas evidências dos laboratórios, métodos e *ethos* que perpassam o alicerçamento de grande parte dos cursos, - percebe-se que ainda assim tais artifícios de “forma”, ou mesmo a maneira como são articulados, demonstram-se insuficientes numa resposta satisfatória às diversas controvérsias e distúrbios que se colocam interna e externamente, tacita e explicitamente, ao grupo na arena pública de debate (CEFAÏ, 2017, p.189-190).



Acaba por ficar ressaltada na cartografia dessas controvérsias a necessidade manifesta de justificar-se frente às demais esferas, concomitantes e concorrentes, sublinhado no caráter problemático da “pulverização” de suas práticas, sejam essas entendidas enquanto impacto, produção ou relevância social. Observado que ao não dispor de referenciais formalizados partilhados para a ação coletiva, enfraquecem-se os elos associativos possíveis para empreender nas disputas por reconhecimento institucional, tanto enquanto categoria sócio- profissional, como em seu protagonismo potencial nas atividades que reivindicam.

Percebe-se então, concomitante e reativamente a isso, operações reflexivas dos próprios atores, na articulação de agenciamentos linguísticos e praxiológicos em que mobilizam recursos argumentativos em direção da necessidade (colocada como urgente) de buscar a consolidação de arcabouços políticos, legais e científicos que estabilizariam suficientemente os tensionamentos que eles próprios identificam. Mesclando duas formas de orientação reflexiva, que refletem *sobre* e que pensam *nos* dispositivos, explicitados no enfoque metodológico que:

“Se concentra sobre uma das mediações por meio da qual dispositivos e humanos interagem: o trabalho normativo dos indivíduos em torno desses dispositivos. Por trabalho normativo, designamos, de maneira geral, as avaliações positivas ou negativas que os indivíduos sustentam de modo explícito sobre o estado das coisas (...) A abertura à heterogeneidade de agenciamento é mantida, mas ela consiste, desta vez, em seguir os indivíduos quanto aos elementos do dispositivo que eles problematizam e que consideram como pertinentes em suas avaliações (...) que pode originar-se a partir de duas formas de orientação reflexiva. Ele pode referir-se ao próprio dispositivo, nesse caso os indivíduos se posicionam a respeito da maneira como esse lhes parece ou não ajustado às suas expectativas (...) Esse trabalho normativo pode também concernir às condutas dos indivíduos dentro do quadro de referenciais de um dispositivo. Este é, então, visto como um dado e os indivíduos julgam como os outros indivíduos se conduzem, são conduzidos ou deveriam conduzir-se em relação a esse dispositivo, individual ou coletivamente.” (Dodier, Barbot 2017, pp. 491-492)

Observamos então que, em articulação com os regimes de institucionalização, regulação e judicialização da disciplina, apontam essas actancias para a pertinência da produção, e principalmente a publicização científica própria do campo. Enxergado aí, enquanto possibilidade, a constituição de indícios materiais, espécie de *prova tangível* que subsidiaria a efetivação de uma expertise coletiva, pretendida e defendida por estes (Chateauraynaud, 2008, 2012; Chateauraynaud; Bessy, 2014). Estando essa



cientificização dos discursos e das práticas, menos dependente de disposições e dispositivos que fogem em absoluto de seus controles, desvelando-se enquanto possibilidade de resposta mais satisfatória no que diz respeito a justificação da Gastronomia no meio acadêmico.

Sendo então esse “*desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação*” (Anexo 03, p. 3) o objetivo perseguido, não caberiam aqui julgamentos valorativos sobre a efetivação ou não do mesmo; cabendo na interpretação do que é observado pontuar que a Gastronomia enquanto objeto híbrido em essência (Latour, 1994), desponta como sítio discursivo prenhe de significado, crescente prestígio, e não a toa, vem sendo disputado por diversos grupos e interesses.

Notas

1 Aventada a possibilidade de identificação de especificidades na constituição dos bacharelados dentro do universo atual de 284 instituições que oferecem o curso. Com o intuito de verificar (se há) especificidades em uma proposta entendida como “mais generalista, de caráter científico e/ou humanístico”, que a diferencie da modalidade tecnológica. Delimitando, dessa forma, nosso escopo a 5 instituições federais que enquadram-se a esses critérios (em atividade): UFRPE (2005), UFBA (2008), UFC (2009), UFRJ (2011), UFPB (2013). Que aumentariam para 10 se consideradas as 4 IES privadas, que também oferecem bacharelado em gastronomia atualmente: UNIVALI, ESTÁCIO-SC, UNESC e FSO (E-MEC, 2018).

