

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO TÉCNICO INDUSTRIAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA
MESTRADO ACADÊMICO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
GABRIELLE ASSUNÇÃO MINUZI

PARA O QUE FORMAMOS?

Considerações Sócio Alimentares do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia da UNISC

Santa Maria

2021

GABRIELLE ASSUNÇÃO MINUZI

PARA O QUE FORMAMOS?

**Considerações Sócio Alimentares do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia da UNISC**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional e Tecnológica, pelo Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM

Orientadora: Prof^a Dr^a Roselene Gomes Pommer

Santa Maria

2021

Minuzi, Gabrielle

PARA O QUE FORMAMOS? Considerações Sócio Alimentares do
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC /
Gabrielle Minuzi.- 2021.

136 p.; 30 cm

Orientadora: Roselene Gomes Pommer

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Colégio Técnico Industrial, Programa de Pós
Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, RS, 2021

1. Gastronomia 2. Projeto Pedagógico de Curso 3.
Formação Profissional I. Gomes Pommer, Roselene II. Título.

Sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFSM. Dados fornecidos pelo autor(a). Sob supervisão da Direção da Divisão de Processos Técnicos da Biblioteca Central. Bibliotecária responsável Paula Schoenfeldt Patta CRB 10/1728.

Declaro, GABRIELLE MINUZI, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Dissertação) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

GABRIELLE ASSUNÇÃO MINUZI

PARA O QUE FORMAMOS?

**Reflexões sobre a Concepção Sócio Alimentar do Curso Superior de
Tecnologia em Gastronomia da UNISC**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional e Tecnológica, pelo Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM

Orientadora: Prof^a Dr^a Roselene Gomes Pommer

Roselene Moreira Gomes Pommer, Dra. (UFSM)
(Orientadora)

Leonardo Guedes Henn, Dr (UFN)

Marlene Terezinha Lovatto, Dra. (UFSM)

Santa Maria, RS

2021

AGRADECIMENTOS

Ao concluir esta etapa tão importante, não somente na vida acadêmica, mas também em minha vida pessoal, resultado de esforço e dedicação, preciso agradecer à rede de apoio que esteve comigo, de alguma forma, neste processo.

Agradeço minha família, por acreditar na minha capacidade como pesquisadora, em especial minha irmã Nathalie, que me incentivou tantas vezes a seguir este caminho. Obrigada por estarem ao meu lado nesta jornada.

Ao Vinícius, por todo suporte, por estar presente em cada etapa deste processo, por toda a motivação. Obrigada por todo amor, paciência e compreensão.

Agradeço minha orientadora, Professora Doutora Roselene, por ser uma mulher incrível e acolhedora, tens minha admiração. Obrigada pelos conselhos, por todas as trocas, por confiar e compreender meu processo, os momentos de dificuldades e as vitórias. Sou grata por ter sido orientada por você.

Agradeço aos membros da banca examinadora, meu muito obrigada por ter enriquecido minha pesquisa. Professora Marlene, por todas as considerações e generosidade, professor Leonardo, pelas contribuições e por instigar outros horizontes para minha pesquisa.

Ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, aos professores por fazerem parte do meu crescimento como estudante e pesquisadora, e a Gladis, por sempre tirar um tempo para ouvir e me ajudar. Obrigada pela motivação e inspiração.

Agradeço aos amigos que fiz durante este período, e também àqueles de longa data. Obrigada por estarem presentes.

A todos que acreditaram na minha pesquisa. Obrigada.

RESUMO

Esta pesquisa propõe apresentar considerações sobre a questão sócio alimentar que embasa a formação dos profissionais da área da Gastronomia, tendo como problema de investigação as concepções presentes na formação acadêmica ofertada pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC. A pesquisa consiste em um estudo de caso, analisando o Projeto Político Pedagógico do Curso e as alterações que este documento apresentou desde o seu ano de criação, as mudanças demonstradas nas estruturas curriculares, bem como, a relevância do referido curso para a comunidade de Santa Cruz do Sul. Compreende-se que o campo de estudos da Gastronomia é amplo, porém, ainda é relativamente novo e encontra-se em expansão, expressando a relevância do referente estudo para área. Ao refletir sobre a formação dos profissionais da alimentação e as questões que envolvem o ato humano de alimentar-se para além de suas funções biológicas, percebe-se as práticas sociais que abrangem um significativo espectro da vida em sociedade. Assim, destaca-se a necessidade de analisar o ato alimentar para além das necessidades mercadológicas.

Palavras-chave: Gastronomia. Projeto Pedagógico de Curso. Formação Profissional.

ABSTRACT

In this research, it is proposed to present considerations on the social feeding issue, which underlies the qualification of professionals on the field of Gastronomy, establishing as the research problem the concepts present in the academic education offered by UNISC in the Superior Course in Gastronomy Technology. This research consists in a case study that analyses the course's Pedagogical Political Project, including modifications made to the document since the year it was developed, changes presented in the curriculum, as well as the importance of the mentioned course for the community of the city of Santa Cruz do Sul. It is understood that Gastronomy related fields of study are wide, however, they are still relatively new and expanding, what expresses the importance of the referred study for the area. When reflecting on the education of professionals of the food industry and the issues surrounding the human act of eating beyond its biological functions, it is possible to notice the social practices that embrace a significant portion of living as a society. Therefore, the need to analyze the act of eating in a way that surpasses the marketing necessities is emphasized in this research.

Keywords: Gastronomy. Course Pedagogical Project. Professional Education.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Pirâmide alimentar organizada a partir da nomenclatura das classes sociais proposta por Souza (2017, p. 46/7).....	44
Figura 02: Colonos alemães no interior da antiga colônia de Santa Cruz, no início do século XX. 53	
Figura 03: Produção familiar de fumo em Santa Cruz do Sul.....	54
Figura 04 e Figura 05: Folders de Divulgação das 1ª e 21ª <i>Oktoberfest</i>	59
Figura 06: Reportagem do jornal Correio da Manhã, 11/09/1966, página 02.	70
Figura 07: Documento emitido pelo prefeito de Santa Cruz do Sul, Edmundo Hope, presidente da APESC, solicitando ao MEC a autorização para o funcionamento do Curso de Ciências Contábeis.....	81

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01: Gastos com alimentação por faixa salarial	47
---	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.....	108
Quadro 02 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.....	109
Quadro 03 – Departamentos das Disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.....	110
Quadro 04 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.....	111
Quadro 05 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.....	112
Quadro 06 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.....	113
Quadro 07 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.....	114
Quadro 08 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.....	115
Quadro 09 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.....	116
Quadro 10 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.....	117
Quadro 11 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.....	118
Quadro 12 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.....	119
Quadro 13 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.....	120
Quadro 14 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.....	121
Quadro 15 – Departamentos das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.....	122
Quadro 16 – Matriz curricular das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2016.....	123
Quadro 17 – Gráficos com resumo das áreas de formação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC, conforme histórico dos PPCs.....	124

LISTA DE SIGLAS

APESC	Associação Pró-Ensino em Santa Cruz do Sul
CEET-SP	Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo
CES	Câmara de Educação Superior
CFE	Conselho Federal de Educação
CNE	Conselho Nacional de Educação
CP	Conselho Pleno
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
FAP	Fundo de Apoio à Pesquisa
FATEC	Faculdades de Tecnologia
FEBEM	Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor
FENAF	Festa Nacional do Fumo
FISC	Faculdades Integradas de Santa Cruz do Sul
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IES	Instituição de Ensino Superior
JK	Juscelino Kubitschek
LDBEN	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MEC	Ministério da Educação e Cultura
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
PAPEDS	Programa de Apoio aos Projetos e Programas de Extensão
PIPMO	Programa Intensivo de Formação de Mão de Obra
PPC	Projetos Pedagógicos de Curso
PROGRUPE	Programa de Apoio à Implementação de Grupos de Pesquisa
RS	Rio Grande do Sul
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SETUR	Serviço Estadual de Turismo
UFN	Universidade Franciscana
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UNISC	Universidade de Santa Cruz do Sul
UNIVATES	Universidade do Vale do Taquari

SUMÁRIO

1. Introdução.....	12
2. A cultura alimentar na história	17
2.1. O alimento no processo de hominização	18
2.2. A alimentação no processo de humanização.....	27
3. Epistemologia da alimentação: o significado do curso superior de tecnologia em gastronomia da UNISC	52
3.1. Situando o objeto: Santa Cruz do Sul e a Oktoberfest.....	52
3.2. O Processo de Profissionalização de Trabalhadores para a Área da Gastronomia	60
3.3. A UNISC e o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: O conhecimento técnico na cozinha	79
4. O lugar do conhecimento técnico na cozinha	95
4.1. As concepções sócio alimentares e suas contradições	95
4.2. Então, para o que formamos?	125
5. Considerações finais.....	132
6. Referências.....	134
6.1. Referências bibliográficas	134
6.2. Referencias documentais.....	138

1. INTRODUÇÃO

A história da alimentação confunde-se com a história da humanidade. Através da luta pela aquisição, primeiramente, e mais tarde, pelos recursos para a produção do alimento, os grupos humanos puderam aprimorar suas técnicas de relações sociais e naturais, desenvolvendo formas e métodos de preparar, armazenar e distribuir os recursos alimentares. A partir dessa necessidade fisiológica, os seres humanos passaram a criar o hábito de caçar para a sobrevivência e, no decorrer deste processo, moldaram as primeiras noções de sociedade. Como consequência, os alimentos foram sendo modificados, transformando sua função de suprir as necessidades nutricionais, dando lugar a uma cadeia alimentar e suas ramificações. Com as transformações históricas vividas pelos modos de produção social da existência, os recursos alimentares deixaram de ser meramente uma necessidade para se tornarem mercadorias. Nesse processo, os hábitos alimentares se modificaram, expressando diferentes ideologias culturais, com cada parte do mundo apresentando tradições alimentares, ritos e hierarquias próprias, compondo uma complexa teia alimentar.

Com a intensificação do modo de produção capitalista, a poderosa indústria alimentar passou a investir cada vez mais na criação de infinitos produtos, os quais eram resultantes de diferentes processos. Em função disso, emergiu a necessidade de profissionais cada vez mais qualificados para o atendimento da área alimentar, estimulando as instituições de formação profissional a oferecer cursos que capacitassem os indivíduos para atender à crescente demanda.

Os cursos da área alimentar têm, portanto, seu surgimento recente, considerando-se que o hábito de comer fora dos espaços domésticos cresceu, especialmente, a partir do final dos anos de 1990. Esse crescimento se deu, dentre outras razões, pelo fato de as mulheres terem ampliado suas participações no mercado de trabalho, exigindo dos grupos familiares a realização de parte de suas refeições fora de casa.

A priori, esses cursos visavam formar profissionais em curtos espaços de tempo, com conhecimentos e técnicas básicas para serem executadas nas cozinhas ou nas indústrias, sem priorizar questões teórico críticas relativas ao campo da alimentação.

No entanto, as demandas do setor de hotelaria geradas pelo incremento do turismo e as práticas alimentares mais saudáveis requisitadas por movimentos alternativos expandiram a necessidade de profissionais mais qualificados, levando as instituições a perceberem aí um nicho a ser explorado pelo campo científico. Os programas de televisão, ao apresentarem o universo da cozinha profissional de forma glamourizada, também contribuíram para a transformação do ato de alimentar-se por necessidade, em um ato de prazer.

A questão premente para a pesquisa e que será analisada a partir do viés histórico crítico, é a concepção sócio alimentar que embasa a formação dos profissionais da área, tendo em vista as peculiaridades culturais, sociais e econômicas presentes no universo das cozinhas da microrregião de Santa Cruz do Sul, no estado do Rio Grande do Sul.

A partir da análise do Projeto Político do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul, será analisado o processo de criação do curso, as mudanças que ocorreram nas estruturas curriculares e no plano de ensino do referido curso, para que compreender a concepção sócio alimentar defendida.

O curso que será estudado confere ao profissional o título de Tecnólogo em Gastronomia, formação esta que se encontra inserida na Educação Profissional e Tecnológica, modalidade educacional que objetiva instruir os indivíduos de modo que estes possam, rapidamente, atuar no mundo do trabalho. Para tanto, a EPT engloba cursos de curta duração que habilitam e qualificam para atuação nos diferentes setores profissionais, como é o caso da Gastronomia, setor que apresenta grande demanda por profissionais qualificados.

Este trabalho procura compreender os desafios enfrentados pelo curso acima citado na busca por uma formação acadêmica que esteja em consonância com a EPT no Brasil. Embora o curso seja de curta duração, procura-se apontar, através das estruturas curriculares, as condições nas quais o profissional poderá se encontrar após formado, não somente aquelas condições exigidas pelo mundo do trabalho, mas também aquelas necessárias para a interpretação das diferentes peculiaridades que compõem o campo da alimentação.

Para isto, é proposta uma concepção sócio alimentar que aponta a relação da alimentação, seja esta doméstica ou pública, com os hábitos alimentares de cada grupo social, como os valores simbólicos atribuídos aos alimentos e com as

tradições e culturas alimentares, buscando compreender estas como práticas não homogêneas e como os valores agregados a determinados tipos de alimentos conferem status sociais a determinados sujeitos.

O presente trabalho foi organizado em três capítulos e busca ainda compreender os ciclos pelos quais os alimentos passam desde sua produção, até a industrialização, para chegar ao consumidor, já transformado em comida, ação que cabe ao profissional da Gastronomia. Assim, o objetivo geral é o de apontar o papel dos profissionais da Gastronomia neste processo que se constituiu em uma importante característica dos seres humanos, já que somente estes produzem o próprio alimento a partir de ações técnicas.

2. A CULTURA ALIMENTAR NA HISTÓRIA

Os seres humanos, como qualquer outro animal, necessitam de fontes energéticas para sobreviver. Se compararmos o corpo humano com uma máquina, e que a mesma somente funciona à base de energia, temos, na alimentação, uma de suas principais fontes energéticas.

A alimentação como base para suprir as necessidades energéticas humanas fez e faz parte dos processos de hominização e de humanização. De acordo com Franco (2010), o ato de manipular os alimentos se constituiu em um dos principais fatores de diferenciação entre os humanos e os demais animais. Isto por que, ao manipular os alimentos, é realizado trabalho através de ações técnicas. Porém, trabalho no sentido ontológico do termo, ou seja, no sentido de elemento formativo dos seres humanos, é a “condição de existência do homem (...), eterna necessidade natural de mediação do metabolismo entre homem e natureza, portanto, da vida humana” (MARX, 1983, p. 50), processo que permite aos humanos desenvolver suas potencialidades.

Para tanto, ao longo da história, os seres humanos têm desenvolvido e utilizado técnicas de manipulação dos alimentos, as quais elevaram a ação alimentar a categorias que ultrapassaram a nutrição do corpo, constituindo-a em um ato sociopolítico. Um exemplo do aprimoramento vivido pela cultura alimentar é apresentado pela Gastronomia, o campo da culinária que trata do preparo de alimentos de qualidade. Outro exemplo é encontrado nos ritos construídos em torno das refeições, os quais fazem delas profícuos momentos de interações culturais entre os grupos.

Considerando que a alimentação é um elemento vital para a sobrevivência e para o aprimoramento técnico cultural humano, o primeiro capítulo desta dissertação aborda, de maneira genérica, o processo histórico da cultura alimentar humana desde as primeiras formações sociais, quando a composição daquela era dada, principalmente, por coleta de frutos, raízes e carnes, até as sociedades atuais, caracterizadas pela diversidade alimentar. O propósito dessa abordagem inicial é o de situar, historicamente, o aprimoramento técnico apresentado pelo ato humano de alimentar-se. Para tanto, o presente capítulo foi organizado em dois itens: o alimento no processo de hominização; e o alimento no processo de humanização.

2.1. O ALIMENTO NO PROCESSO DE HOMINIZAÇÃO

O processo de hominização refere-se às transformações morfológicas ocorridas desde o aparecimento dos primeiros primatas, ou seja, desde o aparecimento da espécie Homo. Se caracteriza pelo aprimoramento biológico, psíquico, técnico e cultural operado a partir de um primata ainda desconhecido, do qual resultou a forma atual do homem, quer física quer intelectualmente. Porém, é preciso considerar que,

[...] a história da descendência do homem não se assemelha a uma escada onde cada degrau representa uma espécie fixa e estanque no tempo. Sobre a descendência do homem é mais correto imaginarmos uma árvore com muitos galhos onde a espécie humana é apenas a ponta de um dos galhos. (ROSA, 1988, p. 96)

Para tanto, os principais elementos que apontam para o processo de ramificação destacado por Rosa (1988), foram o bipedismo, o desenvolvimento cerebral e o surgimento da linguagem e das expressões artísticas. Destes elementos, aqueles que dizem respeito diretamente às reflexões propostas para o presente trabalho são o bipedismo (configuração ereta do homo) e o desenvolvimento do cérebro, pois eles refletiram diretamente nas ações alimentares dos primatas.

Diefenthaler (2013) analisa que, no período entre 7 e 8 milhões de anos atrás, a Terra vivenciou uma considerável alteração climática, o que produziu um resfriamento extremo que fez com que a temperatura do solo e dos oceanos diminuísse. Conseqüentemente, houve o crescimento da calota Antártica e o

[...] aumento do nível do mar Mediterrâneo, limitando o acesso à água doce no continente africano e reduzindo a umidade e a extensão das florestas tropicais. Essa mudança para florestas menos densas e savanas intercaladas com bosques pode ter sido a força propulsora para a evolução do bipedalismo em um grupo de primatas. (p.38)

Pesquisas recentes apontam para as condições em que viviam os primeiros primatas, também chamados pré-hominídeos, conhecidos como Egiptopitecos. Estes primatas subiam nas árvores para coletar alimentos e para escapar de predadores. Em função disso, desenvolveram uma série de adaptações físicas para se locomover por entre as árvores (braquiação), como braços e caudas longas e dedos curvados. Por razões ainda desconhecidas, um ramo dos Egiptopitecos desceu das árvores e se aventurou no solo, por volta de 20 milhões de anos atrás, originando os Dryopithecus. Um ramo destes deu origem ao Ramapiteco, “o

humanoide com maiores probabilidades de ser ascendente do homem moderno” (ROSA, 1988, p. 92).

O Ramapiteco foi o primeiro primata a viver em campo aberto, fato que influenciou no seu aprimoramento morfológico. Dentre as características desse aprimoramento, destacam-se:

A mandíbula curta, os dentes da frente menores e os molares achatados [que] levam a crer que o Ramapiteco se alimentava de substâncias mais secas e não de frutos tropicais. A formação de grupos coesos que compartilhavam a comida e que se defendiam juntos contra os inimigos foram características que mantiveram os Ramapitecos vivos por milhões de anos. (Idem, ibidem)

Para além da cooperação grupal, as transformações biológicas permitiram o aumento do corpo e o alongamento das pernas em proporção aos braços, tornando possível melhorar a capacidade de detecção de predadores e deslocamento mais rápido para sobreviver e obter os alimentos (DIEFENTHAELER, 2013, p.41). Em 1974, foi descoberto, na Etiópia, um fóssil de outro ancestral humano, o Australopiteco, datado de cerca de 3,2 milhões de anos. Trata-se da ossada mais bem conservada (40% de um esqueleto) até então encontrada e que recebeu o nome de Lucy. Sua constituição indica que se alimentava de vegetais e, esporadicamente, de carne.

Rosa (1988) também relacionou o consumo da carne por parte dos ancestrais humanos aos restos deixados por grandes animais carnívoros, pois “[...] a maioria da carne provinha de carniças abandonadas por predadores como tigres e leões” (p. 94).