2 Procurando nos afastar de uma vertente “mertoniana”, abordagem externalista, estrutural normativa, conhecida também como “sociologia institucional da ciência” (HESS, 1997)

3 “<<Seguem-se>> os atores, <<descrevem-se>> seus bloqueios e recursos, <<restituem-se>> seus discursos e suas ações, <<cola-se>> o mais próximo dos dispositivos e das situações, <<distância-se>> ou <<coloca se entre parênteses>> toda interpretação e põe-se a <<aplainar>> e a <<clarificar>> os suportes críticos, as formas de julgamento ou de avaliação, conferindo uma atenção particular as categorias e instrumentos” (Chateauraynaud, 2017, p. 6)

4 O primeiro curso no âmbito do ensino superior, de caráter tecnológico, recebeu a aprovação do MEC em dezembro de 1998, e começou suas atividades no ano seguinte (1999). Tornando significativo constatar que em 2012, segundo dados do INEP já distribuíam-se pelo país mais de 100 cursos superiores somados os tecnológicos e bacharelados (INEP, 2012); número que continuou crescendo em um intervalo de menos de 10 anos, quando em 2018 se constata o aumento para mais de 270 cursos



em atividade (E-MEC, 2018).

5 O poema completo de Arcestratus originalmente intitulava-se Hedypatheia (Vida de Luxos), e trazia em seu conteúdo as impressões e observações do autor sobre a culinária e hábitos alimentares de algumas regiões mediterrâneas supostamente visitadas pelo mesmo. O texto original se perdeu, perpetuando-se assim apenas os trechos transcritos em forma de citações em *Deipnosophistae* de Athenaeus ; registro em 15 tomos sobre banquetes e ocasiões similares na Grécia Antiga, onde observa-se o putativo “gastronomia” ao poema original de Arcestratus. (Santich, 2004)

6 Resposta obtida em entrevista realizada com docente da área, realizada em 13/03/2018.

7 Texto presente em peça publicitária de divulgação de um restaurante localizado no centro da cidade do Recife.

8 Trecho de panfleto de curso profissionalizante da cidade do Recife

9 Conforme consta na citação supracitada (La Reynière, 1808, p. 19-20)

10 Evocado pelos próprios atores, em exemplos como o destacado em: "reiteramos votos de apreço ao desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação." (Anexo 03) onde finalizam carta aberta, com mais de 120 assinaturas, para entidades federais.

11A infraestrutura mínima exigida pelo MEC para abertura do curso de gastronomia, em seu catálogo de cursos tecnológicos (2016) consiste, entre outros itens: Laboratório de análise sensorial de alimentos; Laboratório de bebidas; Laboratório de panificação e confeitaria. (ver Anexo 01)

12 Normas laboratório UFRPE (ver Anexo 02)

13 RDC 275/02: “3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.” (Brasil, 2002)

14 Observado que devido ao caráter multidisciplinar os cursos encontram sua alocação distribuída em diferentes departamentos, como Ciências Biológicas e Profissões da Saúde (UFBA), Instituto de Nutrição (UFRJ), de Cultura e Arte (UFC), Tecnologia Rural (UFRPE) e Tecnologia e Desenvolvimento Regional (UFPB); ao mesmo tempo que para a composição da grade curricular, demandam oferta de outros, que perpassam as Ciências Agrícolas, Administração e Contabilidade, Arquitetura e Urbanismo, Humanidades, etc.

15 Os trechos em itálico utilizados a partir do presente momento referem-se a trechos e citações transcritos das falas enunciadas pelos dois painelistas expositores no IV Fórum Nacional da Educação em Gastronomia, disponível integralmente no endereço:



<<https://www.youtube.com/watch?v=emri29umb1M>> Acessado em: 23/07/2018 as 13:56.

16 O curso tecnológico de gastronomia esta presente nas três edições dos Catálogos de Cursos Tecnológicos do MEC (2010, 2012, 2016) em página que sofreu mínimas alterações (Anexo 01)

17 Ao referir-se a carta aberta redigida pelo Fórum, em resposta ao episódio de descarte massivo de alimentos ilegais em fiscalização realizada no Rock In Rio 2017, disponível na página do Facebook do Fórum (Anexo 03), o mesmo painalista aponta a constatação, por exemplo, da necessidade de: “reestruturação da legislação brasileira em questões da segurança alimentar, leis que a ANVISA segue; e deixa (a carta) muito claro que a ANVISA não fez absolutamente nada de errado, a não ser seguir regras; só que a discussão em si é como essas regras podem ser modificadas já que estamos em 2018 e as regras, as leis, em sua maior parte são de 1950-60, então são leis que em alguns casos estão caducas. Por questões de tecnologia, você tinha uma época que você não tinha, por exemplo, a tecnologia de transportes como a gente tem hoje, para a refrigeração de alguns alimentos. Então você tem regras que podem ser alteradas, discutidas (...) A ideia do Fórum é justamente essa, é fazer com que a gastronomia participe das discussões da sociedade, coisa que não estava acontecendo até então. Quando você falava sobre temas como esse, eram várias áreas que eram consultadas e a gastronomia aparecia como área de lazer, e nós somos muito mais que isso. (Fórum, 2018 grifo nosso)