Para Silvério (2013), o processo de hominização foi longo e exigiu o aperfeiçoamento, inclusive, de utensílios, os quais já indicavam também o processo de humanização, caracterizado pela produção cultural.

[...] Utensílios fabricados e habitações revelam de súbito um ser racional que prevê, aprende e transmite, constrói a primeira sociedade e lhe dá sua primeira cultura. Atribuiu-se recentemente a idade de 2 milhões de anos a certos restos fósseis de homínídeos [...]. Mas, no atual estágio dos nossos conhecimentos, a África continua vitoriosa pelo número e importância das descobertas de tão remota antiguidade. E como se, há 6 ou 7 milhões de anos, nascesse [...] um grupo de homínídeos denominados australopitecíneos, e, entre 2,5 e 3 milhões de anos atrás, emergisse desse grupo polimorfo um ser, ainda Australopithecus ou já Homem, capaz de trabalhar a pedra e o osso, construir cabanas e viver em pequenos grupos, representando, através de todas as suas manifestações, a origem propriamente dita da humanidade criadora, do Homo Faber. (p.470)

Para este processo de aprimoramento cultural, foi importante a vida em campo aberto, o que favoreceu o bipedismo e deixou as mãos livres “para agarrar os alimentos, pedras e outros objetos [...] algo certamente muito inovador e [que] oferecia inúmeras vantagens” (ROSA, 1988, p. 93). No entanto, os desafios impostos pelos predadores eram maiores, o que forçou os grupos a intensificar constituição grupal, cooperação e produção primitiva de artefatos e ferramentas a partir de ossos, madeiras e pedras.

Diefenthaler (2013) compreende que a fabricação de ferramentas representa um marco na história humana, “porque a partir do momento que tiveram ferramentas nas mãos, toda comida do ambiente ficou a [sua] disposição” (p.83). Já Engels (2013), a partir de reflexões produzidas na segunda metade do século XIX e, portanto, contagiadas por concepções evolucionistas, apontou para a relevância do polegar oponente dos homínidos, o que lhes permitiu os movimentos de pinça, favorecendo a produção e o aprimoramento dos utensílios e das ferramentas.

Os selvagens mais primitivos, inclusive aqueles nos quais se pode presumir o retorno a um estado mais próximo da animalidade, com uma degeneração física simultânea, são muito superiores àqueles seres do período de transição. [...]. Mas agora já havia sido dado o passo decisivo: a mão era livre e podia agora adquirir cada vez mais destreza e habilidade; e essa maior flexibilidade adquirida transmitia-se por herança e aumentava de geração em geração. (p.15)

Segundo Flandrin e Montanari (2015), entre 5 e 4 milhões de anos atrás, ocorreram alterações climáticas no leste africano que provocaram a diminuição das florestas e o conseqüente aumento das savanas. Isso alterou o regime das chuvas, diminuindo as precipitações e privando

[...] os ancestrais do homem de numerosos recursos vegetais. Assim, foram forçados, para se adaptar, a um maior consumo de carne e a uma melhor organização das caçadas. Isto, por sua vez, teria levado ao desenvolvimento da comunicação, das faculdades intelectuais, da divisão por sexo das atividades no grupo, da cooperação entre indivíduos e entre sexos. Em outras palavras, a caça teria praticamente dado origem a organização social e familiar, considerada como tipicamente humana. É por ter se tornado caçador que o australopiteco teria se tornado humano. (p. 39)

Pesquisas arqueológicas apresentadas por Silvério (2013) apontam para o surgimento de vários homínidos a partir de 2,5 milhões de anos atrás, no sudeste do continente africano. Entre eles estava o Homo Habilis, o homem com habilidades

técnicas, também conhecido como Homo Faber que, com sua capacidade de trabalhar a madeira, o osso e, posteriormente, a pedra, construía coletivamente seus abrigos (p. 490). Foi este hominídeo que, por sua habilidade na produção de armas, aprimorou a caça, fazendo da carne um importante componente da dieta primitiva.

A confecção de utensílios foi importante para auxiliar a alimentação. Segundo Gibson (2007, apud. DIEFENTHAELER, 2013), foi na região da atual Etiópia que surgiram as primeiras ferramentas, por volta de 2,7 milhões de anos atrás, utilizadas para extrair a carne dos ossos e o tutano de seu interior. Isso indica a relação estreita entre os conhecimentos técnicos desenvolvidos nas eras primárias e as necessidades alimentares humanas, apontando para a concepção de trabalho defendida por Marx (1983) e que foi abordada no início deste capítulo.

Por volta de 1,8 milhão de anos atrás, o processo de hominização vivenciado pelo Homo Habilis resultou no surgimento do Homo Erectus, com andar totalmente bípede. Este hominídeo apresentava uma elevada capacidade craniana, entre 750 e 1.200 cm³, o que lhe permitiu aprimorar as ferramentas e a produzir e, em parte, dominar o fogo, do que resultou a primeira grande revolução da história humana.

Para Silvério (2013), Darwin foi o primeiro a apontar a África como o berço da humanidade. Atualmente, o complexo processo de evolução do homem proposto por Darwin deixou de ser uma hipótese teórica, para ser um princípio científico. Ou seja, é cientificamente comprovado que a origem do homem está ligada ao aprimoramento biológico, técnico e cultural de um hominídeo e que este processo, resultado também do trabalho ontofornativo, deu-se no continente africano. Por isso, “a África é considerada hoje o berço da humanidade, fixado, por enquanto, na África Oriental. Esse fato teria ocorrido a uns 3 milhões de anos, no mínimo” (SILVÉRIO, 2013, p. 95).

Diefenthaeler (2013) corrobora as ideias supracitadas apontando que uma variedade de espécies de Australopitecos existiu no continente africano e que “foi a partir desse grupo que surgiu o gênero Homo” (p.17). Para esse processo, a alimentação foi de extrema relevância, tanto para a sobrevivência, como para a perpetuação e para o aprimoramento técnico e corpóreo da espécie Homo. Deste aprimoramento, destacaram-se o bipedismo e o desenvolvimento cerebral.

As análises dos fósseis

[...] reconstituído e conhecendo a inserção dos músculos de cada conjunto de peças (anatomia comparada entre o homem e outros primatas), extrapola-se a massa muscular e o revestimento de pele e pelagem e reconstitui-se um corpo, de dentro para fora. No entanto, são as feições da extremidade craniana que aportam a maior individualidade homem/hominídeo, aferindo a identidade do indivíduo. (CORREIA, 2010, apud. DIEFENTHAELER, 2013, p.26)

Diefenthaler (2013) analisa a importância do período de transição do hominídeo quadrúpede de cérebro pequeno, para o bípede onívoro que já não vivia locomovendo-se pelas árvores, e sim adaptava-se à vida terrestre. Esse período, datado de cerca de 3,5 milhões de anos atrás, marca a transição da alimentação vegetariana para a dieta onívora.

Como anteriormente referido, ao mesmo tempo em que os hominídeos viviam o processo de aprimoramento morfológico, as árvores frutíferas em seu entorno tornaram-se escassas. Foi preciso, então, atravessar extensas áreas em busca de novos alimentos, o que favoreceu o bipedismo. Lovejoy (1981) observa que a transição do quadrúpede para bípede ocorreu de forma drástica e que, por muito tempo, nossos antepassados foram bípedes incompletos, caminhando boa parte do tempo sobre as patas traseiras e, ao final de milhares de anos, os fêmures, os pés e a bacia já estavam adaptados ao andar bípede. Neste processo, observa-se que o bipedismo contribuiu também para a perpetuação da espécie, pois,

[...] a certeza de deixar descendentes, [criou] um vínculo com as fêmeas e [ajudou] na criação dos filhos. Também permitiu que os machos proporcionassem às companheiras e filhos alimentos de alta qualidade nutricional, carregando-os com os braços agora livres da locomoção, bem como para ajudar a protegê-los de todos os perigos iminentes. (LOVEJOY, 1981, 1988; LEWIN, 1994, STANFORD, 2004, FRIEDMAN, 2006 apud DIEFENTHAELER, 2013, p.44)

O bipedismo favoreceu, além da reprodução e a proteção das crias de colo, o ato sexual. Em relação a este ato, importa destacar a cópula frontal que, favorecida pelo bipedismo, permitiu a interação afetiva e emocional dos parceiros durante o sexo. Mas o processo aqui apontado, favoreceu também o aprimoramento da visão, o que facilitou a observação dos arredores, a proteção das crias e a identificação e obtenção de uma maior variedade de alimentos, em especial as espécies propícias à caça.

As vantagens competitivas dos hominídeos em relação aos outros animais sofreram um acréscimo, pois, na posição ereta, o gasto energético corporal diminuiu,

permitindo que grandes distâncias fossem percorridas, aumentando o território explorado. Assim, “[...] quando os ancestrais começaram a caminhar na posição vertical, [foram] trilhando caminhos evolutivos complexos em resposta ao mundo que os rodeava” (CHOI, 2012a apud DIEFENTHAELER, 2013 p.45).

É importante referir que a passagem do homem vegetariano para o homem onívoro ocorreu de modo que, ao sentir a escassez de alimentos de origem vegetal, ele se viu obrigado a incorporar outros alimentos em sua dieta. Por isso, a maneira como a espécie *Homo* se locomovia e se alimentava foi determinante para a sua sobrevivência e perpetuação, em uma época em que várias outras espécies pereceram

O manejo do espaço e a capacidade de sobrevivência frente a espécies predadoras determinarão a maneira de se locomover e se alimentar, pois influenciam na oferta e na qualidade da dieta. Nossos ancestrais evoluíram de acordo com a disponibilidade alimentar. A passagem de vegetariano para onívoro, devido ao aumento da ingestão de carne, permitiu o aumento gradual do volume do cérebro humano e o encurtamento do intestino como foi observado nos estudos de anatomia comparada realizados em fósseis de homínídeos. (AIELLO, 1997; AGUIRRE, 2001, DONDICI, BARROSO, 2007 apud. DIEFENTHAELER 2013)

A intensificação da caça alterou o modo de vida dos grupos humanos, tanto no que se refere ao seu processo morfológico, contribuindo para o aumento da capacidade cerebral e da racionalidade, como em sua produção cultural, simbólica e subjetiva. Neste sentido, Flandrin e Montanari (2015) analisaram as produções técnicas desenvolvidas pelos primeiros Homos da África Oriental, no período entre 2,5 e 1,5 milhões de anos atrás. Eles observaram as ossadas destrinchadas dos animais que eram abatidos e perceberam que, para isso, haviam sido utilizados instrumentos de pedra lascada, encontrados próximos aos rios, o que aponta para a associação entre o aumento do consumo de carne, o aumento da racionalidade e o aprimoramento dos conhecimentos técnicos para a produção de ferramentas.

Engels (2013) compreendeu a importância da passagem da alimentação estritamente vegetariana para hábitos alimentares diversificados, isto é, uma dieta onívora, pois através dela foi possível oferecer ao organismo os nutrientes necessários para seu metabolismo. Dessa forma, quanto mais os primeiros Homos interagiam no reino animal, mais destacavam-se frente aos outros animais. Combinar alimentos de origem animal com os de origem vegetal permitiu mais

poder, maior força física e maior independência para os nascentes seres humanos. No entanto,

[...] onde mais se manifestou a influência da dieta de carne foi no cérebro, que recebeu assim em quantidade muito maior do que antes as substâncias necessárias à sua alimentação e desenvolvimento, com o que foi se tornando maior e mais rápido o seu aperfeiçoamento de geração em geração. (Idem p.21)

Essa transição de hábitos alimentares não foi um processo rápido e, no princípio, os grupos humanos não eram caçadores de grandes presas, pois não havia o domínio de técnicas para isso. A priori, conseguiam apenas capturar pequenas presas e carniças, restos deixados por animais maiores. Instintivamente, consumiam as partes mais ricas em calorias e gorduras, especialmente o fígado e o cérebro. Sendo assim, consumia-se “carne crua, até em estado de putrefação, restos deixados pelos animais caçadores e ainda disputavam essas carcaças com outros animais oportunistas” (AGUIRRE, 2001 apud. DIEFENTHAELER, 2013, p.63).

Ao refletirmos sobre a sobrevivência da espécie, observamos o quanto os seres humanos se adaptaram de forma metabólica e fisiológica às diversas mudanças do ambiente, do que decorreu, inclusive, a necessidade de desenvolver habilidades para armazenar, preparar e consumir os alimentos. Porém, essas habilidades, em forma de instintos, são verificadas em outras espécies animais.

É assim que o caso dos macacos da ilha japonesa de Koshima, que apresentavam uma prática considerada por muitos como “pré-culinária” tem interessado tanto os etólogos e os antropólogos sendo um caso descrito, citado e discutido por diversos autores sendo objeto de diferentes interpretações. Em linhas gerais, um grupo de macacos desta ilha vivenciou um processo relacionado a seu comportamento alimentar que teve início quando uma macaca chamada Imo passou a lavar a batata-doce antes de comê-la, tirando-lhe a lama. Aos poucos, outras fêmeas componentes do grupo a imitaram e o comportamento generalizou-se. Alguns anos depois, observou-se que as fêmeas passaram, através do exemplo, a transmitirem este comportamento a seus filhotes. (MACIEL, 2001 p.146)

Porém, para a compreensão da complexidade da composição alimentar humana no período primário, é necessário considerar os vestígios químicos presentes nos tecidos fósseis, mesmo que esta análise seja dificultada por fatores como alterações na composição química provocada por mudanças climáticas. Referente aos vestígios deixados por grupos humanos que viveram mais recentemente, como os horticultores e agricultores, os resultados foram mais

promissores, apontando para diferenças sociais dos hábitos alimentares, que variavam de acordo com o estrato social ao qual o grupo pertencia.

Na impossibilidade de trabalhar com populações homogêneas, comparam-se então, os resultados obtidos entre humanos e animais [...] Essas limitações e essas falhas são particularmente evidentes no caso da alimentação, visto que os vegetais, como toda matéria orgânica, são normalmente destruídos no solo. [...]. Com efeito, se o homem, como a maioria dos outros primatas, é um onívoro, o espaço privilegiado que ele destina à carne não corresponde à real importância nutricional da mesma [...] a maneira como conseguiam carne, quando pode ser determinada a partir de vestígios da fauna encontrados nos sítios arqueológicos, abre perspectivas fundamentais no que tange à organização socioeconômica dos grupos pré-históricos. (DIEFENTHAELER, 2013 p.37 e 38).

Engels (2013) afirma que a alimentação, cada vez mais variada, oferecia ao organismo novas substâncias, com as quais foram criadas as condições químicas para a transformação de seres biológica, cultural e tecnicamente menos aprimorados, em seres humanos. A caça e a pesca, sendo um trabalho primitivo, possibilitaram a passagem da alimentação exclusivamente vegetal, para a alimentação variada, o que significou um momento importante no processo de hominização.

O consumo de carne na alimentação significou dois novos avanços de importância decisiva: o uso do fogo e a domesticação dos animais. O primeiro reduziu ainda mais o processo da digestão, já que permitia levar comida à boca, como se disséssemos, meio digerida; o segundo multiplicou as reservas de carne, pois agora, ao lado da caça, proporcionava uma nova fonte para obtê-la em forma mais regular. A domesticação de animais também proporcionou, com leite e seus derivados, um novo alimento, que era pelo menos do mesmo valor que a carne quanto à composição. Assim, esses dois pontos converteram-se diretamente para o homem em novos meios de emancipação. (Idem, p.21).

Wrangham (2010) defende que o cozimento dos alimentos, aliado ao consumo cada vez maior de uma dieta rica em nutrientes e calorias, favoreceu o desenvolvimento cerebral humano. O autor considera que os nossos ancestrais não conseguiriam ter consumido tantos alimentos crus para saciar um cérebro enorme, faminto por calorias, o que indica a importância do ato de cozimento. Por isso,

[...] o segredo para a nossa evolução foi cozinhar; foi o domínio do fogo que transformou o ancestral comum em um humano. O *H. sapiens* é o único animal que cozinha o que come e essa invenção, essa estratégia evolutiva, para quem apoia essa hipótese, foi o que nos tornou humanos (WRANGHAM, 2010, HERCULANO HOUZEL, 2013 apud. DIEFENTHAELER, 2013)

Considerando que, além das mudanças de hábitos alimentares, as dimensões territoriais também sofreram alterações, a variação da dieta humana acabou resultando no desbravamento do território para garantir a sobrevivência. Em suma, o que os primeiros humanos comiam relacionava-se diretamente à área ocupada. “A necessidade de espaço maior à procura de alimento de origem animal explica a rápida expansão que aconteceu com o surgimento do gênero Homo” (LEONARD, 2003a, 2003b p.94).

Harari (2014) considera que, nos últimos 100 mil anos, os humanos saltaram para o topo da cadeia alimentar. Este salto teve enormes consequências, principalmente se pensarmos que os animais que ocupavam o topo da pirâmide até então, como leões e tubarões, evoluíram mais lentamente ao longo de milhões de anos. Diferentemente, a humanidade teve sua transformação de forma mais rápida, à qual o ecossistema demorou a se ajustar.

À medida que os leões se tornavam mais ferozes, a evolução fez as gazelas correrem mais rápido, as hienas cooperarem melhor, e os rinocerontes serem mais mal-humorados. Diferentemente, a humanidade ascendeu ao topo tão rapidamente que o ecossistema não teve tempo de se ajustar. Além disso, os próprios humanos não conseguiram se ajustar. A maior parte dos grandes predadores do planeta são criaturas grandiosas. Milhões de anos de supremacia os encheram de confiança em si mesmos. O sapiens, diferentemente, está mais para um ditador de uma república de bananas. (p.16)

Assim, se analisarmos o processo de aprimoramento biológico e sensorial da humanidade e o relacionarmos com as modificações sofridas pelo ecossistema, constataremos que não houve um equilíbrio entre os dois. Os humanos, que antes tinham que se contentar com as sobras deixadas por animais maiores, conquistaram o domínio da carne e a opção de escolhê-la.

Desta mudança entre a espécie e o ecossistema decorreu uma nova relação de poder entre o homem e os alimentos, ou seja, se inicialmente ele alimentava-se para sobreviver, posteriormente construiu condições para escolher o que comer. Essas mudanças causaram danos para o restante do meio ambiente e, ao que tudo indica, os seres humanos ainda não compreenderam o custo da exploração exacerbada sobre os elementos naturais.

Flandrin e Montanari (2015) mostram que há mais de 500 mil anos a humanidade teria desenvolvido formas de produzir o fogo e este fato diferenciou-a,

definitivamente, das categorias anteriores. Os estudos sobre o período primário mostram que, no princípio, o fogo foi utilizado apenas para cozer os alimentos. “Daí a se afirmar que a cozinha faz o homem e que tanto um como o outro tem 500 mil anos, é um passo” (p.30). Com o domínio do fogo, as técnicas de comensalidade foram sendo aprimoradas, o que significou o surgimento da Gastronomia, uma importante realização cultural que caracterizou, juntamente com outros elementos, o processo de humanização, o qual será abordado no próximo item.

2.2.A ALIMENTAÇÃO NO PROCESSO DE HUMANIZAÇÃO

Com o domínio do fogo, com novos hábitos alimentares e com a dispersão espacial, a produção cultural humana se intensificou. Novas técnicas foram sendo desenvolvidas e os utensílios confeccionados conforme as demandas dos grupos. Dentre as técnicas utilizadas pelos primeiros integrantes da espécie Homo para cozinhar os alimentos,

As escavações revelam várias formas de cocção [...]. Alguns cavavam um buraco no solo, que era revestido por uma bolsa de couro, provavelmente um estômago de uma presa. Do lado, mantinha-se acesa uma fogueira, na qual as pedras eram esquentadas diretamente sobre as brasas. Escolhiam pedras como o basalto, que não estouravam com o calor. A bolsa de couro era preenchida com água e nela jogavam as pedras incandescentes, renovadas até que a água fervesse. Os alimentos eram depois fervidos nessa água. Também há indícios de que as carnes eram assadas sobre o fogo, graças aos vestígios encontrados junto às fogueiras – o fogo deixa sinais sobre os ossos de animais consumidos, passando por vários estágios de carbonização (ANGULO, 2009, p. 47; MATEOS, RODRÍGUEZ, 2010 p.77 apud. DIEFENTHAELER 2013).

Harari (2014) também destaca a importância do fogo para a transformação dos hábitos alimentares humanos. Ao ser aquecida, a carne libera o seu calor natural, e a temperaturas elevadas, o calor dos alimentos acrescenta outros sabores, além de torná-la mais digerível e fácil de mastigar. Além da importância do fogo como gerador de calor e de luz, ele esteve associado às noções mágicas, divinizadas, ao ponto de serem raras as religiões que não fizeram uso dele, o que indica o fascínio que o mesmo exerceu/exerce sobre os grupos humanos, explicando, inclusive, a presença da oferta de alimentos em rituais religiosos.

O fogo não só mudava a química dos alimentos; mudava também sua biologia. Cozinhar matava germes e parasitas que infestavam os alimentos. Também passou a ser muito mais fácil para os humanos mastigar e digerir seus alimentos favoritos, como frutas, nozes, insetos e carniça, se cozidos.

Enquanto os chimpanzés passam cinco horas por dia mastigando alimentos crus, uma hora é suficiente para as pessoas comerem alimentos cozidos [...]. Considerando que tanto um intestino longo quanto um cérebro grande consomem muita energia, é difícil ter os dois ao mesmo tempo. Ao encurtar o intestino e reduzir seu consumo de energia, o hábito de cozinhar inadvertidamente abriu caminho para o cérebro enorme dos neandertais e dos sapiens. (Idem, p.17)

Foi, então, possível cozinhar determinados alimentos, fato que melhorou a qualidade do que era consumido. O trigo, o arroz e a batata, por exemplo, são consumidos em larga escala há muito tempo e, ainda, em demasia. Atualmente, a indústria alimentícia faz uso deles para a produção de diversos derivados consumidos em escala mundial.

É importante considerar também, que o domínio do fogo distanciou ainda mais os seres humanos dos outros animais, pois,

[...] os humanos podiam escolher onde e quando acender uma chama, e foram capazes de explorar o fogo para inúmeras tarefas. O que é mais importante, o poder do fogo não era limitado pela forma, estrutura ou força do corpo humano. Uma única mulher com uma pedra ou vareta podia produzir fogo para queimar uma floresta inteira em uma questão de horas. A domesticação do fogo foi um sinal do que estava por vir. (Idem, p. 18)

Na esfera que permeia a comensalidade, não é possível precisar se os agrupamentos humanos constituídos para alimentação surgiram antes ou depois do domínio da produção do fogo. Porém, certo é que ocorreram significativas adaptações metabólicas e fisiológicas mediante as mudanças climáticas, forçando os grupos humanos a desenvolverem técnicas de armazenamento e de preparo dos alimentos. Flandrin e Montanari (2015), ao descreverem a organização socioeconômica do período Paleolítico, destacam que havia cooperação para que todos tocassem os rebanhos em direção às armadilhas. A cooperação e a partilha da carne, provavelmente constituíram-se em momentos de festas e de comemorações.

Remontemos a uma época ainda mais antiga, cerca de 500 mil anos a.C., quando o homem começou a usar diariamente o fogo para cozer os alimentos: a preparação dos alimentos em um fogo coletivo favorecia o seu consumo em comum, donde a função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade. [...] um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade – coisas que, em vão, procuraríamos no comportamento dos herbívoros. (p. 34 e 35)

Porém, mesmo com as transformações alimentares aqui referidas, os grupos humanos ainda dependiam muito do que o ambiente oferecia. Foi somente através do cultivo de plantas que eles puderam produzir mais se esforçando menos e garantir a existência de fontes seguras de alimentação. A Revolução Neolítica ou Revolução Agrícola, ocorrida entre 15 e 11 mil anos atrás e que se caracterizou pela domesticação das plantas e dos animais, permitiu a um número maior de pessoas viverem juntas, intensificando a relação entre a alimentação e a formação das primeiras civilizações, fortalecendo o coletivismo e tornando os processos de cultivar, de colher e de pastorear os animais mais eficientes.

Heiser (1977) apresenta a relação entre as plantas que se propagavam pelas sementes e a propagação vegetativa. O autor realizou um exame mostrando os vegetais usados na alimentação em zonas primitivas, tanto no Novo quanto no Velho Mundo. Esse exame mostrou que as plantas se propagam por sementes, porém, alimentos de extrema importância como a batata, a mandioca, a banana e a cana-de-açúcar, se propagam vegetativamente, por tubérculos ou raízes e, para que sua produção fosse aumentada, exigiram maiores intervenções humanas.

As ações antrópicas desse tipo trouxeram profundas mudanças na vida dos humanos. A alimentação das civilizações primitivas baseava-se no consumo regular do trigo, do milho e do arroz, reproduzidos por sementes, acompanhados de carne.

A agricultura, ao que tudo indica, começou a se desenvolver no nordeste africano e espalhou-se rapidamente a outras regiões do Mediterrâneo.

Apesar de alguns autores terem reconhecido, a quase meio século, a existência de centros de origem de planta cultivadas na África e ter sido demonstrada a presença de berços agrícolas primários nesse continente, por muito tempo, todavia, o papel da África no desenvolvimento da agricultura foi minimizado, até mesmo ignorado, devido a preconceitos coloniais e ao desconhecimento da origem de vários cultígenos africanos e, em geral, da pré-história do continente. Essa situação mudou radicalmente e, nos últimos anos, tem-se manifestado um grande interesse pelo estudo das origens da agricultura africana. (SILVÉRIO, 2013, p. 125)

A domesticação das plantas permitiu aos povos do nordeste africano disporem de uma alimentação mais rica nutritivamente. Juntamente com a agricultura, a criação de animais transformou as civilizações através de suas formas de produzir os alimentos, favorecendo o rápido crescimento demográfico. No entanto, em regiões como o norte da Europa, a caça predominou até depois da era cristã.

Joseph Ki-Zerbo (2010) analisou a relação entre o crescimento populacional e a variedade de alimentos à disposição dos grupos humanos na África, a partir da era neolítica. Para este autor,

Acredita-se, por exemplo, que a grande importância atribuída a certos cereais pelas comunidades que viviam da coleta no vale do Nilo antecipou o plantio intencional de grãos e conduziu à era da expansão agrícola, de efeito decisivo na ocupação humana da África. Além da caça e da coleta, as riquezas vegetais tinham uma importância capital no que concerne à provisão de utensílios, à indumentária e à moradia. [...] Apesar do número restrito de culturas aclimatadas, a descoberta da agricultura implicou uma nova e fecunda relação entre o homem e o seu biótopo. Significou sobretudo uma certa receptividade às inovações, como a difusão de cultígenos provenientes de outros horizontes. A África deve à Ásia e à América do Sul bom número dessas novas culturas. (p. 372 e 373)

É necessário compreender que, mesmo em terras férteis, a agricultura exigiu trabalho árduo, se comparado ao trabalho aplicado nas caçadas do período anterior. Os povos agricultores, embora estivessem variando sua alimentação, diminuíram o consumo de carne, o que acabou por resultar em uma alimentação carente de nutrientes.

Heiser (1977), ao questionar sobre a “invenção” da agricultura, aponta para diversas teorias acerca da origem, da prática e do cultivo de sementes e para a forma com que a produção de alimentos modificou a história da humanidade. O arqueólogo Kent Flannery, citado por Heiser, observou que “um problema básico da cultura humana é a razão por que as culturas acabam mudando o seu modo de subsistência” (p.16).

Os arqueólogos têm especulado sobre o assunto. V. Gordon Childe, que criou o termo Revolução Neolítica para designar a invenção da agricultura pelo homem, acreditava que uma mudança climática trouxe a seca e reuniu homens e animais nos locais onde havia água, e essa associação estimulou a domesticação de animais. R. J. Braidwood argumentava que, sem grandes mudanças climáticas, a produção de alimentos se desenvolveu “como resultado final de uma sempre crescente diferenciação e especialização cultural das comunidades humanas”. Ele pressupõe que fazia parte da natureza humana inventar a agricultura quando o homem já havia se familiarizado grandemente com os seus recursos vegetais e animais. (Idem p.16).

Flandrin e Montanari (2015) acrescentam que, com a Revolução Neolítica, o homem foi diminuindo o consumo de carne, alimentando-se de forma mais variada. Embora a alimentação tenha se diversificado, isso não representou um progresso ou enriquecimento nutricional pois, para colher grãos silvestres de lentilha, por exemplo,

eram necessários mil cerca de grãos para a obtenção de um quilo. Já a caça de um animal de pequeno porte era uma tarefa mais simples e ocupava um espaço de tempo significativamente menor na vida dos grupos da época neolítica.

Então, por que os grupos humanos mudaram seu modo de subsistência? Heiser (1977) questionou sobre o que teria promovido o desenvolvimento da agricultura, já que possuíam fontes abundantes de alimento em sua forma natural. A resposta para a questão ainda está em aberto. Algumas inferências apontam para o limite das fontes de alimentos em função de mudanças climáticas. Mas, se assim foi, supõe-se que os humanos não teriam tido tempo suficiente para permanecer em determinado local, aguardando o alimento brotar do chão. Assim,

Poderíamos presumir que tais pessoas não estivessem em extrema necessidade de alimento, a ponto de passar a maior parte do tempo à sua procura, mas que dispunham de certo tempo de folga para fazer experiências e que levavam uma vida mais ou menos sedentária. Certamente, como já se sugeriu antes, o povo em que se originou a agricultura devia conhecer bem os seus recursos animais e vegetais, e provavelmente muito tempo antes havia observado que uma semente dava origem a uma nova planta semelhante àquela que a produziu. Mas alguém precisava fazer a aplicação prática desse conhecimento [...]. Até este ponto temos considerado que a origem da agricultura foi intencional. Poderia essa origem ser casual, isto é, poderia a agricultura ter-se originado não como tentativa direta de garantir alimentos, mas como subproduto de alguma outra atividade humana? (p.21)

Pode-se inferir, também, a possibilidade da relação entre agricultura e espiritualidade dos povos primários, ligando o nascimento e a morte humana ao alimento, de forma que cada um destes afetava praticamente todas as suas atividades. Existem muitas especulações e mistérios em torno destes fenômenos como, por exemplo, o fato de que, no período Paleolítico, já existiam sacrifícios de animais considerados parentes dos seres humanos e os ciclos de morte e ressurgimento da vegetação estavam ligados à própria vida humana.

Possivelmente, a adoração por árvores e plantas tenha sido uma das primeiras e significativas manifestações espirituais que se estendeu até o período Neolítico. Havia a ideia de que, através das plantas e da vegetação, os humanos poderiam sentir a poderosa transmissão da vida, relacionando-a com seu próprio poder e com o poder dos animais.

Todavia, não é recente a ideia de que a religião talvez estivesse envolvida na domesticação. Eduard Hahn, geógrafo alemão [...] era de opinião que o gado foi domesticado a fim de assegurar a existência de animais para o

sacrifício, em conexão com as cerimônias lunares para garantir a fertilidade. Acreditava ele que o gado foi escolhido para o sacrifício porque o formato de seus chifres se assemelha à lua nova. Poderia haver outras razões. [...] É bem evidente que o gado passou a ser altamente preferido para o sacrifício, e com o tempo veio mesmo a tornar-se sagrado em algumas culturas, mas isso, por si só, é claro, não significa necessariamente que o gado tenha sido domesticado por motivos religiosos em vez de utilitários. (Idem p.26 e 27)

Ritos de diversos tipos envolvendo seres humanos, plantas e animais existem há muito tempo. No entanto, não é possível precisar que foi através deles que tiveram origem a agricultura e a domesticação de animais. Não se pode desprezar o esforço humano durante este processo, mas é necessário considerar os ritos e cerimônias que ocorreram no Oriente Médio e, também, em grande parte das outras regiões do mundo (Heiser, 1977, p.34).

Mesmo com todo desenvolvimento das civilizações, ainda é possível observar que algumas “crendices” permaneceram em forma de superstições, ou que, em algumas partes do mundo, o alimento seja visto como elemento sagrado ou produzido de forma mítica. Estes indicativos são essenciais para compreender a forma como se constituíram culturalmente os grupos humanos. Um exemplo da mística que envolve a alimentação está na produção do acarajé¹, produto típico da Gastronomia afro-brasileira da Bahia. Segundo Santos,

Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de lansã, era inicialmente conhecido como acará para ajeum, servido puro ou, no máximo, com pimenta. Um mito africano narra que depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, lansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, lansã desobedeceu Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e lansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé. (2012, p. 03. Apud MASCARIN, 2013, p. 01)

Nos rituais que envolviam a oferta de alimentos, em geral o indivíduo mais velho de um grupo familiar era quem iniciava o ritual, primeiramente lavando as mãos e apresentando a água aos convidados, os quais repetiam o gesto para, depois, desfrutar da comida e da bebida.

¹ O ofício de produção do acarajé por parte das baianas de Salvador foi tombado como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 01 de dezembro de 2004.

Quanto à domesticação dos animais, estima-se que ela tenha ocorrido concomitante à domesticação das plantas, fatores que se configuraram na produção de alimentos. Assim, os seres humanos deixavam o lugar inofensivo que até então haviam ocupado na cadeia ecológica para, na medida em que se aprimoravam biologicamente, desenvolver a produção alimentar até possibilitar a geração de excedentes para o atendimento de um mercado.

Ornellas (2008) reflete sobre a relação dos humanos com o alimento e de que forma esta foi sendo modificada, desde as relações de partilha com seu grupo, até compreenderem a necessidade de cumular os alimentos e a criação de métodos para realizar estes armazenamentos.

Repartir com os vizinhos a caça abundante parece ter sido reação natural em tribos primitivas, e ainda o é, entre grupos sobreviventes, na época atual. Depois, descobriu o homem que era sábio armazenar para os dias de escassez. Os métodos mais antigos se valem do frio, ou da desidratação pelo calor solar, fogo ou fumeiro. Muito cedo utilizou o sal para conservar alimentos, que compreendeu ser um bem fundamental para a vida, usado também como elemento de troca e de valor econômico, conciliatório ou de amizade. Assim o grão de trigo no antigo Egito, o grão de cacau entre os astecas, o peixe moqueado para os nossos índios. Enquanto o alimento valeu na medida justa do que representava, tudo ia bem, até que, ao começar a ser cotado a preço de moeda, passou a sobrar para alguns e faltar para muitos. (Idem. p.274)

Flandrin e Montanari (2015) analisam os reflexos culturais da comensalidade, abordando a importância dos banquetes para as primeiras civilizações. Historicamente, ao partilharem de uma mesma refeição, se estabelecia um elo simbólico de confiança entre os que estavam desfrutando daquele momento. Os banquetes eram momentos de união entre grupos familiares e também poderiam representar o estabelecimento de acordos para a aquisição de propriedades. Outra função social dos banquetes, eram os casamentos, quando havia a troca simbólica dos alimentos entre as famílias dos noivos, fortalecendo os laços entre elas. O conceito de comensalidade reporta-se à relevância da partilha, pois, mais do que a própria composição da refeição, esta era uma significativa expressão de solidariedade do grupo familiar ou comunidade.

Entre a realeza, as relações de poder eram evidenciadas nos banquetes, os quais eram realizados para celebrar a vitória de alguma batalha, a inauguração de algum palácio ou de algum templo. O rei era quem deveria fornecer as refeições para recompensar aqueles que trabalhavam para ele e, também, cabia-lhe receber

os soberanos estrangeiros, oferecendo-lhes uma hospitalidade que representasse o seu poder de classe, motivo para o qual a oferta de alimentos era importante.

Na Antiguidade, os banquetes reais eram atividades sociais restritas a algumas classes e alguns tinham como base ideológica o fato de que os alimentos eram atribuídos aos deuses. Na Mesopotâmia, estes cultos deram origem a uma nova categoria de empregados ligados aos templos. Eram artesãos especializados na preparação da comida, cervejeiros, padeiros, pasteleiros, açougueiros, queijeiros, entre outros, encarregados de transformar os produtos brutos em pratos para serem apresentados às estátuas representativas dos deuses. Para Flandrin e Montanari (2015),

As refeições servidas são proporcionais a sua posição hierárquica. Em algumas cerimônias, todas as estátuas divinas são tiradas das capelas e reunidas para um banquete em honra ao deus principal, concebido segundo o mesmo cerimonial que o banquete real. Neste caso, são os sacerdotes que desempenham o papel dos criados do palácio: eles põem a mesa, apresentam as bacias para que todos lavem as mãos, depois o óleo perfumado para que os comensais se untem, servem os diversos pratos e bebidas, tocam música e cantam hinos em honra das divindades reunidas, queimam fragrâncias para dissipar o odor das iguarias. (Idem p.65)

Ornellas (2008), ao descrever a forma como se alimentavam os grupos populares do Egito Antigo, chama a atenção para o fato de que os homens se ocupavam das atividades no campo, enquanto as mulheres executavam tarefas domésticas. Durante as refeições, em um primeiro momento, os alimentos eram servidos em cestos, para depois serem colocados em pratos e consumidos com o auxílio de pequenos espetos metálicos e colheres. Bebia-se em copos de bronze, em épocas em que as técnicas de produção do vidro ainda não eram conhecidas.

Nas sociedades antigas, os alimentos assumiram também, funções medicinais. Os remédios mais utilizados pelo antigo egípcio eram:

[...] cerveja de diferentes qualidades, levedo, óleo, tâmaras, figos, cebola, alho, ópio, cicuta. Usavam partes ou órgãos de vários animais (gordura, miolos, fígado, excremento, sangue): hipopótamo, crocodilo, gazela, veado, etc. [...] Usavam infusão de salgueiro com fins medicamentosos e, notadamente, o mel e o leite. (Idem. p.19)

Na alimentação egípcia, era grande a relevância dos grãos, em especial do trigo e do principal alimento feito da sua farinha. Acredita-se que o pão tenha sido usado como a primeira moeda de troca. Como a sociedade egípcia era tributária, as cobranças dos tributos eram executadas pelos sacerdotes, em nome dos faraós,

considerados donos das terras e das águas. As populações, em sua maioria formada por camponeses, pagavam os tributos com seu trabalho, ou com os frutos dele, como os grãos colhidos.

Os cereais, em especial o trigo, eram considerados símbolos de abundância não somente entre os egípcios, mas também entre os

[...] povos árabes, da Região Setentrional Africana, [que] guardavam seu tesouro de trigo, grãos em geral, favas, escondido da cobiça de vários sultões e poderosos, e o local era mantido como segredo de família. Fiscais de governo e poderosos tinham de usar cães amestrados para localizar os celeiros enterrados, que no tempo dos romanos se estendiam desde o Egito até o Cartago. (Idem. p.20)

No decorrer do processo histórico humano, a produção e a apropriação dos alimentos foram transformadas, aos poucos, em elementos de segregação social, superando a condição original de saciar a fome, para se tornarem elementos de controle sobre as classes populares. Sob este aspecto, Flandrin e Montanari (2015) mostram o que o alimento representava para a ordem social dos primeiros impérios, como o egípcio.