18 As linhas gerais desse currículo base comum aos cursos de Gastronomia apresentado na ocasião separa-se em dois eixos, o prático, que contemplaria: habilidades básicas, cozinhas internacionais, cozinhas regionais, panificação, confeitaria e bebidas; e um teórico, onde figuram: gestão de pessoas, custos, serviço, marketing, cultura alimentar e metodologia científica. (Fórum 2018)

19 Fala de uma das ouvintes do evento quando aberta a participação para o público, que pontuava as configurações “irregulares” dos cursos superiores e seus direcionamentos a constituição dos primeiro programas de pós-graduação na área, apontados como insuficientes numérica e qualitativamente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alexander, J. O novo movimento teórico. In. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 2, nº 4, São Paulo, 1987.

Ben-David, J; Collins. Social factors in the origins of a new science: the case of



psychology. In: *American Sociological Review*, 31, 4, 1966, pp. 451-465.

Bernardinetti, N. De simmer à efervescência: a produção científica em gastronomia. In. *Revista Brasileira de Gastronomia*, vol 1, nº 1, 2018, pp.1-2

Bessy, C; Chateauraynaud, F. *Experts et faussaires: pour une ideologie de la perception*. Paris: Petra, 2014.

Boltanski, L. A moral da rede? Criticas e justificações nas evoluções recentes do capitalismo. In. *Fórum Sociológico. Instituto de Estudos e Divulgação Sociológica*, nº 516, 2001, pp. 13-35.

_____. Sociologia Crítica ou Sociologia da Crítica. In Vanderberghe F, Véran J-F (org.) *Além do habitus: Teoria social pós-bourdiesiana*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2016. Pp. 129-154

Boltanski, L.; Thevenot, L. The sociology of critical capacity. In. *European Journal of Social Theory*, vol. 2, nº 3, 1999, pp.359-377.

_____. *On justification: economies of worth*. New Jersey: Princeton U. Press, 2006.

Bourdieu, P. O conhecimento pelo corpo. In _____. *Meditações Pascalinas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

_____. *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

Brasil. Resolução - RDC Nº 275/ 02. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. In: Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

Brillat-Savarin. J. A. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

Bucchi, M. *Science in society: An introduction to social studies of science*. London/New York: Routledge, 2004.

Callon, M. Some elements of a sociology of translations: demestication of the scallops and the fisherman of St. Briec Bay. In. LAW. J. *Power, action and belief: a new sociology of knowledge?* London: Routledge, 1986, pp. 196-223.

CEFAÏ, D. Públicos, problemas públicos, arenas públicas... O que nos ensina o pragmatismo (Parte I) In. *Revista Novos Estudos CEBRAP* v. 36.01 São Paulo, 2017, pp. 187-213.

Cerbone, D. Merleau-Ponty and the phenomenological practice In. _____.
Understanding phenomenology. Durham: Acumen, 2010.

Chateauraynaud, F. Les mobiles de l'expertise: Entretien avec Francis Chateauraynaud.



In. *Revue Experts*, nº 78, 2008, pp. 1-4.

_____. *A prova do tangível: Experiências de investigação e o surgimento da prova*. Rio de Janeiro: Blog Sociófilo IESP/UERJ, 2012

_____. A captura como experiência: Investigações pragmáticas e teorias do poder. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 32, nº 95, 2017, pp. 2-21.

Corrêa, Diogo S. Do problema do social ao social como problema: elementos para uma leitura da sociologia pragmática francesa. In. *Revista de Ciências Sociais*, nº 40, 2014, pp. 35-62.

Csergo, Julia. *O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?*, in *História. Questões & Debates*, nº 54, Curitiba, 2011

Deleuze, G.; Guatarri, F. *Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia*. Vol 1. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1995.

Dodier, V, Barbot, J. A força dos dispositivos. In: *Revista Sociedade e Estado*. Vol. 32, nº 2, 2017, pp.487-518

Elias, N. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Vol. 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

Fleck, L. *Gênese e desenvolvimento de um fato científico: introdução a doutrina do estilo de pensamento e do coletivo de pensamento*. Belo Horizonte: Faberfactum, 2010.