Assegurar a cada um uma quantidade suficiente de alimentos representava uma garantia de ordem social para um Estado “ético” como aquele no qual reinava o faraó. É, com certeza nessa perspectiva que se deve interpretar a máxima de Ptahhotep, um sábio dos meados do terceiro milênio: “O homem que tem a barriga vazia é um [potencial] acusador”, assim como o conselho dado pelo faraó Kheti a seu filho Merikare sobre a maneira de controlar rebeliões: “um pobre pode se tornar um inimigo, um homem que passa necessidades pode se tornar um rebelde. Acalma-se uma multidão que se rebela com comida; quando a multidão está encolerizada, devemos encaminhá-la para o celeiro. (Idem. p.69).

Basicamente, o que Flandrin e Montanari (2015) assinalam é a importância que os fatos cotidianos têm na história, defendendo que os mais insignificantes acontecimentos contribuíram para a estruturação dos hábitos alimentares dos grupos sociais. Por isso, para a construção das estruturas que permeiam a história da alimentação, não é possível se ater apenas aos grandes homens e suas façanhas, ou à forma como se representava a cultura alimentar. Importa, sim, valorizar o cotidiano, embora os fatos relativos a ele deem a impressão de serem estáticos em relação a outros fenômenos históricos ou ciclos conjunturais.

É necessário desapegar-se da ideia de que tudo sempre foi igual ao que conhecemos atualmente e que, por isso, deve continuar a ser reproduzido. Um bom

exemplo está no fato de que, durante séculos, os gregos, e depois os romanos, banquetearam deitados. Porém, esse hábito foi sendo alterado.

[...] desde a alta Idade Média, os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Ora, essa mudança de postura não pode ser dissociada das transformações que lhe foram simultâneas: tornando livre a mão esquerda, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com as facas que, a essa época aparecem a mesa. E, certamente também não foi por acaso que esses comedores de carne a ser trinchada, que tinha as duas mãos livres [...] inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou um utensílio depois da Peste Negra, entre os séculos XIV e XVIII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais. (Idem, p.17)

Logo, as relações socioculturais com os alimentos foram transformadas e/ou fortalecidas com o passar dos anos. Ao analisar o período clássico, Flandrin e Montanari (2015) entenderam-no como um período no qual o modelo de civilização estava sendo definido significativamente e as distinções entre as classes sociais tornavam-se cada vez mais evidentes.

Lembre-mos de que a mesa funciona não apenas como agente de agregação e de unidade, mas, também de separação e de marginalização. [...] O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas, também, o de mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere à oferta de alimentos, valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente: de cima para baixo, a oferta denota uma condescendência generosa e a preeminência social; de baixo para cima, ela denota a veneração e a sujeição; no plano horizontal ele significa simplesmente, a pertença comum (que pode ser ocasional) a um grupo. (Idem, p.109)

A comensalidade pode, então, ser entendida como um espelho das estruturas sociais, refletindo através da oferta dos alimentos, do lugar ocupado por cada um à mesa, ou do uso diferenciado de utensílios, o lugar hierárquico dos indivíduos. Ornellas (2008) ressalta a importância da Grécia Antiga na cultura alimentar, onde apreciava-se o bem comer e o bem viver. Muito por conta disso, “a palavra Gastronomia deriva do grego “gastros” (estômago) e “nomas” (lei)” (p.62).

A alimentação dos povos antigos era baseada nos alimentos que eles mesmos produziam. A análise de Flandrin e Montanari (2015) a respeito desta situação aponta para o fato de que os primeiros impérios usavam o acesso ao alimento por parte da população como um instrumento de controle social.

A população urbana, cuja principal função era servir a uma elite de hábitos de consumo ostentatórios, poderia promover agitações e manifestar seu descontentamento se não tivesse satisfeitas suas necessidades fundamentais. Ela poderia então, ameaçar a autoridade da elite e a legitimidade de seu poder. Sem um abastecimento regular de gêneros alimentícios básicos para atender os habitantes comuns das cidades, era impossível instaurar e preservar um mínimo de equilíbrio político - sem falar de consenso políticos. (Idem, p.238 e 239)

Já no período medieval, os autores compreendem que o sistema agrosilvo-pastoril baseado na integração entre lavoura, pecuária e floresta, permitiu a sobrevivência das populações rurais, liberando o estado teocrático desta função. Além das questões sociopolíticas dos alimentos, em esfera macro e micro cultural, os estudos da alimentação mostram-se relevantes para a compreensão sobre as relações cotidianas.

A metáfora alimentar invade todas as esferas da vida. Em relação ao sexo, sobretudo (a doçura do amor, a lua-de-mel etc.), mas também em relação aos textos, que podem ser saboreados, devorados, digeridos. Saber e sabor são palavras derivadas de um mesmo radical latino (sapere, "ter gosto"). Neste caso, serão servidos, como um aperitivo para abrir o apetite, apenas alguns aromas e acepipes do grande banquete universal e algumas aproximações aos que vêm tentando interpretá-lo. Este texto não tem a pretensão de ser mais do que um ensaio introdutório sobre as diversas vertentes da história da alimentação. (CARNEIRO, 2003, p.12).

Flandrin e Montanari (2015) ressaltam a questão "técnico-gastronômica" como elemento para o estabelecimento de relações entre a alimentação das diferentes classes sociais. Enquanto os camponeses consumiam carne cozida, pois acreditavam que cozinhando a carne seria possível ingerir todos os nutrientes e substâncias nela contido, a nobreza preferia a carne assada diretamente sobre o fogo.

Além dos gostos e das predileções de cada um, essa oposição é a expressão de valores culturais precisos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo sem a mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto, com a imagem profundamente "animal" que a nobreza da alta Idade Média quer dar a si mesma. Além do mais, as carnes assadas expressam a ligação muito estreita existente entre as noções de consumo de carne e de força física, uma ligação [...] embora a ciência dietética da época seja herdeira da tradição antiga, ela a adaptou valorizando o consumo da carne nos planos nutricional e social. (Idem p.293).

Os autores também identificaram as mudanças que ocorreram nas condições de vida das diferentes classes da sociedade ocidental a partir da passagem do

sistema silvipastoril para o sistema agrário, bem como as restrições impostas às classes populares pela aristocracia. Entre os integrantes daquelas classes populares, passou a predominar a alimentação vegetal.

O pão e o vinho suplantam os outros alimentos e os relegam à condição de alimentos complementares. Sua falta, principalmente nas cidades, é intolerável [...]. Nas planícies a coleta e a caça perdem a função de recursos alimentares e se tornam, para a maioria das famílias camponesas, atividades marginais reservadas, em tempos normais, aos pobres (coleta) e nobres (caça). (Idem. p.395)

Os autores apontaram também para os pontos obscuros presentes na história da alimentação, o que torna difícil, em diversos momentos, mostrar o processo evolutivo e quais alimentos eram consumidos por determinados grupos.

Já no final da Idade Moderna, na Europa,

Após 1740, as crises de subsistência tornaram-se menos severas no Oeste [...] sem que se saiba exatamente a que atribuir esse fenômeno: novas culturas, melhora das comunicações e do controle dos grãos? Naturalmente, ocorreram mudanças: seja uma diminuição da importância dos cereais e uma diversificação dos cardápios (nas grandes cidades.) [...] Para encerrar, temos o trinômio revolução agrícola, revolução alimentar, revolução demográfica. (Idem p.575)

Os indivíduos tidos como mais intelectualizados, integrantes das classes social e economicamente dominantes, tinham acesso a alimentos cujos valores de mercado eram elevados. Por isso, é importante relacionar as questões alimentares com o contexto econômico, político e social, pois, mesmo entre os povos mais antigos, comia em abundância quem dispunha de mais recursos, fazendo do acesso ao alimento uma questão de poder.

Ao refletirmos sobre os aspectos da cultura material, talvez o alimento seja aquele que se encontra mais subjacente diante de toda a esfera de atividades humanas. Isso se deve ao fato de que

O conceito de cultura material abrangeria os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a moradia, a roupa. A longa duração, concebida como a escala na qual se davam os fenômenos superiores aos eventos e às conjunturas, tornou-se a dimensão no interior da qual novos objetos tomariam consistência historiográfica. A vida cotidiana, a cultura material, as mentalidades, o corpo, a família e a morte são alguns dos temas que emergem à tona das profundezas aparentemente congeladas dos tempos para se revelarem na dialética da sua transformação e da sua permanência como noções plásticas, sujeitas a mudanças, mesmo que elas apareçam como imperceptíveis para os próprios protagonistas. No âmbito

da cultura material, a alimentação destaca-se como o aspecto mais importante das estruturas da vida cotidiana. (CARNEIRO 2003, p.102)

Ao analisarmos a dieta humana, se incluirmos o consumo cárneo e de outros produtos de origem animal, é possível perceber que a história da alimentação envolve, como objeto, quase toda a natureza viva no âmbito universal. Épocas, povos e culturas interligam-se pela importância atribuída à alimentação.

Heiser (1977), ao mostrar a importância da carne para além da alimentação, afirma que a domesticação de alguns animais permitiu aos humanos modificar as técnicas de criação conforme ocorria o seu aprimoramento sociocultural. Atualmente, a criação é baseada em características de produção, como a quantidade e a qualidade do leite, dos ovos e da carne, ao invés de serem julgadas pela aparência, prática que ocorre em feiras ou em exposição de animais.

Porém, para as primeiras sociedades de pastores, a importância dos animais domesticados estava na oferta do

[...] couro e [d]a lã para as vestes, ossos para instrumentos de trabalho, estrume para adubo e combustível, serviam como meio de tração e transporte e ainda eram usados como meio de diversão e oferendas religiosas. Hoje também são usados na fabricação de produtos farmacêuticos, combustíveis, adubos, graxas, óleo, gelatina, cola e outros produtos industriais [...]. Todavia, principalmente devido ao grande número de produtos sintéticos, hoje dependemos muito menos que o homem primitivo da matéria prima fornecida pelos animais. (Idem p.44/45)

Hoje, percebe-se a utilização do animal para além das necessidades alimentares, atendendo às demandas da indústria farmacêutica ou da indústria têxtil, exemplos de novas formas encontradas pelo homem para valer-se do animal. Primeiramente, o homem passou a reproduzi-los para suprir a demanda por carne e, atualmente, com a indústria da criação em grande escala, comercializa os animais e os mais diversos produtos deles derivados.

Ao refletir sobre a produção de alimentos e sobre os atos socioculturais que envolvem os hábitos alimentares, Da Matta (1986) defende que a comida deve ser compreendida a partir de sua importância geral, ou seja, como uma necessidade de todos os seres humanos.

[...] amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “decomer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma

coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (p. 37)

Portanto, eticamente, o alimento não deveria ser usado como diferenciador social, pois do acesso a ele depende a qualidade de vida e a sobrevivência das pessoas. Carneiro (2003) compreende que, na história da alimentação, o aspecto econômico das pessoas está diretamente relacionado ao acesso dos grupos humanos aos alimentos, pois,

Além de fazer parte da história econômica geral, a alimentação destaca-se, em seus múltiplos aspectos particulares, como um fenômeno fundador da Economia, a primeira produção sendo a do consumo material de alimentos. A capacidade das forças produtivas em gerá-los além da demanda de consumo imediato constitui o primeiro excedente social; assim, o papel do alimento localiza-se no fulcro da produção e da reprodução de uma sociedade, no nível definido por Marx como infra-estrutural. O grande historiador Fernand Braudel, na sua divisão da Economia em três níveis – o financeiro, o mercantil e o da cultura material -, situou a alimentação no último, juntamente com o vestuário e a habitação, ou seja, aqueles que dizem respeito à manutenção do corpo e à reprodução da vida cotidiana. Já se usou da metáfora da casa para expor os diferentes âmbitos da História: a História Social trataria da sala; a História Cultural, dos quartos; e a História Econômica, da despensa. Na sala as pessoas interagem e convivem, nos quartos fazem amor, choram, rezam ou dormem, mas na despensa reside a fonte da energia vital, os víveres, os mantimentos, as vitualhas, as provisões. (CARNEIRO 2003, p.21)

Marx (2011) também compreendeu a essência da alimentação para a sociedade: “O trabalho é vida, e se a vida não for todos os dias permutada por alimento, depressa sofre os danos da morte” (p.78).

No rol dos alimentos consumidos pelos humanos e que tiveram sua utilização modificada ao longo da história, destaca-se a carne. Primeiramente, ela serviu para saciar a fome, e com a privatização dos rebanhos e da terra, constituiu-se em um alimento difícil de ser acessado pelos trabalhadores em razão de seu alto valor de mercado, já que os animais foram sendo utilizados também para a produção de vestuário e habitação. O mesmo processo foi vivenciado pelos produtos vegetais, pois,

Na maior parte das situações, a terra produz maior quantidade de alimento do que é necessário para manter todo o trabalho que o leva ao mercado. O excedente é sempre mais que o suficiente para repor com o lucro o capital que empregou este trabalho. [...] O alimento do homem parece ser unicamente o produto da terra que sempre e fundamentalmente proporciona uma renda ao proprietário de terras”. (Idem, p.100)

Da afirmativa do autor, é possível inferir que, tanto para a criação dos animais para o consumo, quanto para a produção dos alimentos vegetais, a terra exerce papel fundamental, o que foi percebido muito rapidamente pelas classes dominantes.

De acordo com Marx (1983), as classes sociais estão ligadas diretamente ao conceito de sociedade. Historicamente, existem as classes dominantes e aquelas que são dominadas. Esta polarização se reflete no modo de vida dos indivíduos, na maneira como eles constroem suas subjetividades. Isso se apresenta na alimentação e diz respeito, mais especificamente, ao indivíduo que produz e não o faz apenas para seu próprio consumo, mas sim para o atendimento das demandas de um mercado consumidor.

Neste sentido, nas sociedades capitalistas atuais, existe uma ordem para que seja produzido além da quantidade necessária para a nutrição das famílias dos produtores, ou seja, existe um condicionamento a uma economia de mercado. Souza (2014) reforça que, na época primária, quando o homem caçava para sobreviver e perpetuar sua espécie, não refletia sobre a relação de ingerir determinado alimento para sua evolução.

A consciência direcionada para o intercâmbio material com a natureza está ligada à esfera biológica, assim como está inserida em uma esfera social. São estas relações que produzem um novo aparelho psíquico e uma nova consciência do indivíduo sobre o meio no qual ele se insere.

Podemos constatar no início de uma nova esfera de interação metabólica entre singularidade e seu gênero, caracteriza-se por uma finalidade da consciência direcionada a este intercâmbio material com a natureza, que não se afasta da esfera biológica, mas à submete em uma generalidade social. E neste processual recuo das barreiras naturais, sociedade e indivíduos, realizam seus carecimentos e engendram um novo aparelho psíquico e uma nova consciência. (SOUZA, 2014, p. 74)

A reflexão sobre a produção dos alimentos e a maneira como a natureza os oferece, além dos processos aos quais eles são submetidos, seja para sua conservação ou para agregar-lhes valor de mercado, fizeram com que os alimentos perdessem a função metabólica original, alterando a relação da sociedade com eles. Conforme Souza (2014)

[...] o pensamento marxiano não coaduna com estas teorias defensoras da alimentação como marco inicial da humanidade. No entanto, e sem

desmerecê-los, tais estudos apresentam informações pertinentes sobre a alimentação no salto ontológico. Concordamos na constatação de que esta cozinha primitiva possibilitou, além da mudança na dieta, mas também uma nova mudança no intercâmbio material entre homem e natureza, uma nova forma 'em que o ser humano, com sua própria ação, impulsiona, regula e controla seu intercâmbio material com a natureza'. (p. 211)

O autor defende que, na relação entre os grupos humanos e a natureza, em uma relação dialética constante, a alimentação foi essencial. É por isso que, ao mesmo tempo em que os humanos modificam a natureza, eles modificam a si mesmos.

Assim, se analisarmos o processo de aprimoramento biológico e sensorial da humanidade, e o relacionarmos com o ecossistema por ela modificado, constataremos que não houve um equilíbrio entre os dois. Os humanos que anteriormente tinham de contentar-se com as sobras deixadas pelos animais maiores, obtiveram, com o domínio da carne, a opção de escolher.

Daí decorre uma nova relação de poder entre humanos e alimentos. Se no início da formação humana todos se alimentavam para sobreviver, com a produção de excedentes e sua apropriação, alguns puderam escolher sua comida, enquanto outros ficaram sem ter o que comer. Essas mudanças alteraram as relações com o meio ambiente e entre os, agora, diferentes grupos sociais.

Sabe-se que os recursos naturais são finitos e que nunca houve tantos habitantes na Terra como existe hoje, bem como, em nenhum momento anterior da história da humanidade, a expectativa de vida foi tão elevada. Por isso, é necessário compreender a complexidade que envolve a relação entre a alimentação e o crescimento demográfico, pois só é possível compreender a gravidade da fome quem já passou por ela. Embora exista uma relevante literatura acerca da temática da fome, ler sobre ela impacta muito menos do que senti-la.

Neste sentido, Heiser (1977) exemplifica a diferença econômica de um país para o outro, alegando que de nada ajuda mostrar que os gatos e cães nos Estados Unidos, por exemplo, se alimentam melhor que muitas crianças da África, do Sudeste da Ásia ou da América Latina. (p.214)

Produzir mais alimentos e levá-los até os povos necessitados parece mais simples que levar os povos à lua, mas quanto mais estudamos o problema, mais percebemos o quanto é complicado. Ninguém que tenha dinheiro no bolso passa fome em qualquer parte do mundo; assim o problema da fome é apenas uma parte da questão de não ter alimento suficiente: o problema é antes livrar-se da pobreza. [...] Solucionar o problema da fome subentende

levar mais calorias e mais proteínas [...] A revolução verde é algo falha nesse aspecto, pois, sozinhos, o trigo e o arroz não podem proporcionar todos os aminoácidos que o homem necessita. (Idem. p.216)

Porém, o solo que produz o alimento também esgota sua capacidade produtiva podendo ser atacado por animais daninhos e/ou insetos. A tecnologia moderna utiliza adubos químicos e pesticidas para aumentar e perpetuar a produtividade. Se por um lado isto aumenta o volume e melhora esteticamente o produto, por outro pode afetá-lo por contaminação, exigindo maiores cuidados e fiscalização.

Por isso, Heiser (1977) defende a relevância de analisar o cultivo do alimento em sua complexidade, relacionando a crescente população mundial com a necessidade da produção de mais alimentos.

Cultivar mais terras não é questão simples, e o fato é que quase toda a terra mais adequada às culturas já está sendo cultivada ou é ocupada por cidades, aeroportos, centros desportivos, cemitérios, etc., e parte é perdida todos os anos pela erosão. Isso significa que se terá de usar terras denominadas, talvez com precisão, submarginais para a agricultura, o que exigirá grandes esforços e elevados custos. (p. 218)

O autor aponta que a questão da produção alimentar é essencialmente econômica, ao considerar que poderia cessar o cultivo de plantas não essenciais como o chá, o café e o tabaco. Porém, é preciso pensar que, se estas culturas fossem cessadas, o desemprego aumentaria, agravando consideravelmente o problema da fome. Ao utilizar estes exemplos, é possível compreender, em parte, porque é tão complexa a questão, pois não pode haver mudanças drásticas sem desequilíbrio econômico (Heiser, 1977, p. 220).

O ideal de que o trabalho é capaz de alimentar a todos os indivíduos é corrompido, pois o capital e sua lógica destruidora, com a produção desenfreada de alimentos cuja qualidade é cada vez mais questionável e pobre em nutrientes, causa grande desgaste no solo e no ecossistema. Por isso, o acesso aos alimentos perpassa a luta de classes, de maneira que, aquelas classes que vivem do seu trabalho, tentam sobreviver e suprir suas necessidades, ainda que em condições precarizadas.

A pirâmide alimentar apresentada a seguir (Figura 01), foi elaborada com base no estudo de Souza (2017). Na base, está disposta a classe identificada pelo autor como “Ralé de Novos Escravos”, formada por pessoas subempregadas, com

empregos informais ou desempregadas, cuja alimentação é escassa em nutrientes e variedades. Para o autor, a submissão ao trabalho temporário e precarizado oferecido pelo agronegócio, entre outros setores, e as favelas das grandes cidades, têm sido o destino da maior parte dos integrantes desta classe que se obriga a ingerir alimentos pouco variados, pobres em nutrientes e baseados em carboidratos.

Figura 01: Pirâmide alimentar organizada a partir da nomenclatura das classes sociais proposta por Souza (2017, p. 46/7).



Fonte: Elaborada pela autora, com base em Souza (2017, p. 46/7).

A pirâmide indica uma configuração de classes resultante de uma modernização seletiva, dependente e desigual no país. A plebe, com predomínio social branco, é resultante do êxodo rural motivado pela busca de melhores condições de vida nas cidades, mas que tem submetido este grupo a condições miseráveis, o que se reflete em seus hábitos alimentares. Os alimentos ultra processados, pobres em nutrientes e de fácil acesso nos mercados, são consumidos em abundância pelas pessoas que integram esta classe devido à praticidade criada pela indústria e o menor preço deles.

Logo acima da base da pirâmide estão os brancos descendentes de imigrantes e pequenos empresários, o “estrangeiro”, que era/é visto como uma esperança de progresso econômico para o país. Suas refeições são compostas, em geral, por variedades de alimentos e de nutrientes.

No topo da pirâmide, estão as famílias de proprietários dos meios de produção (terras, indústrias, tecnologias e conhecimentos), que compõem um número pequeno, mas que possuem grande concentração de poder (econômico, político, social e cultural). Sua alimentação é formada, basicamente, por alimentos de alto valor comercial e nutritivo, como as carnes nobres e os vegetais orgânicos.

Essa pirâmide é resultante das várias mudanças nos hábitos e nas funções designadas às refeições, mudanças estas que aconteceram a partir da segunda metade do século passado. Uma dessas mudanças decorreu do fato de as mulheres ocuparem o mercado de trabalho de forma mais intensa, já que, em função das crises econômicas, parte dos homens, tidos como provedores das famílias, não conseguiam mais manter as despesas dos núcleos familiares sozinhos. Por este motivo, houve o aumento do hábito de realizar as refeições fora dos espaços domésticos, do que também decorreu o aumento do número de restaurantes.

O fenômeno do incremento dos restaurantes para suprir a demanda da nova configuração familiar e alimentar, em que não há mais tempo para a dedicação exclusiva às atividades domésticas, exigiu também uma opção barata e rápida para a alimentação das classes populares, especialmente dos trabalhadores urbanos.

Para Chaves e Abdala,

O crescimento do público que almoça diariamente fora do lar no Brasil, agregando famílias aos habituais trabalhadores e estudantes, é um fenômeno observado a partir do final de década de 1980, época em que ocorre a expansão dos restaurantes por quilo e congêneres [...]. Entre os clientes contatamos pessoas de ambos os sexos e de todas as faixas etárias frequentes, como estudantes, aposentados e pensionistas e pessoas exercendo diferentes ocupações remuneradas (profissionais liberais, assalariados e gerentes do setor de serviços, pequenos empresários, professores, taxistas, entre outros). (2009, p.52)

Castelli (2005) também aborda as relações de poder no campo alimentar, analisando a Gastronomia pela ótica da hospitalidade, campo no qual as relações humanas perpassam os atos alimentares. No estudo, o autor aponta para as relações de poder que se estabelecem entre as duas categorias conceituais.

[...] na literatura gastronômica, a descrição do alimento, sua técnica de preparo e apresentação do cardápio permitem, dentre outros aspectos, deduzir as relações de poder e subordinação das sociedades mais remotas até as contemporâneas; entender as relações sociais e econômicas mantidas entre os povos de diferentes regiões; conhecer a história do apetite, dos hábitos e do gosto dos indivíduos; preservar a tradição e origem dos experimentos desenvolvidos na Gastronomia, dentre outros. (p.15)

Mesmo que fatores como idade, sexo, constituição familiar e religião sejam indicadores importantes de consumo de determinados produtos, é a renda econômica que indica com maior intensidade o que está, ou não, sendo ingerido, influenciando os hábitos alimentares das classes sociais e fazendo da alimentação um fator de diferenciação entre os grupos.

Garcia (2009) corrobora essa afirmação e aponta outra problemática notável em âmbito sócio alimentar, qual seja a qualidade dos alimentos na relação com o poder da indústria alimentícia e do comércio na distribuição dos mesmos. Essa característica pode ser observada

[...] no consumo alimentar [que] traduzem-se pelo aumento de alimentos com baixa densidade energética, ricos em gordura e em açúcar simples e pela redução de carboidrato complexo, fonte de fibra. Tais características refletem o aumento do consumo de alimentos industrializados, justificados pela necessidade de tempo e de serviço embutidos em produtos alimentares [...] pela facilidade de acesso e de deslocamento, que permite que se coma em qualquer lugar e a qualquer hora [...] e satisfazem por suas propriedades sensoriais desenvolvidas para agradar o comensal e pelo valor simbólico agregado pela publicidade. (2009, p.73)

Pela complexidade do tema, quando se faz referência aos alimentos faz-se necessário analisar todos os seus aspectos, as nuances e as tendências alimentares. Por exemplo, em alguns lugares, os longos banquetes estão sendo retomados, disponibilizando mais tempo para as refeições, nas quais são degustados o alimento e o momento que isso envolve. Em contrapartida, há lugares em que são oferecidas refeições rápidas, cuja única finalidade é a alimentação. As disparidades entre as duas formas de alimentação também são indicativas da segregação social que os hábitos alimentares envolvem, pois quem dispõe de tempo para a realização de um banquete certamente não é o trabalhador que precisa finalizar rapidamente a sua refeição, para poder regressar ao trabalho.

Santos (2009) mostra alguns dados relevantes para refletirmos sobre a maneira com que alguns alimentos estão sendo consumidos e substituindo outros, e de que forma a indústria dos alimentos possui relação com estas mudanças. No Brasil, estudos e pesquisas têm demonstrado que

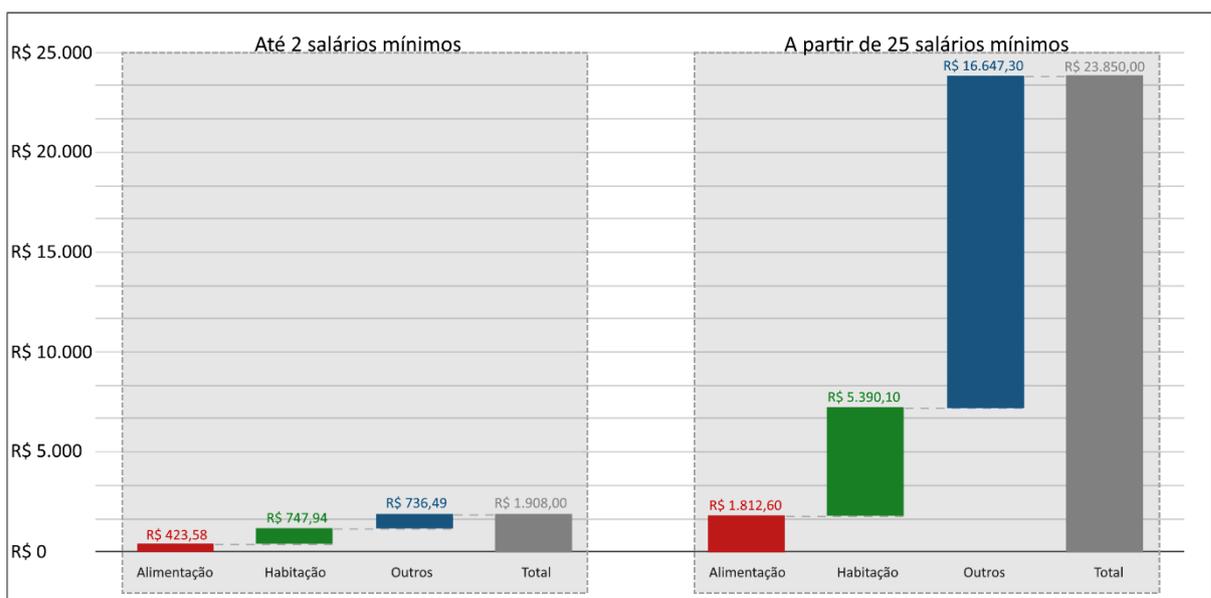
[...] está declinando, com prejuízos para a saúde, a dieta tradicional, em que se consome arroz, feijão, farinha de mandioca, que foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população. E logo os alimentos transgênicos entraram nessa competição. Pelos dados disponíveis, nos

últimos 10 anos o consumo anual de feijão caiu de 12 quilos, por brasileiro, para 9,5 quilos. A farinha passou a ocupar o 38º lugar no mercado alimentar. Em alguns estados, planta-se cada vez menos feijão, ainda que alimentos como a soja e o milho constituam alternativas e outros alimentos com apelo popular, como o frango, as massas e outros farináceos, tenham sido colocados de forma mais frequente na mesa da população mais carente. (p. 93 e 94)

Esses dados expressam a dualidade cotidiana enfrentada pela classe trabalhadora que precisa fazer suas refeições fora dos espaços domésticos: ou recorrer aos restaurantes populares com venda de comida a quilo, ou ainda aos fast food, onde imperam os alimentos industrializados que, embora pareçam financeira e socialmente uma boa opção, nutricionalmente deixam a desejar. Mesmo que a questão econômica seja fundamental, fatores como a praticidade dos industrializados e o cotidiano cada vez mais caótico também tendem a afastar os trabalhadores do acesso a uma alimentação saudável e completa.

Claro está que o acesso a determinados alimentos, em detrimento de outros, se relaciona, em grande parte, às condições socioeconômicas dos indivíduos. O Gráfico 01 indica o quantum de ganhos mensais é destinado à alimentação por parte de famílias que integram classes sociais diferentes.

Gráfico 01: Gastos com alimentação por faixa salarial



Fonte: Relatório de Pesquisas de Orçamentos Familiares (2017-2018), IBGE, 2019.

Com base nos dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o gráfico aponta para o percentual da renda familiar gasta com alimentação. Através dele, é perceptível a importância da alimentação e os impactos provocados pela produção da indústria alimentar nos hábitos alimentares das famílias brasileiras, como o de se alimentar fora de casa, em estabelecimentos como restaurantes, lancherias, cafeterias, etc., que comercializam comidas rápidas e baratas.

O gráfico indica que, a família que conta em seu orçamento mensal com até 02 salários mínimos (R\$ 1908,00), gasta 22% dele com alimentação (R\$ 423,58). Já aquelas famílias que ganham mais de 25 salários mínimos (R\$ 23850,00), gastam 7,6% com alimentação (R\$ 1812,60).

O gráfico apresentado corrobora a hierarquia alimentar apresentada na pirâmide anterior. Isso por que ele indica, na diferença das faixas salariais, que o acesso ao alimento está diretamente ligado ao poder aquisitivo, considerando também a qualidade nutricional dos produtos e a atuação da indústria alimentar, que reforça o consumo de alimentos processados e ultra processados por parte de algumas classes. Os apelos a este novo hábito alimentar têm sido reforçados pela mídia, que veicula os benefícios práticos dos alimentos industrializados, seu sabor e aparência, sem questionar o baixo valor nutricional que possuem.

Observa-se que as famílias com uma renda menor gastam uma quantidade maior de seus ganhos com alimentação. No entanto, na maioria das vezes, esta alimentação é deficiente nutricionalmente e pouco variada. Já as famílias com maior poder aquisitivo, embora utilizem uma proporção menor de sua renda, gastam mais com alimentação, o que pode ser um indicativo de que estas ingerem produtos de melhor qualidade nutricional e mais variados, que por sua vez são mais caros.

Outro dado relevante levantado pela pesquisa realizada pelo IBGE é que, da população com menor renda, 67,2% fazem suas refeições em casa e 32,8% fora de casa. Já entre os que recebem mais de 25 salários, 49,7% realizam as refeições em casa, enquanto 50,3% as realizam fora de casa. Esse é mais um elemento que indica a distinção de hábitos alimentares, bem como o acesso a determinados alimentos, por parte das classes sociais brasileiras.

Considerando os restaurantes e suas diferentes faixas de preço, compreendendo os restaurantes populares e os demais estabelecimentos que vendem alimentos, é necessário refletir sobre a qualidade dos mesmos, bem como

de sua variedade. Ao analisar o hábito alimentar por parte das famílias com menor poder aquisitivo, 32,8% delas optam por fazer as refeições em casa, ou levar comida feita em casa para ser consumida no trabalho, opção que é tida como mais viável financeiramente.

Quanto às famílias com maior poder aquisitivo, segundo os dados apresentados pelo IBGE, 50,3% realizam suas refeições fora de casa. Deste percentual, subentende-se que estas são as que possuem acesso a uma esfera alimentar mais ampla, podendo desfrutar de experiências gastronômicas distintas que, na maioria das vezes, possuem alto valor agregado.

Em que pese a complexidade das análises, é inegável a importância da alimentação e dos hábitos alimentares humanos nos processos de hominização e de humanização. Eles representam a necessidade humana de produzir a sua sobrevivência através do planejamento racional, pois “não há saber sem produção material dos bens de existência, e o homem só existe enquanto tal porque os produz” (PINTO, 2005, p. 201).

Por isso, importa-nos compreender a formação dos profissionais dedicados à alimentação como atividade social, especificamente à Gastronomia. Até porque, foi das mudanças ocorridas nos hábitos alimentares durante as últimas décadas, que decorreu o aumento do número de restaurantes e a ascensão da profissão de cozinheiro, ou seja, de pessoas qualificadas para atuar nos segmentos alimentícios.

Para além da questão prática, aquele que trabalha no segmento gastronômico deve apresentar conhecimento teórico relativo às técnicas de preparo dos alimentos, sobre as cozinhas clássicas e regionais, sobre os pratos de identidade de cada lugar, sobre as tradições alimentares, sobre o ritual e o simbolismo que permeiam determinados alimentos. Tudo isso exige muito estudo, experimentação e reflexão.

Contudo, os profissionais da área devem, também, compreender os fatores socioeconômicos que envolvem as carências alimentares, em níveis regional, nacional e mundial. Até porque, mesmo com a revolução tecnológica e a globalização das últimas décadas, decorrentes de questões econômicas, sociais e geopolíticas, em alguns lugares a carência de alimento é grande.

Por isso, questiona-se de que forma o profissional da Gastronomia está sendo preparado para enfrentar a complexidade do universo que envolve sua profissão, ou seja, de que forma as questões apresentadas acima estão presentes na formação desses profissionais. Para refletirmos sobre isso, tomaremos como estudo de caso

na sequência deste trabalho, as bases curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ofertado pela Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC) desde 2007.

3. EPISTEMIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO: O SIGNIFICADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UNISC

Conforme destacado no capítulo anterior, o interesse sobre temáticas relativas à alimentação humana tem apresentado um significativo crescimento nos últimos anos, efeito este ocasionado, sobretudo, pelo incremento da importância biológica atribuída aos hábitos alimentares. Porém, têm contribuído também para esse incremento, fatores econômicos, políticos, sociais, culturais e técnicos que perpassam as questões relativas aos hábitos de preparo dos alimentos da população.

Isto explica, em parte, o aumento da oferta de cursos profissionalizantes para o segmento alimentar, o que, por um lado, também é fomentado pelo crescente aumento do número de restaurantes e, por outro, pelos interesses da indústria dos alimentos. Para a compreensão dessa questão, este capítulo analisa a formação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia UNISC e sua relação com as demandas sócio alimentares da comunidade de Santa Cruz do Sul.

3.1. SITUANDO O OBJETO: SANTA CRUZ DO SUL E A OKTOBERFEST.

A cidade de Santa Cruz do Sul está localizada na região centro-leste do Estado do Rio Grande do Sul (RS). Com uma população atual estimada em 130 mil habitantes, a cidade tem sua origem relacionada à instalação de um dos principais núcleos de imigração germânica no RS, datada de 1849, quando imigrantes se estabeleceram na Colônia Picada Velha, conhecida hoje como Linha Santa Cruz.

No RS, imigrantes de diferentes etnias foram instalados em áreas que haviam sido inicialmente desprezadas pela atividade de criação de gado. Na depressão do rio Jacuí, aos pés e nos contrafortes da Serra Geral, por iniciativa do governo provincial, foram criadas, em meados do século XIX, três colônias de migrantes alemães. Incrustada no território do município de Rio Pardo surgiu, em 1849, Santa Cruz. A colônia Santo Ângelo, em Cachoeira do Sul, foi instalada em 1857. Finalmente, Monte Alverne, localizada a norte da colônia de Santa Cruz, foi fundada em 1859 em terras então sob a jurisdição de Taquari. (VOGT, 2002, p. 03)

No entorno das colônias organizadas pelo estado brasileiro, surgiram vários núcleos de imigração promovidos pela iniciativa privada, o que fomentou o povoamento da vasta região que ia de Agudo até o vale do rio Taquari, por comunidades germânicas.

A Colônia de Santa Cruz surgiu da iniciativa gerida pelo governo da província do Rio Grande de São Pedro. Ainda assim, as dificuldades iniciais foram grandes, cuja maioria foi decorrente de fatores como o “desconhecimento de como lidar com a floresta, o descumprimento de promessas por parte do governo provincial, a falta de dinheiro, ferramentas de trabalho e alimentação, o abandono e o isolamento” (VOGT, 2002, p. 05).

Figura 02: Colonos alemães no interior da antiga colônia de Santa Cruz, no início do século XX.



Fonte: Arquivo do Colégio Mauá, Santa Cruz do Sul (RS).

Em sua maior parte, a população da época era formada por agricultores e artesãos que desbravaram os lotes de terra que lhes foram destinados (Figura 02) e, somente em 1850, as lavouras começaram a produzir alimentos, principalmente, feijão, milho, batata, cevada e fumo. Este último produto, em especial, mostrou-se de grande potencial produtivo. O governo, ao perceber isso, passou a importar sementes de tabaco para que os colonos pudessem saldar os débitos que haviam constituído para a aquisição das terras.

Figura 03: Produção familiar de fumo em Santa Cruz do Sul



Fonte: Fumaça... (2020).

A produção de fumo (Figura 03) teve fácil aceitação devido ao seu baixo custo, já que, para produzi-lo não eram necessários grandes investimentos além de um galpão para armazenagem e secagem. Outro motivo que favoreceu a produção do produto foi o fato de ser possível utilizá-lo como moeda de troca para a obtenção de outras mercadorias que não eram produzidas nos lotes, como por exemplo sal, ferramentas e remédios (COSTA, 2016).

Assim, a região passou a ser povoada por imigrantes alemães que deixaram a Europa em razão da fome, das guerras sucessivas, das perdas de terras e dos baixos salários, tanto dos operários que trabalhavam no setor industrial, quanto dos trabalhadores rurais. A América se apresentava, então, como uma possibilidade de libertação em relação às agruras que o capitalismo industrial havia imposto às camadas populares no século XIX, especialmente em países de grande concentração populacional, como era o caso da Alemanha.