FÓRUM, Nacional da Educação em Gastronomia 2018, disponível integralmente no endereço: <<https://www.youtube.com/watch?v=emri29umb1M>> Acessado em: 23/07/2018 às 13:56.

Foucault, M. *A ordem do discurso*. São Paulo: Loyola, 1996.

_____. *Vigiar e Punir*. Petrópolis: Vozes, 2004.

Freyre, G. *Sobrados e Mucambos*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.

HesS, David. *Science Studies: an Advanced Introduction*. New York/London: New York University Press, 1997.

KNorr-Cetina. K. A comunicação na ciência. In. GIL, F. (org.) *A ciência tal qual se faz*. Lisboa: Ministério da Ciência e da Tecnologia/Edições J. Sá da Costa, 1999a pp. 375-393.

_____. *Epistemic cultures: how the sciences make knowledge*. Cambridge: Harvard University Press, 2009b.

Kuhn, Thomas. S. *A estrutura das revoluções científicas*. São Paulo: Perspectiva, 1997.

La Reynière, G. de. *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux et des éléments de*



politesse par l'auteur de l'Almanach des gourmands. Paris: Capelle et Renand, 1808.

Disponível em

<<<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8622142d/f1.item.zoom>>> LATOUR, B. *Jamais fomos modernos*. São Paulo: Editora 34, 1994

_____. *Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*. São Paulo: UNESP, 2002.

_____; Callon, M. Por uma sociologia relativamente exata (1983). In: WEID, O. Vanderberghe, F. (org.) *Novas Antropologias*. Rio de Janeiro: Terceiro Ponto, 2016. Pp. 18-47.

_____; Woolgar, S. *A vida de laboratório: a produção dos fatos científicos*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1997.

Mauss, Marcel. As técnicas do corpo. In: _____ *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p.399-422.

Merton, R.K. *Sociologia: Teoria e Estrutura*. São Paulo: Editora Mestre Jou, 1968.

_____. *Science, technology and society in seventeenth-century England*. New York: Harvard Fertig, 2001.

Santich, Barbara. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. In.: *International Journal of Hospitality Management*, 2004. Pp. 15-24

Saphin, S. *A revolução científica*. Lisboa: Difel, 1999.

_____; Schaffer, S. *El Leviathan y la bomba de vacío: Hobbes, Boyle y la vida experimental*. Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, 2005.

Toscano, F. *À Francesa: A Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife: CEPE, 2014.

Véran J-F; Vanderberghe F. Novas Sociologias: um exercício de teoria comparativa. In: . (org.) *Além do habitus: Teoria social pós-bourdiesiana*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2016. Pp. 9-26

Wacquant, L. *Corpo e alma: notas etnográficas de um aprendiz de boxe*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002.



Anexo 1.

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Eixo Tecnológico: **TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**

1600 horas

Perfil profissional de conclusão	<p>Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.</p>
Infraestrutura mínima requerida	<p>Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso. Cozinha fria e quente. Laboratório de análise sensorial de alimentos. Laboratório de bebidas. Laboratório de panificação e confeitaria. Restaurante didático.</p>
Campo de atuação	<p>Centros gastronômicos. Embaixadas e consulados. Empresas de hospedagem, recreação e lazer. Hospitais e Spas. Indústria alimentícia. Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos. Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.</p>
Ocupações CBO associadas	<p>2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo). 2711-05 - Chefe de cozinha.</p>
Possibilidades de prosseguimento de estudos na Pós-Graduação	<p>Pós-graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, entre outras.</p>

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA
152
3ª EDIÇÃO

Página do catálogo de cursos tecnológicos do mec que dispõe sobre o curso de gastronomia (tecnológico)



Anexo 2

Art. 6º - Cabe à Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE:

I - Disponibilizar o espaço nos horários e dias determinados para a realização das atividades práticas das disciplinas.

II - Fornecer os insumos utilizados nas aulas práticas, de qualidade, conforme especificados pelo professor para a realização das aulas práticas.

Art. 7º - Cabe aos alunos:

I - Usar o uniforme completo instituído pela coordenação do curso/UFRPE, composto por:

- Dólmã na cor branca em tecido de algodão ou na composição de 67% poliéster e 33% algodão, com frisos pretos, preferencialmente com fechamento com velcro ou por botões de pressão, podendo admitir-se botões de casa na cor preta. Para os homens e mulheres o dólmã deve ser preferencialmente de mangas compridas, conforme modelo em anexo, podendo admitir-se mangas de $\frac{3}{4}$ para mulheres. O Brasão da Universidade deve ser bordado na lateral superior da manga direita, sendo opcional um bolso na parte superior da manga esquerda. Na gola direita é opcional o bordado da bandeira de Pernambuco e na gola esquerda da bandeira do Brasil. O nome do aluno deve ser bordado na cor preta no lado esquerdo do Dólmã, acima do peito.
- Caso use camiseta por baixo do dólmã, só será permitida camiseta branca sem logos ou estampas.
- Calça *pie de poule* (quadriculada) de chef aprendiz, em tecido de algodão, com bainhas feitas (não serão permitidas calças pretas e jeans).
- Avental de cintura baixa na cor branca, em tecido de algodão.
- Sapatos pretos, fechados, de segurança, sem salto, com solado de borracha antiderrapante especializado para uso industrial, com biqueira de PVC (Equipamentos de Proteção Individual – EPI). Não será permitido o uso de crocks.
- Meias brancas ou pretas.
- Chapéu de aluno (toque *blanche*) descartável ou de tecido de algodão ou brim, ou protetor capilar. Não será permitido o uso de bandanas.
- Lenço de pescoço opcional.

II – Usar no mínimo duas facas de aço inox, sendo uma faca chef de 8” ou 10” e uma faca de legumes, todas com cabo de polipropileno ou policarbonato, não sendo permitida a utilização de facas com cabo de madeira ou de qualquer outro material poroso, que seja capaz de permitir o desenvolvimento de microrganismos.

III - Usar tábuas de corte em polipropileno, de tamanho 40 X 25 cm (quarenta centímetros de comprimento por vinte e cinco centímetros de largura), sendo proibida a utilização de tábuas de madeira ou de qualquer outro material poroso, que seja capaz de permitir o desenvolvimento de microrganismos.

Página do regulamento de utilização dos laboratórios-cozinha do UFRPE



CARTA ABERTA DO FÓRUM NACIONAL DE COORDENADORES E PROFESSORES DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA

Práticas alimentares são expressões de tradições e de identidade. O trabalho com a comida e as transformações alimentares representa uma possibilidade de intervenção social. Conhecer o caminho que o alimento trilha do campo até o prato, é reconhecer toda uma trajetória coletiva experimentada em determinado contexto socioeconômico e cultural desse percurso, favorecendo a reconexão do cordão umbilical que cada indivíduo tem com suas origens.

O antropólogo e biólogo britânico Richard Wrangham defende que o que nos tornou humanos foi o domínio do fogo e, conseqüentemente, aprendermos a cozinhar. De acordo com o cientista, cozinhando aumentamos o valor da comida e contribuimos para a evolução humana. Em decorrência de seus posicionamentos geográficos, que definiam as ofertas alimentares naturais, o ser humano foi desenvolvendo cultivos, aprimorando a caça, aprendendo técnicas de conservação dos alimentos, elaborando regras de educação para as refeições, aprimorando os paladares e contribuindo para a definição da cultura alimentar, ou seja, o ato de transformar alimentos aparece como um fator determinante para caracterizar os aspectos culturais de um povo, e o cozinheiro acaba por ter em suas mãos uma espécie de registro da sociedade, uma vez que os hábitos alimentares são decorrência de longos processos históricos e dão pertencimento às pessoas que deles compartilham. Para Claude Lévi-Strauss, um dos mais importantes antropólogos contemporâneos, a cozinha é uma linguagem e cada sociedade codifica suas mensagens por meio de signos particulares neste universo.

Algumas informações sobre condutas e leis vieram a público recentemente, acendendo uma discussão há muito esquecida: a reforma das leis que regem nosso mercado envolvendo questões de fabricação industrial e artesanal. Muitas destas escritas no século passado, corroboram premissas concebidas para atender os interesses da grande indústria de alimentos, deixando de lado pequenos produtores rurais e artesanais.

Segundo o Dossiê ABRASCO: **Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde – ABRASCO – 2015 (Associação Brasileira de Saúde Coletiva)**, o Plano Safra (financiamento para a agricultura) tem destinado atualmente entre 80% e 90% do orçamento para o financiamento do agronegócio, ficando a parcela restante para a agricultura familiar.

A ligação desses fatos impacta em questões econômicas e sociais, trazendo como conseqüências desvalorizações que ficam no país, depois de exportar o que é de melhor produzido. Não investir em produção final, e sim em produto bruto, para atender ao mercado financeiro, provoca conseqüência impactante que contribui para a manutenção de uma forte desigualdade social.

Funete: <https://bit.ly/3cwOU0a>



Alterar leis para que essas possam ser acessíveis a todos é um ato político e social. A segurança dos alimentos, assim como questões que envolvem cultura e tradição alimentar, devem ser protegidos por meio de leis regulatórias e fiscalizatórias que não sejam excludentes. A segregação acaba por inviabilizar soluções que atenderiam a economia de forma micro, que se reunidas, seriam maiores do que qualquer macro.