Em vista disso, as expectativas dos imigrantes eram de um futuro melhor, especialmente à medida que se transformavam em proprietários rurais, pois a promessa de um lote de terra era o que lhes garantiria alimento, posição social e também independência. Naturalmente, apesar da nova morada, as referências em relação à pátria de origem permaneceram presentes. Martins e Hirt (2009)

observaram a importância da memória cultural e simbólica dos imigrantes para a unidade das comunidades coloniais criadas no Brasil:

Os colonos alemães, além de tudo aquilo que um imigrante precisa levar quando deixa a sua terra, trouxeram consigo lembranças, sentimentos e valores que, mesmo longe de seu local de origem, continuaram cheios de significado. Esse conteúdo abstrato e ao mesmo tempo consistente foi o elo de união entre a comunidade e, acima de tudo, o sentido de existência/de história que permitia ver em um ambiente estranho a própria terra, resultando na impressão na paisagem dos elementos norteadores desse conteúdo abstrato característico dos imigrantes. (p. 05)

A promessa de encontrar, fora da sua região de origem, uma chance melhor de sobreviver e produzir seu próprio alimento é uma razão que deve ser considerada importante para que a população se deslocasse para um lugar desconhecido. Neste aspecto, Huberman (1978) aponta que, na Europa, a terra estava nas mãos de poucas pessoas, pertencentes às camadas sociais dominantes, enquanto

Na América ela estava ao alcance de qualquer um [...] no Velho Mundo um mísero camponês morava na terra pertencente a outro numa pobre choupana sem janelas, cujo telhado tinha goteiras; ou alguém que pagava pesados impostos sem ter a terra que lhes era designada. Desenvolveram um campesinato com base econômica na pequena propriedade familiar, preservando sua cultura, hábitos, costumes, e seus centros urbanos foram construídos com características próprias. (HUBERMAN, 1978, p. 05. Apud. SCHREIBER, 2006, p.36)

Na Alemanha, os imigrantes estavam adaptados a um sistema econômico que ainda continha muitos resquícios feudais, isto é, estavam acostumados a ter alguém responsável pela terra que eles utilizavam para trabalhar, padrão este que existia na Europa há séculos. Porém, eles encontraram no Brasil um modelo distinto, no qual eram os donos da terra. Os primeiros imigrantes receberam ajuda financeira do governo brasileiro para cobrir suas despesas, mas aqueles que chegaram depois encontraram outra realidade, na qual precisavam pagar pelas suas despesas e pelo seu lote de terra (FRIEDRICH E WITTER, 2013), como foi o caso dos colonos que chegaram à Picada Velha.

O termo colono, ainda usado para identificar imigrantes e seus descendentes, significava possuir uma propriedade rural de pequeno porte, ou seja, uma colônia ou lote de terra, no qual a família se dedicava à agricultura para subsistência. Uma parte deles também realizava ofícios artesanais em paralelo com a agricultura, com a finalidade de garantir uma renda extra (SCHREIBER, 2006).

Superados os primeiros desafios e contando com a especialização técnica de parte dos primeiros imigrantes, Santa Cruz do Sul cresceu rapidamente. Em 1853, quando ainda era uma colônia, contava com 692 habitantes que ocupavam 196 lotes. Seis anos depois, o número de habitantes já alcançava 2.409. Este crescimento populacional permitiu que, em 1877, a colônia fosse elevada à categoria de povoação e, no ano seguinte, Santa Cruz do Sul emancipou-se de Rio Pardo, tornando-se um município.

Junto com a emancipação, alguns agricultores tiveram considerável ascensão social, de modo que foi possível perceber a formação de uma pequena classe burguesa local. A formação desta classe ocorreu através do acúmulo de recursos por parte dos imigrantes que, através da agricultura, especialmente do tabaco, investiram em pequenos estabelecimentos comerciais e também industriais.

No ano de 1904, foi fundado o primeiro estabelecimento financeiro em Santa Cruz do Sul e, no ano seguinte, a via férrea Santa Cruz – Rio Pardo (estação do Couto) tornava possível a integração com a capital do estado, Porto Alegre, o que permitiu maior circulação de pessoas e de mercadorias, e trouxe nova dinâmica à produção.

Em 1949, para comemorar o centenário da imigração alemã, tiveram início os preparativos para a Festa Nacional do Fumo (FENAF), a qual veio a ocorrer, de fato, somente em 1966, mas que tinha como intuito tornar Santa Cruz do Sul um polo turístico e destacar a indústria fumageira. Porém, foi identificado que a cidade apresentava carências infra estruturais. Era necessária a construção de um parque de eventos, além do calçamento das ruas e da criação de hotéis, pois, apesar daqueles já existentes, não havia acomodações suficientes para os visitantes (CREMONESE, 2009).

Como consequência desta necessidade, foi inaugurado, em 1966, o Cine Hotel que, mais tarde, levaria o nome de Hotel Charrua, com uma arquitetura que se destacava no centro da cidade, próximo ao parque onde foi realizada a primeira FENAF. Também aconteceram ações coletivas por parte da comunidade, como uma campanha organizada por uma escola, intitulada “Cidade limpa, povo educado”, com ações voltadas para a limpeza da cidade, a educação e a hospitalidade (CREMONESE, 2009).

Para atender a estas novas demandas, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) ofertou cursos para desenvolver, na população local, atitudes

hospitaleiras e receptivas (TEICHMANN 2002 apud CREMONESE 2009). Esta ação é um indicativo de que a comunidade santa-cruzensense, ou ao menos suas elites dominantes, estava preocupada com a imagem que o visitante da FENAF levaria do município. Além disso, pretendia-se mostrar o progresso obtido através do desenvolvimento das indústrias de fumo, estimulando o reconhecimento da cidade como “a capital do fumo” (CREMONESE, 2009).

Um fator importante a ser considerado é que, desde a primeira edição da FENAF, ficou evidente a presença dos elementos da cultura germânica na festa, os quais, por vezes, receberam maior projeção do que o produto que deveria ser a estrela da festa, o fumo.

Assim, a festa começou a ser vista pela comunidade com outros olhos, como uma boa oportunidade de desenvolvimento econômico através da atração turística que proporcionava, além de possibilitar a exploração econômica das manifestações da cultura germânica. (CREMONESE, 2009).

Entre os aspectos abrangentes de uma festa étnica, como a que a FENAF acabou se transformando, destacam-se, além aspecto do econômico, o social, o cultural e o político. Segundo Segalen, as festas étnicas “servem de suporte aos poderes políticos locais que se valorizam por meio de mais uma encenação” (2002, p.104), ou seja, são vitrines através das quais a população local mostra aquilo que deseja que os visitantes vejam, o que a caracteriza como ação política. Por isso,

[...] as festas fazem parte do jogo político que, juntamente com a mídia local, consegue seduzir a comunidade, com discursos que afirmam que as festas podem trazer vantagens ao município. Estas vantagens vão desde a criação de empregos diretos e indiretos até a fomentação do turismo, do comércio e demais setores, contribuindo para a sua diferenciação e, de certa forma, para o seu desenvolvimento regional. Assim, uma festa é capaz de gerar deslumbramento no imaginário coletivo e pode favorecer tanto a imagem de determinado grupo político como de um município. (SEGALEN 2002, p. 104 apud. CREMONESE, 2009 p.43)

A festa em Santa Cruz do Sul obteve apoio financeiro do Serviço Estadual de Turismo (SETUR), cujo diretor fez sugestões para a programação, a fim de valorizar os atrativos de cunho cultural e gastronômico. Desta forma, pretendia-se atrair os turistas, alimentando os discursos de uma suposta identidade germânica para a região.

Seis anos após a primeira edição da FENAF, em 1972, foi realizada sua segunda edição, oportunidade em que foi inaugurado o restaurante Bierhaus (Casa

do Chope) e, seis anos mais tarde, em 1978, viria a ocorrer uma nova edição. (CREMONESE, 2009).

No entanto, patrocinadores passaram a fazer questionamentos a respeito das FENAFs, já que o evento não ocorria anualmente e, durante estes intervalos, o parque onde o evento era realizado, assim como o restaurante Bierhaus, permaneciam ociosos. Outra questão levantada era a de que as festas se destinavam majoritariamente aos empresários, aos comerciantes que as visitavam, ou seja, sua organização voltava-se para o fomento das atividades ligadas ao setor fumageiro, em detrimento do desenvolvimento turístico da cidade. Acreditava-se que, pelo fato da maioria das empresas do setor estarem fora do Brasil, a indústria fumageira seguiria progredindo sem a necessidade da realização de festas dedicadas ao enaltecimento do fumo (CREMONESE, 2009).

Em 1979, um ano após a terceira FENAF, em razão dos questionamentos feitos pelos patrocinadores, o secretário de Turismo da cidade, ao notar a falta de atividades turísticas no município, propôs a realização de uma festa para valorizar e projetar as tradições germânicas. Embora isto tenha ocorrido, a Oktoberfest não surgira com o intuito de substituir a FENAF, porém, havia sim a intenção de que ela adquirisse a popularidade nacional que a FENAF alcançou. (CREMONESE, 2009).

Além do surgimento da Oktoberfest, outro fator relevante que levou ao encerramento da FENAF foi a forte influência das campanhas antitabagismo, as quais estavam crescendo no mundo e começavam a ganhar mais adeptos no Brasil e no Rio Grande do Sul, no início da década de 1980. Assim, a festa que estava ganhando destaque e sendo abraçada pela comunidade santa-cruzensense como aquela que iria representar a cidade, passou a ser a Oktoberfest.

Portanto, o surgimento da festa étnica se dá com o intuito de fortalecer o turismo local, além de construir um imaginário social em torno de elementos representativos de um passado (aquele dos imigrantes alemães), projetando as tradições germânicas e destacando a cultura da cidade. Mas a festa também serviu para diversificar a economia da região, incentivando o turismo e a prestação de serviços.

[...] a *Oktoberfest* de Santa Cruz do Sul foi criada sob forte influência de estimular o turismo no município e homenagear os imigrantes, fazendo uso dos valores e costumes da etnia alemã [...]. Neste sentido, podemos afirmar que a *Oktoberfest* folcloriza a condição de imigrante, e da cultura alemã,

para criar uma identidade étnica, ritualizando valores que se tornaram importantes para um determinado grupo. (CREMONESE, 2009 p.53)

É importante destacar que as festas étnicas se amparam, e ainda se amparam, em saberes populares que se comunicam através das tradições culturais, como os costumes associados às práticas alimentares, à indumentária, ao idioma e às credices, fortalecendo a memória social e auxiliando na construção de sentimentos de pertencimento dos sujeitos, ao que chamamos de identidades. As relações humanas, com seus lugares de pertença, criam laços que permitem as ligações entre os sujeitos, identificando-os enquanto grupos sociais (MORIGI, ALBUQUERQUE E MASSONI 2013) que convivem em um espaço específico.

Então, no ano de 1984, a Oktoberfest teve sua primeira edição, na qual cerca de oitenta pessoas da comunidade trabalharam voluntariamente para fazer a festa acontecer, não só para os moradores, mas, principalmente, para os visitantes, buscando atrelar a imagem de Santa Cruz do Sul à etnia alemã. Um dos elementos que auxiliou neste objetivo foi a Gastronomia germânica, destacada já no primeiro cartaz de divulgação da festa (Figuras 04 e 05).

Figura 04 e Figura 05: Folders de Divulgação das 1ª e 21ª Oktoberfest.



Fontes: Site oficial da Secretaria Municipal do Turismo, Esporte e Lazer de Santa Cruz do Sul e SILVEIRA, 2007, p. 06, respectivamente.

Dentre os diversos elementos pelos quais a tradição de um povo é expressa, a culinária é um dos mais representativos. Assim, os imigrantes que vieram para Santa Cruz do Sul mesclaram sua alimentação original com produtos locais, adaptando suas receitas. Padrões e hábitos também foram reestruturados,

favorecendo sua continuidade. Não existiu, portanto, o abandono dos modos tradicionais, mas ressignificações. Em grupos de imigrantes, nota-se que a alimentação se perpetuou entre as famílias e é evidenciada nas festas. Por isso, a culinária típica de um grupo étnico pode ser sinônimo de resistência, de permanência e de identidade (MARTINS e HIRT, 2009).

Em Santa Cruz do Sul, uma das demandas geradas pela festa étnica foi a preparação de profissionais para a área gastronômica, do que teve origem o Curso Superior de Tecnólogo em Gastronomia ofertado pela Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). Para compreendermos a criação deste curso, na sequência deste trabalho, será apresentado o processo de constituição dos cursos de Gastronomia no Brasil.

3.2. O PROCESSO DE PROFISSIONALIZAÇÃO DE TRABALHADORES PARA A ÁREA DA GASTRONOMIA

O contexto de surgimento dos cursos de Gastronomia no Brasil está diretamente relacionado ao incremento vivido pela Educação Profissional e Tecnológica (EPT) nas últimas décadas. Por isso, para analisarmos o surgimento daqueles, é necessário refletir sobre a história da EPT no país.

Historicamente, a EPT é uma modalidade de educação e preparação para o trabalho. Nessa perspectiva, sua função pode ser analisada a partir de dois caminhos de acordo com a concepção de trabalho utilizada: o tecnicista ou o omnilateral. Para a escolha entre os dois, faz-se necessário compreender quão complexa é a relação entre educação e sociedade, relação esta da qual emergem os lugares sociais da escola, do trabalho e da profissionalização.

Para Manfredi (2016), o sistema de educação escolar

[...] de uma sociedade, como ocorre com as demais instituições sociais – a Igreja, a família, o Estado, as empresas, os sindicatos -, é historicamente datado e situado. É, portanto, produto de um complexo movimento de construção/reconstrução, determinado por fatores de ordem econômico-social e político-cultural que definem o contexto em que atuam os diferentes protagonistas sociais, com interesses diferenciados. (p.20)

Portanto, as relações entre as categorias apresentadas são fruto das contradições sociais vivenciadas por grupos humanos em tempos e espaços concretos, não sendo diferente com a criação do Curso Superior em Gastronomia da UNISC. Por isso, destaca-se a importância de compreender o trabalho de preparar

os alimentos como um momento de humanização dos grupos sociais, como elemento fundamental para a garantia da sobrevivência, inclusive através da socialização, conforme discutido no primeiro capítulo desta dissertação.

Sob seu aspecto ontológico, é possível analisar o trabalho como o ponto inicial do processo de humanização. Para Costa (2019), a humanidade foi aperfeiçoando o processo de transformação, produção e reprodução

[...] inerentes ao trabalho para atender às suas necessidades –, a otimização dos recursos, o constante melhoramento das técnicas, a forma de produzir, foram assumindo condições variadas de acordo com a época, o lugar, o conjunto e os princípios sociais seguidos. Por cúmulo, a presença das dimensões ontológica e histórica do trabalho corrobora a proposição deste como categoria fundante do ser social, pois o homem imprimiu a sua vontade sobre a natureza, realizando a si mesmo por meio do trabalho, afastando-se das barreiras naturais e fundando a sociedade humana. (p.3)

Pinto (2005) corrobora Costa com a afirmação de que o trabalho se constitui no principal fator de formação da humanidade, alicerçando a cultura, a linguagem e o pensamento racional, “capaz de abstrair em conceitos universais as cópias dos objetos e das leis da realidade natural” (p. 75). Através da abstração, foi possível o planejamento das ações humanas, o que tornou possível a superação das contradições impostas pela relação com o meio natural. Por isso, o processo de humanização teve início quando os seres humanos começaram a produzir, para si, aquilo de que necessitavam, através do trabalho social (PINTO, 2005).

Por definição, a palavra trabalho vem do latim *tripalium*, um instrumento de três paus, cuja finalidade era torturar escravos. A partir desta referência originou-se o verbo *tripaliare* que significa torturar. É possível compreender a identificação do trabalho manual como um trabalho penoso que, historicamente no Brasil, esteve relacionado durante mais de trezentos anos ao labor de africanos e de nativos escravizados que, mesmo após a abolição, mantiveram sua força de trabalho como mercadoria de segunda classe, negativada, o que desvaloriza, por extensão, o trabalho manual.

Essa ideia é corroborada por Caires e Oliveira (2015), pois a desqualificação do trabalho manual no Brasil, remonta ao início do processo colonial, quando o trabalho intelectual foi reservado às minorias aristocráticas proprietárias de terras e de seres humanos escravizados.

Tendo como pressuposto o princípio educativo do trabalho, no sentido de que as formas de produção colocam para a educação as devidas exigências [...] o ensino ministrado pelos jesuítas a partir de sua chegada no Brasil em 1549, era de caráter clássico intelectual e humanista, reservado à formação dos filhos dos colonizadores, de modo a instruir a camada mais elevada da sociedade e mantê-la afastada de qualquer trabalho físico ou profissão manual. (p.10)

Ao contrário dos filhos dos colonizadores, sujeitos livres aos quais foi garantido o acesso à formação integral e humanista, aos trabalhadores (cativos ou livres) foi reservado o acesso à formação para o trabalho nas oficinas de construção, ferraria, pintura, carpintaria, fiação, tecelagem entre outras atividades. As chamadas Corporações de Ofício foram estruturadas de acordo com os interesses das elites metropolitanas. Era o que indicava a economia do país, “reforçando o enriquecimento dos colonizadores e alimentando, por processos de dependência, o avanço do capitalismo internacional” (CAIRES E OLIVEIRA, 2015 p.10).

Assim, no Período Colonial brasileiro, o que predominou foi um modelo econômico baseado na agro exportação, sistema que representou a exploração exclusiva dos mercados das colônias por suas respectivas metrópoles, atendendo aos interesses econômicos dos reinos europeus (PRADO, 1972).

A prática educacional para uma formação intelectual, a qual era destinada aos bem afortunados, isto é, aos filhos dos colonizadores, sofreu um golpe em 1759, quando houve a expulsão dos Jesuítas nas terras brasileiras. Segundo Caires e Oliveira (2015), a ordem foi dada pelo Marquês de Pombal, primeiro ministro de Portugal, que tomou esta medida com o objetivo de promover mudanças radicais na educação.

Em contrapartida, o modelo educacional não sofreu significativas alterações, pois tanto os mestre-escola, como os filhos da aristocracia rural, haviam sido formados pelos jesuítas. Estes tornaram-se professores e foram recrutados para as chamadas Aulas Régias, introduzidas pelas Reformas Pombalinas (ROMANELLI, 2010, apud. CAIRES E OLIVEIRA, 2015).

Caires e Oliveira (2015) apresentam algumas mudanças significativas que ocorreram após o ano de 1808, quando a Família Real veio de Portugal para o Brasil. Entre elas, está a criação do Colégio das Fábricas, em 1809. Todavia, a implantação das indústrias brasileiras não ocorreu na velocidade esperada e o colégio funcionou somente até 1811.

Outro fator relevante foi que, juntamente com a carência de empreendimentos industriais, anteriormente proibidos de funcionar, havia também a carência de mão de obra para executar diversas funções que, naquele início de século XIX era muito importante para o desenvolvimento do Brasil. Assim, a

[...] solução encontrada foi a adoção da aprendizagem compulsória, destinada às crianças e aos jovens socialmente excluídos, ou seja, aos pobres, órfãos e desvalidos. Assim, o Ensino dos Ofícios passou a ser ofertado nos arsenais militares do Exército e da Marinha e, posteriormente, no interior dos estabelecimentos industriais. (SANTOS, 2010 apud. CAIRES E OLIVEIRA, 2015)

A educação passou por mudanças relevantes no final do Período Colonial, com a criação de Cursos Superiores leigos ofertados pelas primeiras instituições públicas de Ensino Superior. Esses eram destinados à preparação local das elites pensantes, comandantes da massa de trabalhadores operacionais.

É possível observar naquele cenário, a dualidade educacional que havia no Brasil, em que pesem as mudanças significativas que estavam acontecendo na esfera cultural. Essas mudanças foram expressas em 1820, na criação da Real Academia de Desenho, Pintura, Escultura e Arquitetura Civil, posteriormente transformada na Escola Nacional de Belas-Artes e no Museu Nacional, e também de outras estruturas que tinham por função fomentar a divulgação de referências culturais externas e, portanto, alienadas da maior parte da massa de trabalhadores locais.

Os chamados desafortunados e desvalidos da sorte, entre os quais estava a população livre negra e mestiça que lutava para sobreviver, expressavam-se culturalmente através de lendas, ritos, crenças, manifestações religiosas sincréticas e hábitos alimentares específicos, conjunto de expressões que, atualmente, é reconhecido por cultura popular. Conforme Pinto (2005),

A natureza induz o homem a produzir a cultura desde que o levou a ter de viver em estado social, a realizar coletivamente trabalho fabricador, como condição de possibilidade de todas as suas realizações, inclusive a subsistência da espécie (p. 165).

Isso nos aponta para o fato de que a cultura popular é, também, uma estratégia de sobrevivência das massas diante dos instrumentos culturais opressores e (des)referencializados impostos pelas classes dominantes. Alguns

desses instrumentos de opressão são os sistemas de ensino, do qual fazem parte as estruturas curriculares.

No início do Período Imperial, a educação foi abordada pela primeira vez através da Constituição Nacional de 1824. Porém, esta carta constitucional referiu-se apenas à gratuidade e aos dispositivos de organização dos colégios e universidades. Em 1826, tramitou no parlamento brasileiro o primeiro projeto de lei voltado para o ensino público nos diferentes níveis de ensino. Em 1827, o projeto foi aprovado. Porém, a falta de recursos financeiros, estruturais e humanos, especificamente de professores, impediram a aplicabilidade do mesmo. Em 1834, houve a aprovação do Ato Adicional que redefiniu a organização da educação brasileira. Caires e Oliveira (2015) apontam que, por este aditivo constitucional

O poder central, instância administrativa mais elevada, se reservou o direito, e a ele se limitou, de promover o Ensino Superior no país e a educação no Município da Corte, delegando às províncias o encargo de organizar e ministrar a Educação Primária e Secundária em suas jurisdições. (p. 37)

Ou seja, o Governo Imperial repassou para as províncias e municípios os ônus da educação pública. Em 1837, foi criado no Rio de Janeiro, o Imperial Colégio D. Pedro II, destinado a oferecer Ensino Secundário, através de abordagens humanísticas e literárias. Cabe observar que, naquela época, a educação brasileira organizava-se a partir dos seguintes níveis: Ensino Superior, com formação voltada ao desenvolvimento das atividades de produção e para atender à burocracia do Estado, Ensino Secundário, fase preparatória para o superior, e o Ensino das Primeiras Letras.

Paralelamente, o Estado procurava desenvolver um tipo de ensino apartado do secundário/superior, com o objetivo específico de promover a formação da força de trabalho diretamente ligada à produção: os artífices para as oficinas, fábricas e arsenais (CUNHA, 2000a, p. 71 apud. CAIRES E OLIVEIRA, 2015 p.38).

Entre os anos de 1840 e 1865, foram criadas as Casas de Educandos Artífices, uma em cada capital das províncias do Pará, Maranhão, São Paulo, Piauí, Alagoas, Ceará, Sergipe, Amazonas, Rio Grande do Norte e Paraíba. Elas eram mantidas pelo Estado de forma integral e aqueles que as frequentavam eram, em sua maioria, órfãos e sujeitos às margens da sociedade. Isto fazia com que essas casas fossem vistas muito mais como “obras de caridade” do que “obras de

instrução pública”. (CUNHA 2000a, p.113 apud. CAIRES E OLIVEIRA, 2015 p.38 e 39)

Em 1854, aconteceu a chamada Reforma da Instrução Primária e Secundária, decretada por Couto Ferraz, que teve como propósito incorporar ações especiais com o intuito de atender aos menores abandonados. Entre as medidas, estavam a criação de lugares onde as crianças iriam receber, além da capacitação para aprender um ofício, os conhecimentos referentes ao Primeiro Grau. Um dos resultados destas medidas, foi a criação do Asilo dos Meninos Desvalidos, no Rio de Janeiro, que amparava os órfãos e ensinava-lhes uma formação para o trabalho (FONSECA, 1986, apud CAIRES E OLIVEIRA, 2015)

O ensino profissionalizante, de caráter discriminatório e assistencialista, era destinado para a instrução aos trabalhos manuais, aprendizado necessário à indústria que era, anteriormente, atribuído aos escravos, e passou a ser ofertado aos órfãos, mendigos e também a outros sujeitos considerados “desvalidos” (FONSECA, 1986, v.1 p.147 apud. CAIRES e OLIVEIRA, 2015 p.39).

Os Ensinos Primário, Secundário e Superior no país foram modificados pela Reforma Leôncio de Carvalho, através do Decreto n.7.247, de 19 de abril de 1879. Entre as modificações, foi incluído o aprendizado de trabalhos manuais no currículo das escolas de ensino Secundário. O ensino da época apresentava uma distinção de gênero: enquanto meninas aprendiam trabalhos com agulhas e noções de economia doméstica, meninos aprendiam práticas manuais de ofícios. Assim, o ensino instruía as mulheres para as atividades domésticas e os homens para um aprendizado direcionado ao mercado de trabalho (CAIRES e OLIVEIRA, 2015).

Contudo, não parecia haver mudanças na capacitação das classes populares. Xavier, Ribeiro e Noronha (1994) descrevem esta situação, pois, embora não tenha sido objeto de legislação especial,

[...] a questão do ensino profissional veio à tona ainda no Período Imperial. Sem dúvida, essa era uma preocupação que refletia as transformações por que passaria, em curto prazo, a sociedade brasileira [...]. Tudo colaborava para acelerar a urbanização do Sudeste do país, que vinha estimulando o crescimento da demanda de ensino superior, a denúncia da precariedade da escola pública elementar e, como não poderia deixar de ser, a defesa de um ensino popular, profissionalizante. (XAVIER; RIBEIRO; NORONHA, 1994, p.87, apud. CAIRES E OLIVEIRA, 2015, p.41)

A proclamação da República, ocorrida em 1889, foi acompanhada de algumas alterações nos aspectos social, econômico, educacional e cultural do país,

sobretudo pelo fato de que, na segunda metade do século XIX, acontecia o primeiro surto modernizador vivenciado pelos brasileiros. O período foi marcado pelo aumento da produção cafeeira; pela urbanização do Sudeste, especialmente nos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo; pela substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre; pela chegada de novos imigrantes vindos da Europa, especialmente da Itália, e pela instalação de indústrias, mesmo que em processo incipiente.

Além disso, as modernizações técnicas da época refletiram no sistema de transportes, através da instalação das primeiras ferrovias e do transporte marítimo a vapor; no sistema de comunicações, com a instalação do telégrafo e, mais tarde, do telefone; e no sistema energético, pela construção das primeiras usinas de geração de energia elétrica. Logo, foi neste contexto que emergiram as novas necessidades de qualificação profissional que a EPT deveria atender.

Em 1909, essas exigências resultaram na transformação das escolas de aprendizes em um único sistema educacional voltado para preparação de mão-de-obra. Isso porque o modo de produção capitalista não pode prescindir das classes trabalhadoras. No caso do Brasil, não foi diferente, ou seja, o capitalismo dependente aplicado no país exigia a formação de grupos de trabalhadores para a extração da mais valia.

Manfredi (2016) destacou o protagonismo dos trabalhadores brasileiros, suas organizações classistas e os movimentos grevistas que se espalharam pelos principais centros industriais do país no início do século XX, para explicar as apropriações que os grupos dirigentes fizeram de uma das principais demandas populares da época, qual seja, a formação pública e gratuita para o trabalho.

Em clima de movimentos de contestação social e política, o ensino profissional foi visto pelas classes dirigentes como um antídoto contra o apregoamento das ideias exóticas das lideranças anarcossindicalistas existentes no operariado brasileiro, o qual, na época, era majoritariamente formado por imigrantes estrangeiros. Além disso, outra facção das classes dominantes, o grupo dos chamados industrialistas, não só entendia que o ensino profissional serviria como poderoso instrumento para fazer frente ao avanço do movimento operário, mas também, a exemplo dos países europeus e dos Estados Unidos, defendia o ensino público como instrumento de emancipação econômica, social e política. (p.60)

Evidenciou-se, então, a relação entre trabalho, escola e profissionalização tornando-a cada vez mais significativa e perpassando as esferas socioeconômicas e

políticas à serviço do amestramento dos trabalhadores. Era nas escolas de aprendizes que acontecia a preparação dos operários, onde o ensino técnico era passado para os menores de idade através das oficinas de trabalhos manuais para o atendimento das demandas das indústrias.

Entre os anos de 1902 e 1920, surgiram algumas iniciativas por parte dos trabalhadores organizados em sindicatos e, muito embora essas não tenham atingido a maior parte da população trabalhadora, representaram propostas para a Educação Profissional, já que os grupos anarcossindicalistas consideraram esse setor relevante por se tratar de um veículo de conscientização, de formação e de “novas mentalidades e ideais revolucionários” (Manfredi, 2016 p.68). Em função disso,

O projeto educativo dos libertários destinava-se tanto aos trabalhadores adultos quanto a seus familiares. Combinava ações e práticas de educação para adultos mediante conferências, palestras e estudos promovidos pelas uniões sindicais e/ou mediante a organização dos Centros de Estudos. (...) O ideário anarquista fundamentava-se em uma visão de mundo pautada pelos parâmetros das ciências modernas (...) pela coeducação e pelo questionamento de qualquer forma de opressão e de cerceamento da liberdade. A historiografia da educação brasileira tem alguns estudos interessantes sobre o projeto e sobre as experiências designadas de “escolas modernas”. Contudo, pouco se sabe a respeito das demais práticas. (Idem, p.68)

Manfredi (2016) destaca ainda que, as tecnologias usadas pelo setor fabril brasileiro não eram sofisticadas e, portanto, não era necessário grande conhecimento técnico para realizar as atividades na maquinaria. Assim, justifica-se a expressão ainda hoje usada em relação à aprendizagem dos ofícios fabris: “aprender no chão de fábrica”, ou seja, com os demais colegas. Este dito relaciona-se, ainda hoje, à aprendizagem compulsória empregada no Período Colonial.

Porém, na medida em que as relações capitalistas de produção foram se intensificando, as exigências do setor industrial aumentaram, elevando também as demandas por técnicos qualificados. O que anteriormente havia sido uma tarefa desempenhada pelo sindicalismo, após o controle dos sindicatos promovido pelo governo Vargas, passou para a esfera do Estado Federal. Assim o “nascimento do sindicalismo oficial veio modificar a natureza e o conteúdo dos cursos, mas não impediu que os trabalhadores continuassem a ser artífices de novas experiências de Educação Profissional” (Idem, p.70).

O processo histórico vivenciado pelo Brasil na primeira metade do século XX provocou transformações na EPT. A concepção assistencialista foi substituída pela concepção católico-humanista, que via a formação para o trabalho como um antídoto ao ócio e à preguiça,

[...] a vadiagem e as ideias revolucionárias a concepção anarcossindicalista de educação integral, e finalmente a visão de formação profissional para o mercado de trabalho [...]. As concepções emergentes, somadas àquelas do período anterior, configurar-se-iam como matrizes político-pedagógicas de referência ao longo de todo século XX. A concepção de Educação Profissional para o trabalho assalariado e para o emprego [...] vai se tornando hegemônica, pois a organização do ensino profissional e os métodos de ensino, antes exclusivamente empíricos e espontâneos das práticas artesanais de aprendizagem, foram adquirindo uma racionalidade técnica, em função do predomínio da “organização científica (capitalista) de trabalho”. (Idem, ibidem)

Durante o Estado Novo de Vargas (1937 a 1945), ocorreu a legitimação da polarização entre o trabalho manual e o trabalho intelectual, o que acabou por oficializar a dualidade da educação brasileira: de um lado o ensino secundário servindo às elites e, do outro lado, o ensino profissional voltado às classes menos favorecidas economicamente, àqueles identificados como “desvalidos da sorte”.

Desde o início da década de 1930, o Estado agia como importante agente de desenvolvimento econômico. Isso teve início com a substituição do modelo agroexportador, pelo modelo urbano-industrial, através de investimentos públicos. Manfredi (2016) discute esta situação enfatizando que, na época, o Estado assumiu uma posição de centralidade frente às decisões relativas aos rumos da economia, posicionando-se a favor dos interesses dos grupos empresariais. O setor educacional, por sua vez, refletiu esta nova orientação.

A política educacional autoritária do período do Estado Novo centrou-se na reformulação do ensino regular, legitimando, de modo semelhante ao ocorrido no sistema escolar italiano (por meio da reforma de Gentile, de inspiração fascista), o Ensino Secundário como preparatório e propedêutico ao Ensino Superior, separado dos cursos profissionalizantes. Além disso, beneficiou a articulação de políticas que vieram a favorecer os interesses dos setores empresariais privados e das nascentes estatais em detrimento dos interesses dos grupos populares. (Idem, p.74)

A lógica dualista presente na diferenciação e na distinção de classes sociais permaneceu a mesma após a queda do Estado Novo. Caires e Oliveira (2015) apontam que a nova organização político-partidária de cunho populista foi

predominante entre os anos 1945 a 1964. Este foi um período caracterizado e legitimado pela Constituição Nacional de 1946, de perfil liberal e democrático que,

[...] aproximando-se muito da Carta Magna de 1934, [foi] inspirada nos preceitos dos *Pioneiros da Educação Nova*. Nessa constituição, foi reafirmada a importância da aprendizagem e da capacitação para os trabalhadores menores, que ficaram sob a responsabilidade das empresas industriais e comerciais, conforme já vinha acontecendo, desde 1942 [...] (BRASIL, 1946) [...] Em relação à Educação Profissional, nesse contexto, não se tratava apenas de organizar ou expandir a estrutura existente para ministrar o Ensino Profissional, mas, também, de eliminar as dualidades e restrições incompatíveis com a realidade da sociedade que se vislumbrava com a redemocratização do país. (Idem, p. 66 e 67)

Mas na década de 1950, o Brasil passou por novas mudanças que refletiram a adequação do capitalismo nacional dependente ao contexto mundial do pós Segunda Guerra. Durante o Governo de Juscelino Kubitschek (JK), responsável por uma nova política desenvolvimentista com ações de gestão que priorizaram a técnica, a ciência e a economia, o país viveu um período de intensa abertura aos capitais e interesses internacionais.

Para Caires e Oliveira (2015), este foi um período de expansão econômica acelerada. O plano de metas implantado por JK pretendia fazer o país crescer 50 anos em 5 anos de governo. Pois, para que este objetivo fosse alcançado, foi necessário incentivar a formação de profissionais de nível técnico.

Para tanto, em 1959, as Escolas Industriais e Técnicas, vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura (MEC), foram transformadas em Escolas Técnicas Federais. Dentre outros objetivos, estas escolas pretendiam proporcionar uma base cultural de formação geral e uma iniciação técnica, para que, desta forma, os sujeitos pudessem integrar-se à comunidade e participar do trabalho produtivo, ou prosseguir seus estudos no nível superior. Tratava-se do preparo técnico para realizar uma determinada atividade especializada, ou seja, de uma formação operativa (BRASIL, 1959).

Foi nesse contexto que surgiram no país os primeiros cursos voltados para a preparação de profissionais para a área gastronômica. O pioneiro foi o curso de especialização para garçom, criado no ano de 1951 e que, ofertado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), expressou o crescimento urbano do País na época. (MIYAZAKI, 2006).

A partir de 1957, o SENAC passou a ofertar cursos de treinamento e habilitação profissional para o ramo de hotelaria e, “Em 1964, iniciou os cursos de Garçom, Cozinheiro, Barman, Porteiro-Recepcionista, Secretário de Administração de Hotéis e Restaurantes, entre outros, na Escola SENAC Lauro Cardoso de Almeida” (RUBIM; REJOWSKI, 2013, p. 03), em São Paulo, capital.

O jornal Correio da Manhã, na edição de domingo do dia 11 de setembro de 1966, em reportagem intitulada “Menor tem Instrução e Emprêgo em Curso de Hotelaria Paulista” (Figura 06), fazia apologia à capacidade de empregabilidade do curso, propagandeando-o assim:

Ao concluir o curso, “o futuro bem empregado mestre cuca” sabe quais são os peixes mais usados (do mar e da água doce), a técnica de sua preparação antes do cozimento, sua desossa e seu desfiamento. Ficará, também, um “expert” em ostras, caracóis, mexilhões, berbigões, siris, lula, calamar, polvo, rãs, lagostas, camarão e até sobre “sete barbas”. (MENOR, 1966, p. 02)

Figura 06: Reportagem do jornal Correio da Manhã, 11/09/1966, página 02.

Manfredi (2016), a relevância social do Sistema S, ao qual o SENAC já pertencia na época, estava nos

[...] diferentes níveis e modalidades de educação profissional, mantendo ações que vão desde a educação inicial e continuada (iniciação e qualificação profissional) [...]. Possui uma série de estabelecimentos de ensino e estruturas formativas, nacionalmente distribuídas pelas várias regiões e estados do país. Cada um dos subsistemas [...] que formam o Sistema S está organizado regional e nacionalmente, possuindo organização, gestão e financiamentos próprios coordenados nacionalmente. Constitui, portanto, um sistema privado com identidade própria, que se adequa às normas e diretrizes nacionais. [...] desenvolve ações gratuitas junto aos setores populares, recebe recursos estatais, mas a gestão e o funcionamento são de responsabilidade dos grupos empresariais que historicamente o sustentam. Nesse sentido, as ações de educação profissional que desenvolvem refletem a visão e a perspectiva do projeto política de desenvolvimento econômico e social desses grupos. Situa-se, portanto, no campo social dos empresários [...]. (Idem, p.351)

Sendo assim, os cursos oferecidos iam ao encontro dos interesses das classes empresariais dos setores de hotelaria e Gastronomia, e não ao encontro das necessidades dos estudantes que buscavam formações profissionais naquelas áreas. Por isso, é importante destacar que o propósito da oferta de um curso profissionalizante para garçons esteve vinculado ao aumento da demanda apresentada pelo setor de turismo e hotelaria, em especial nas grandes cidades do Sudeste, as quais vivenciavam o processo de desenvolvimento estimulado pelo Plano de Metas do presidente JK. Miyazaki (2006) lembra que, em 1957, o SENAC ofereceu os primeiros cursos de treinamento e habilitação profissional para profissionais de Hotelaria em Ribeirão Preto e São José do Rio Preto.

Ainda naquele período, Manfredi (2016) destaca a importância do Programa Intensivo de Formação de Mão de Obra (PIPMO), através do qual os treinamentos ministrados eram executados pelas instituições que ofereciam formação profissional e pelas escolas técnicas da Rede Federal, objetivando a capacitação rápida e imediata dos trabalhadores.

Os projetos de desenvolvimento fortaleceram o Sistema S por intermédio do PIPMO e da Lei n.6.297/75, que concedeu incentivos fiscais para que as empresas oferecessem cursos de formação profissional para os seus trabalhadores (Manfredi, 2016). Porém, foram os cursos superiores de curta duração, que ofereciam um conteúdo reduzido, prático e operacional, que se mostraram mais apropriados para as necessidades do mercado de trabalho da época.