A lei 7.889 de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, claramente precisa de revisão e adequação, assim como a Resolução RDC 216/04 veio na época para contribuir e tornar possível a operação de estabelecimentos manipuladores de alimentos que não estavam contemplados na lei no. 11.617, de 13 de julho de 1994, e no Decreto no. 34.557, de 28 de setembro de 1994, que tratam principalmente de condições seguras para a manipulação de alimentos. A RDC no. 49/2013, da Anvisa, assim como a RDC 216/04 foi elaborada para adequar, tem por objetivo a legalização sanitária das produções de alimentos artesanais e da agricultura familiar, porém sem a mesma eficiência, dadas as suas dificuldades organizacionais.

A lei 7.889, que trata da inspeção sanitária de produtos de origem animal, não prevê como sanção EM NENHUM momento condenar alimentos próprios para o consumo, inutilizando-os com querosene, ou químico que o valha. O artigo 2º do parágrafo 3º prevê somente a destruição do produto caso o mesmo esteja impróprio para o consumo. Segundo documento divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mais de 7 milhões de pessoas convivem com a fome no Brasil. A pesquisa mais recente, publicada em 2014, constatou ainda que, em 2,1 milhões de domicílios, pelo menos uma pessoa já passou um dia inteiro sem comer pela falta de dinheiro para comprar comida. No entanto, as operações da ANVISA teimam em jogar comida própria ao consumo no lixo. Os caminhos colocados pelas leis para a obtenção dos selos não convergem, transformando a trilha da legalização em uma eterna tentativa para os pequenos produtores e produtores artesanais. As vigilâncias terminam com isso em descrédito, entre si e com a população. São dois selos que se destinam ao mesmo objetivo e possuem volumes burocráticos para sua obtenção que excluem boa parte dessas produções.

O fórum nacional dos professores e coordenadores de cursos superiores de gastronomia, insatisfeito com as atuais diretrizes legais para as pequenas produções, produções artesanais e produções industriais, propõe uma reflexão permanente do assunto no âmbito educacional para a formação de egressos conscientes da ética profissional e sustentabilidade nos caminhos existentes entre a "terra e o fogão", de maneira que tais egressos desenvolvam a pertença de ingredientes e processos do legado cultural, assim corroborando para a atualização de leis que sejam verdadeiramente marcos regulatórios que contemplem os diferentes arranjos produtivos. Propomos ainda convocar discussões nos eventos técnico-científicos da categoria e de áreas afins, e entre atores multifacetados e capacitados a contribuir para uma análise da atual legislação da indústria, de mercado e da educação, a fim de tornar atuais, justas e inclusivas as etapas de transformação do alimento.

Funete: <https://bit.ly/3cwOU0a>



Assim, reiteramos votos de apreço ao desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação colocando-nos à disposição para contribuir democraticamente quando convocados por órgãos legisladores.

Assinam:

1. Prof. Gustavo Guterman - Instituto Federal Fluminense, campus Cabo Frio-RJ
2. Profa. Vanessa Santos - UNINASSAU, Fortaleza-CE
3. Prof. William Rodrigo Lopes Kelm - SENAC Foz do Iguaçu PR.
4. Prof. Antonio Walter Ribeiro de Barros Junior - Universidade do Sagrado Coração - Bauru-SP
5. Profa. Natália Aparecida Pereira Souza – Faculdade Anhanguera - Campus Ribeirão Preto
6. Prof. Helerson de Almeida Balderramas – UNITOLEDO Araçatuba-SP
7. Prof. Fabio Augusto de Lucca Moreira FAMETRO - Fortaleza / Ceará
8. Prof. Marcio Henrique Castilho Cardim – Universidade do Sagrado Coração – USC – Bauru-SP
9. Prof. Zenir Aparecida Dalla Costa -SENAC-SP Campus Santo Amaro
10. Profa Alessandra Santos dos Santos - UniCEUB, Centro Universitário de Brasília-DF
11. Prof. Thalles Febras Franceschini - Centro Universitário Anhanguera Leme
12. Profa.Tainá Zaneti - Universidade de Brasília – UnB-DF
13. Profa Amanda Viviani Vogas - Faculdade SENAC-PE
14. Profa Alexia Moreira - Universidade de Patos de Minas – Unipam
15. Prof Soraya Kobarg Oliveira – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC- SC
16. Prof Paulo Renato de Paula Frederico – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo- IFSP- SP
17. Prof Jackson Cabral – Faculdade Promove de Belo Horizonte-MG
18. Profa. Eveline de Alencar Costa – Universidade Federal do Ceará-CE
19. Prof. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva - Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borba (RS)
20. Prof Marcia Martins – Faculdade Metropolitana de Manaus -FAMETRO-AM
21. Prof Janaina Sarmiento Bispo – Centro de Ensino Unificado de Brasília - UNICEUB-DF
22. Prof Filipe Tavares - Faculdade Mauricio de Nassau - Uninassau – João Pessoa-PB
23. Profa. Kersya Coêlho - Faculdade DeVry FANOR - Fortaleza/ Ceará
24. Profa. Pacla Stefanutti - Instituto Federal do Paraná - IFPR
25. Prof Bruno Raphael Leitão – Faculdade Metropolitana de Manaus - Fametro-AM
26. Profa. Giuliane Pimentel - Instituto Federal de Brasília - IFB
27. Profa. Shirleide Cavalier - Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas CIESA/AM
28. Prof. Rodrigo Ferreira - Faculdade Patos de Minas- MG
29. Prof Dimas Melo - - Faculdade Mauricio de Nassau - Uninassau Manaus/AM
30. Prof. Diego Ventura - Universidade da Amazônia UNAMA - PA
31. Prof Mariana Avila Maronna - Universidade Metodista de Piracicaba- Unimep
32. Prof Michel Abras – SENAC-BH
33. Prof Daniel Vicente Bonho – Universidade Feevale- RS
34. Prof Roberto Marcio França Haddad – Faculdade SENAC – BH
35. Prof Danilo Simões – Centro Universitário Estácio de Belo Horizonte-MG
36. Prof Hans Eberhard Aichinger – Faculdade SENAC – MG
37. Profa Maria Aparecida Teixeira Lamounier – Faculdades Promove – BH
38. Prof Seliz Grassini Rego – Faculdade Estácio de Sá – BA
39. Prof Joseni França - Faculdade Estácio de Sá – BA
40. Prof Gustavo Rios - Faculdade Estácio de Sá – BA
41. Prof Marcio Luckesi - Faculdade Estácio de Sá – BA
42. Prof Uelcimar Cerqueira - Faculdade Estácio de Sá – BA
43. Prof Jean Spiess - Faculdade Estácio de Sá – BA
44. Profa Aline Mascarenhas - Faculdade Estácio de Sá – BA
45. Profa Claudia Maria de Moraes Santos – Universidade do Vale do Paraíba – SP

Funete: <https://bit.ly/3cwOU0a>



46. Profa Claudia Porto Leal – Faculdade Patos de Minas – FPM-MG
47. Prof Everton Simon – Universidade de Santa Cruz do Sul -UNISC Santa Cruz do Sul
48. Profa Luciana L. de Andrade Lima Arruda – Universidade Federal Rural de Pernambuco-
UFRPE - PE
49. Prof Samira Lodi Mello – Faculdade Christus Unichristus -CE
50. Prof Everton Simon – Universidade de Santa Cruz do Sul -UNISC-RS
51. Profa Maria Lucia Gurgel da Costa – Universidade Federal de Pernambuco-PE
52. Profa Uiara Martins – Faculdade de Tecnologia Intensiva - FATECI – CE
53. Prof Edson Puiati – Centro Universitário de Belo Horizonte UNA – BH
54. Profa Nassara Elwanger – Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC e Universidade do
Vale do Taquari - Univates -RS
55. Profa Solange Ap. Esteves – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
56. Profa. Grazielle A. S. Morelli – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
57. Profa. Fernando Di Sérgio – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
58. Profa Caroline Coelho – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
59. Profa Sabrina Galli – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
60. Prof Naionora Maria B de Freitas – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
61. Prof Cyro de Almeida Durigan – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
62. Profa Marina Zanin Sacoman – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
63. Prof Antonio Aparecido de Souza – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-
SP
64. Profa Camila de Meirelles Landi
65. Profa Joyce Viana Galvão Pisaneschi
66. Prof Mauricio Marques Lopes Filho
67. Prof Graziela Arabe Milanese
68. Prof Fabiano Souza de Almeida Castro – Instituto Federal de Educação Ciência e
Tecnologia de São Paulo – IFSP-SP
69. Prof Pedro Henrique Oliveira – SENAC-MG
70. Prof Alessandro Eller – Universidade de Vila Velha – ES
71. Prof Ulisses Dias – Unoeste – Universidade do Oeste Paulista – Presidente Prudente – SP
72. Profa Maria Ângela Severino - Universidade de Sorocaba- UNISO-Sorocaba – SP
73. Profa Sarah Nasser de Faria Carvalho Coelho - Faculdade Patos de Minas - FPM -MG
74. Prof.Rodrigo Libbos Gomes do Amaral
75. Prof. Naara Barros - **Uninassau Fortaleza / CE e Fateci Fortaleza / CE**
76. Profa Maria de Fátima Duarte Gonçalves -Centro Universitário Monte Serrat- Unimonte -
Santos-São Paulo
77. Prof .Ronie Peterson- **Senac Minas Gerais -MG**
78. Profa. Mariane Lindemann -Universidade Federal de Pelotas-UFPel- RS
79. Profa Isabel Cristina Miranda P. Maia - Faculdade Pitágoras Belo Horizonte -MG
80. Coz. Bruno de Souza Ferreira - **Belém (PA)**
81. Profa Ingrid Schmidt-Hebbel Martens, Centro Universitário Senac - Santo Amaro (SP)
82. Prof Lauro Cataldi de Lima e Souza - UNIFAMINAS - Muriaé/MG
83. Profa Haline Aparecida de Oliveira Maia- Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora/ MG
84. Prof Alcides Gomes - **Universidade Federal de Pelotas-UFPel- RS**
85. Profa Cristiana Purcell - **Faculdade de Tecnologia Alagoas - FAT/AL**
86. Prof Vani Pedrosa – **Senac – MG**
87. Profa Patricia Golino – **Universidade CEUMA – MA**
88. Profa Nilda Stella de Macedo Barbosa – Universidade Federal da Bahia – UFBA
89. Profa Natali Knorr Valadão - **Universidade do Vale do Taquari – Univates – RS**
90. Prof Rafael Ferreira Cardoso – **Universidade de Patos de Minas – UNIPAM**
91. Prof Francisco Cesar Alves da Silva - **Universidade CEUMA – MA**
92. Prof Wadih About Neto - **Universidade CEUMA – MA**
93. Prof Caio Alexandre Martini Monti – **Instituto Federal de Santa Catarina -IFSC campus
Continente – SC**
94. Profa Alinne Martins Ferreira - **Centro Universitário Euro Americano- UNIEURO - Brasília,
DF**
95. Profa Kleinia Anjos Vianna- **Faculdade Senac, Belo Horizonte/ MG**
96. Prof Roberto José de Araujo - **Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia do
Ceará - IFCE Campus Baturité – CE**

Funete: <https://bit.ly/3cwOU0a>



97. Prof Enilton Cavalcante Mattos - **Faculdade Comunitária Internacional União das Américas – PR**
98. Profa Luanda Batista Demarchi dos Santos - **Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG – MG**
99. Profa Elza Ferreira Alexandre - **Centro Universitário Maurício de Nassau – Uninassau – PE**
100. Prof Rafael Cunha Ferro - **Universidade Vale do Paraíba - UNIVAP – SP**
101. Profa Ceci Figueiredo de Moura Santiago - **Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ - RJ**
102. Profa Daniela Carvalho Bezerra Leite – **Instituto Federal de Brasília- IFB-campus Riacho Fundo- Brasills - DF**
103. Prof Rafael Cunha Ferro - **Universidade Vale do Paraíba - UNIVAP - SP**
104. Profa Vladia Gomes - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry - CE**
105. Profa Vivian Teixeira - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry - CE**
106. Prof Elcio Eidi Nagano - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry – CE**
107. Prof. Dr. Sandro Dias - **Centro Universitário Senac - campus Águas de São Pedro.**
109. Profa Mariana Cattapreta - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
110. Profa Laura Rocha Miranda - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
111. Profa Renata Matoso - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
112. Prof Jocelen Sodré - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
113. Profa Laura Kiyoco Ide - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
114. Profa Maria de Lourdes Andrade - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
115. Profa Giselle Santos - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
116. Profa Roberta dos Santos Silveira - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
117. Prof Rodrigo Alves - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
118. Prof David Eleuterio - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
119. Profa Michelle Hassel - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
120. Profa Katia Mendes - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
121. Prof Alessandro de Souza Trindade – **SENAC - RJ**
122. Prof Renata Machado Soares – **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
123. Profa Suzana Ortiz Costa - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
124. Profa Maria Lucia Bezerra Taveira - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
125. Profa Alejandra Faúndez - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
126. Prof Luis Eduardo Jacobsohn - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
127. Profa Maria Cristina Gaspar Lontro - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
128. Profa Helma S. Leite - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
129. Profa Ana Abaurre - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
130. Profa Claudia Fortes - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
131. Prof Jorge Roza - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
132. Prof Marco Aurélio de Souza Piccoli - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
133. Prof Alex Sakatsume - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
134. Profa Flávia Gnoatto - **Faculdade de Pato Branco – FADEP - PR**
135. Profa Elizabeth M. Diamantopoulos Neme – **Universidade Estácio de Sá - Florianópolis - SC.**

Funete: <https://bit.ly/3cwOU0a>