Nesta linha de pensamento, Brandão (2015) defende que é necessário analisar o cenário econômico e político do país nas décadas de 1960 e 1970, para compreender a oferta aligeirada dos cursos de profissionalização superior. Para a autora, a ampliação da EPT naquela época, ocorreu em virtude da necessidade de qualificar a classe trabalhadora para o atendimento das demandas empresariais, e não a partir dos interesses dos futuros trabalhadores.

Em seu Artigo 104, a primeira Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional, editada em 1961, possibilitou que os cursos ou escolas experimentais fossem organizadas, estimulando a expansão do ensino profissionalizante de nível superior. Porém, para Brandão (2007),

[...] é a Lei 5540, de 28 de novembro de 1968, que implanta uma Reforma Universitária que irá “coroar” formalmente todo este processo [...] “cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de grau superior” (Artigo 23, Parágrafo 1º), isto é, cursos superiores de curta duração de uma maneira geral, em diferentes áreas, para “fazer em face de peculiaridades do mercado de trabalho regional” (Artigo 18). “já nos primeiros anos da década de 1960 se fortalece o debate acerca da necessidade de se reformular nosso sistema universitário [...] a pressão, por parte dos jovens, quanto ao acesso aos níveis de educação [...] a constatação de que nosso sistema universitário estava desvinculado da realidade nacional, não sendo capaz de formar jovens para enfrentar o processo de desenvolvimento urbano e industrial que ocorria”. (BRANDÃO, 2007 p. 3)

Isso indica que havia um setor da sociedade brasileira que postulava por maior acesso aos níveis superiores de educação, a uma universidade que fosse educacionalmente criativa, crítica e atuante, aberta ao povo, capaz de exprimir às necessidades mais profundas dos sujeitos. (FLORESTAN FERNANDES *ibid.*, 1975, p.60 apud. BRANDÃO, 2007, p.4).

Dentro dos debates sobre a reformulação da legislação educacional, haviam algumas propostas governamentais direcionadas para criação dos cursos superiores de tecnologia com curta duração. A partir desta ideia, foi encaminhada para o Conselho Nacional de Educação a proposta para criação de uma modalidade distinta de engenheiros, formados por cursos denominados Engenharia de Operação,

[...] de curta duração, para atender demandas da indústria, em especial da automobilística que, em função do crescente desenvolvimento tecnológico, passou a exigir um profissional mais especializado em uma faixa menor de atividades, capaz de encaminhar soluções para os problemas práticos do

dia a dia da produção [...]. (BRASIL/CNE, 2002. p. 29, 2002, Apud BRANDÃO, 2015, p.57/58)

A proposta foi aprovada em 1963 e o curso de Engenharia de Operação ficou caracterizado como “formação profissional tecnológica, de nível superior” (Parecer CFE nº 25/65, apud. BRANDÃO, 2007, p. 63), com duração de 3 anos. Já os cursos de formação profissional científica, que exigiam uma preparação mais ampla e complexa, voltada para a pesquisa, permaneceram com a duração de 5 anos. Para o engenheiro de operação, cuja formação voltava-se para a prática, para a supervisão das rotinas industriais e manutenção dos equipamentos, era oferecido

[...] um nível de conhecimento científico abaixo do “engenheiro graduado” (termo do parecer) que, por sua vez, apoiado em uma formação científica mais sólida, “terá também os encargos de pesquisa e projeto e a característica de sua atuação será a criatividade. (ibid.)

Além do tempo de duração dos cursos, havia outras distinções. Os cursos de curta duração ofereciam formações práticas; enquanto os cursos de longa duração formavam profissionais com conhecimentos teóricos mais sólidos. Brandão (2007) observa que o objetivo da

[...] política iniciada antes do golpe militar de 1964, mas reafirmada a partir daí – era formar profissionais que não precisavam pensar, nem crítica nem cientificamente, deveriam apenas reproduzir, operar e manter a tecnologia e os processos industriais que o país importava, principalmente, dos Estados Unidos da América. Além disto, ressalta-se, nossos dirigentes já buscavam referências para este tipo de formação superior nas experiências de outros países, inclusive dos Estados Unidos da América do Norte. (p.64)

Percebe-se a dualidade presente entre os cursos superiores de tecnologia e os cursos superiores tidos como “tradicionais”. Os primeiros formavam profissionais alienados, no sentido marxista do termo, sem concepções críticas acerca do trabalho e do papel social deste, um sujeito formado para reproduzir e suprir as demandas empresariais e industriais e para a manutenção das tecnologias que o país importava. Já os segundos formavam profissionais com arcabouço teórico e prático sólidos, cientificamente embasados.

Segundo Brandão (2007), o governo constituiu, em 1967, um grupo de trabalho com a finalidade de estudar a implantação de cursos no Brasil, seguindo o modelo inglês dos *Colleges of Advanced Technology*, que ofereciam cursos de

tecnologias voltados para as demandas de uma sociedade em processo de desenvolvimento tecnológico contínuo.

Com base naquele modelo, em 1969 houve a criação do Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo (CEET-SP), ofertando cursos com duração de 2 anos, ou 2.450 horas/aulas. No ano de 1973, este centro passou por modificações, tornando-se uma entidade mantenedora com oferta de vários cursos distribuídos em Faculdades de Tecnologia (FATEC). Esta instituição foi uma das poucas que se manteve oferecendo cursos superiores de curta duração até o final da década de 1990.

Naquela época, os cursos superiores de curta duração já eram realidade no cenário brasileiro. Eles se ligavam a uma política educacional que atendia ao modelo econômico capitalista dependente, oferecendo formação aligeirada de nível superior. Porém, esses cursos também estavam sendo ofertados a fim de “diminuir as pressões populares por vagas nas universidades, assim como fornecer mão-de-obra adequada ao capital” (BRANDÃO 2007, p.9).

Mas as mudanças ocorriam em diversos setores do país, além da educação e da indústria, os setores de serviços também tiveram forte ascensão, como aqueles que necessitavam de pessoas qualificadas para atuar na área de hotelaria. Por isso, em 1964, foi ofertada pelo SENAC a primeira formação profissional para cozinheiros que se tem registros no Brasil. Isso ocorreu na cidade de São Paulo, na Escola SENAC “Lauro Cardoso de Almeida”. Os cursos eram gratuitos e tinham duração de 6 meses, com o objetivo de profissionalizar pessoas que integravam classes sociais marginalizadas, como os jovens recém-saídos da Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (FEBEM), conforme a reportagem veiculada no Jornal Correio da Manhã, apresentada anteriormente na Figura 06. Em 1970, o SENAC passou a oferecer um curso profissionalizante para cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo.

O destaque do curso estava na sua forma de internato, na sua gratuidade e na remuneração recebida por parte dos estudantes (MIYAZAKI, 2006). Nota-se a associação entre o ofício de cozinheiro e o público que a instituição pretendia atingir, ou seja, pessoas pobres, integrantes das classes populares, incentivadas a fazer o curso pela remuneração e pelo acesso às técnicas necessárias para se tornarem cozinheiros profissionais e alcançar, rapidamente, um lugar no mercado de trabalho. Eram, pois, jovens cujas famílias não possuíam condições econômicas para comprar

o tempo de estudos dos filhos, necessitando que os mesmos contribuíssem, prematuramente, com a renda familiar. Era para este grupo social que os cursos técnicos e tecnólogos de rápida profissionalização eram destinados.

Sobre a forma como eram ensinadas as técnicas dentro de restaurantes, Jhun et al. (2009) apontam para o fato de que, por muito tempo no Brasil, esta formação profissional dependia da aprendizagem nos próprios ambientes de trabalho, ou seja,

Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum Chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão e pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. (p. 02 e 03)

Historicamente, outro evento que deve ser considerado relevante para a Educação Profissional foi que, durante os governos militares, houve a reforma dos ensinos fundamental e médio através da Lei n.5.692/71, a qual instituiu a “profissionalização universal e compulsória para o Ensino Secundário” (MANFREDI, 2016 p.81). A profissionalização universal e compulsória aconteceu no momento em que o Brasil se atrelava ainda mais à economia internacional, de forma dependente. Então, foi delegado para o sistema educacional a função de preparar os trabalhadores para as novas relações de trabalho que se apresentavam.

No final da década de 1980, ocorreu um fenômeno relevante para a Gastronomia no Brasil que foi a expansão dos restaurantes por quilo, os *self service*, inicialmente concentrados nas grandes e médias cidades. Entre os frequentadores destes estabelecimentos, destacaram-se os trabalhadores e estudantes que, por falta de tempo para almoçar em casa, precisavam fazer uma refeição rápida e próximos dos locais de trabalho. Até então, todas as refeições eram feitas em casa, especialmente nas pequenas e médias cidades brasileiras (ABDALA, 2009).

Embora a demanda por cozinheiros qualificados para trabalhar nestes restaurantes fosse uma realidade, no Brasil, a profissão não era prestigiada nem valorizada. Relacionada ao trabalho doméstico que, em um país com mais de trezentos anos de escravidão, era considerado atividade de escravos, historicamente a profissão sofreu muita discriminação e dificuldades de profissionalização.

Na década de 1990, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei n. 9.394/96) e o Decreto Federal n. 2.208/97 foram as bases para a reforma do ensino

profissionalizante. As reformas verificadas tanto no ensino médio, quanto no ensino profissional, significaram o resultado de diversas disputas político-ideológicas que originaram diversos projetos propostos por diferentes grupos sociais (MANFREDI, 2016).

Segundo Kuenzer (1997),

Nesta linha de raciocínio, as políticas do então governo, com vistas a implementar uma nova ordem nas estruturas de produção e consumo de bens e serviços, repousaria em uma forte base de sustentação a ser construída por uma sólida educação geral tecnológica, voltada para a preparação de profissionais capazes de absorver, desenvolver e gerar tecnologia. (KUENZER 1997, p.40, apud MANFREDI, 2016 p.90 e 91)

Na década de 1990, houve um crescente aumento no número de restaurantes no Brasil, não apenas os restaurantes do tipo *self service*, mas também restaurantes requintados. Este aumento foi causado também pela transformação no hábito de fazer as refeições fora de casa. Antes daquela década, os sujeitos que frequentavam os restaurantes eram trabalhadores e estudantes que dispunham de pouco tempo para realizar suas refeições. Porém, o hábito de comer fora de casa também passou a ser adquirido por sujeitos que faziam desta atividade um tipo de lazer, fazendo crescer essa prática.

Em 1994, foi ofertado pelo SENAC o primeiro curso pago para qualificação profissional de cozinheiro, intitulado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I). Este curso foi criado em parceria com o *The Culinary Institute of America* (C.I.A), uma instituição de renome internacional no ensino de culinária na América (MIYAZAKI, 2006). Porém,

A mensalidade do C.C.I custava aproximadamente 700 dólares americanos e, diferentemente do curso de Cozinheiro, não estava incluso o alojamento; portanto, como a maioria dos alunos não residia na cidade, esse curso aumentava com as despesas de moradia, alimentação e transporte. Tal fato demonstra a mudança significativa da valorização dessa categoria profissional. (Idem, p.18)

O curso em questão era composto por um corpo de docentes variados, alguns vindos dos Estados Unidos e portadores de vasta experiência profissional. Outros, eram chefes de cozinha brasileiros renomados, ou chefes estrangeiros que viviam no Brasil. Este curso certamente representou uma referência importante para os cursos de Gastronomia que surgiram posteriormente, elevando o status da profissão.

Sob o aspecto da formação profissional em Gastronomia, Menezes (2011) apresenta aspectos importantes que devem ser considerados, como o de que

A investidura na formação para o exercício profissional em Gastronomia idealiza uma educação que eleva o sujeito aos andares mais altos da pirâmide social. Entretanto, a porta de frente deve ser aberta por um conjunto complexo de engrenagens intimamente relacionadas e imbricadas, tecidas ao longo da vida. (p. 49 e 50)

A autora ainda observa a Gastronomia como negócio, capaz de oferecer ao profissional que opta por seguir este caminho uma forma de se manter, compreender seu espaço no mundo ao expressar o que uma pessoa pode criar e recriar e, assim, vender seu produto. Porém, reconhece também sua complexidade, ao afirmar que a arte aprendida e desenvolvida é transformada, mas ela também carrega a diferenciação social e cultural entre as pessoas.

Além disso, é perceptível a sincronia da Gastronomia com a Sociologia, com a História e com a Antropologia, em função da possibilidade que o estudo dos alimentos, em seus contextos, permite “observar que este constituía uma forma de dominação, de identidade cultural e de expressão religiosa além da história da profissão” (MENEZES, 2011 p.51).

A autora ainda reflete sobre a importância da formação continuada, a qual deve ser compreendida diariamente pelo aluno e pelo professor como a procura pelo novo e pelo diferente. Assim, o que poderá definir se um profissional da Gastronomia irá conseguir o cargo de chefia é a sua experiência profissional, a sua capacidade de administrar, a liderança e os conhecimentos adquiridos ao longo da sua trajetória. Para tanto, o profissional da Gastronomia também deve ter um posicionamento crítico, consciente e libertador, pois,

Esta é a formação que estamos perseguindo: técnica, geral e humanística [...] a concepção de educação que tem por finalidade precípua e restrita a preparação das pessoas para um desempenho eficiente e eficaz no sistema produtivo é empobrecedora. A educação deve se voltar para a realização do ser humano em sua omnilateralidade. Ou seja, de acordo com este conceito formulado por Marx, o ser humano deve ser integralmente desenvolvido em suas potencialidades, por meio de um processo educacional que leve em consideração a formação científica, a política e a estética. Só assim o ato pedagógico pode ser emancipador e libertar os seres da espécie, seja da ignomínia da ignorância e da miséria, seja da estupidez e da dominação. (ROMÃO, 1992. Apud. MENEZES 2011, p. 51, 52)

Os princípios de uma educação omnilateral, voltada para a formação geral e integral dos grupos humanos, capaz de os capacitar para a superação dos obstáculos produzidos pela recente reconfiguração do capitalismo no mundo do trabalho, serão discutidos no subcapítulo a seguir. A discussão se dará a partir do estudo da constituição e das propostas curriculares do Curso de Tecnólogo em Gastronomia ofertado pela UNISC.

3.3.A UNISC E O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: O CONHECIMENTO TÉCNICO NA COZINHA

Esse subcapítulo situa temporalmente o objeto do estudo de caso, ou seja, a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na UNISC. Para tanto, foram utilizadas as referências contidas nos Projetos Pedagógicos do curso e da instituição mantenedora.

Inicialmente, é importante compreender a diferença entre o curso de bacharelado e o de Tecnólogo em Gastronomia. Nos dois cursos, os estudantes aprendem além da prática na cozinha. Aqueles que procuram a profissionalização em Gastronomia acessam conteúdos acerca da cultura gastronômica nacional e internacional, além do planejamento de cardápios e, também, do reconhecimento de seus ingredientes.

Porém, existem diferenças importantes entre a formação de bacharéis e a de tecnólogos. A principal delas refere-se aos conteúdos voltados para perfis diferentes de profissionais: os cursos de formação de tecnólogos oferecem conhecimentos voltados para a produção, preparo e manuseio dos alimentos, ou seja, para ações práticas e operativas em uma cozinha, tem menor duração (de dois anos e meio a três anos) e estão vinculados diretamente às necessidades do mercado de trabalho. Por sua vez, os cursos de bacharelado priorizam os conhecimentos teóricos e reflexivos, voltados à pesquisa de novos pratos e ingredientes, possuindo uma base curricular mais ampla, o que exige maior tempo de duração (quatro anos em geral). Por isso, a formação de bacharéis possui uma carga horária maior destinada às disciplinas teóricas, enquanto a formação de tecnólogos apresenta maior foco no saber prático.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC, criado em 2007, foi reformulado em um total de cinco vezes, apresentando seis Projetos Pedagógicos de Curso (PPC). Segundo o primeiro deles, proposto e aprovado na

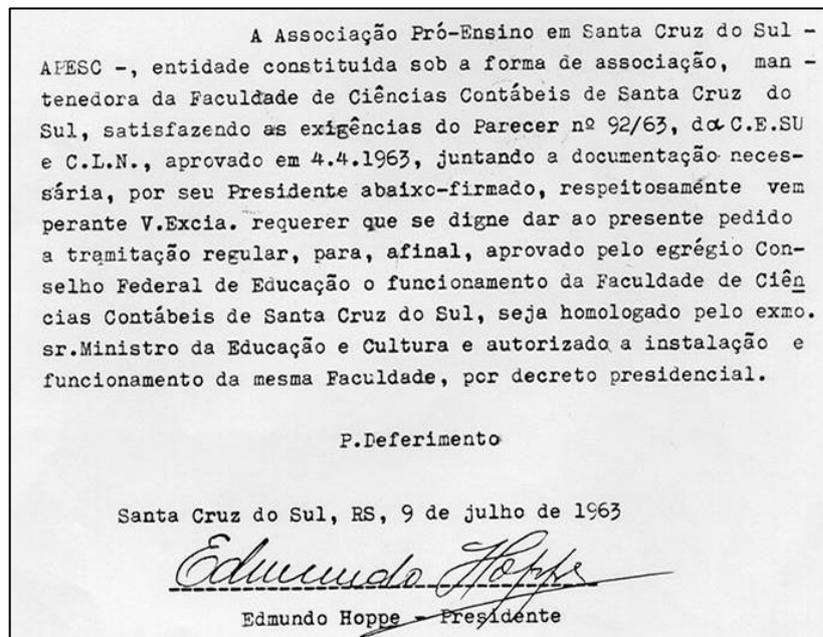
época da criação do curso, a UNISC é uma instituição de ensino superior de caráter comunitário, voltada para o atendimento das demandas regionais. Por este motivo, ela se propõe a produzir e disseminar saberes de qualidade e de relevância para a promoção do desenvolvimento da região na qual está inserida, o Vale do Rio Pardo. Sua filosofia fundamenta-se no compromisso com os seguintes princípios: melhoramento humanístico contínuo, liberdade acadêmica, democracia participativa, transparência administrativa e descentralização da gestão financeira (PPC, 2007).

O mesmo documento indica que a UNISC foi construída em torno dos preceitos de qualidade universitária, democracia, comunidade, realidade regional e respeito às características de uma Universidade Comunitária. Estes compromissos são reafirmados pelos membros da comunidade acadêmica e são compreendidos como valores de honestidade, justiça e respeito à dignidade humana e à natureza, expressando-se através do trabalho, da unidade, do incentivo à inovação e do aprimoramento contínuo (Idem, 2007).

A missão atribuída à Instituição é a de disseminar e sistematizar o conhecimento, buscando a formação de indivíduos livres e capazes de contribuir com o desenvolvimento de uma sociedade solidária. Por isso, a Universidade realiza várias ações marcadas pelo empreendedorismo e pelo fortalecimento institucional. (Idem, ibidem)

Historicamente, na cidade de Santa Cruz do Sul, o ensino superior teve início em 1962, com a criação da Associação Pró-Ensino em Santa Cruz do Sul (APESC). Esta associação é, até hoje, a mantenedora da UNISC, que teve, através da Faculdade de Ciências Contábeis, aprovação para funcionar a partir de 1964 (Idem).

Figura 07: Documento emitido pelo prefeito de Santa Cruz do Sul, Edmundo Hope, presidente da APESC, solicitando ao MEC a autorização para o funcionamento do Curso de Ciências Contábeis.



Fonte: Timeline... (2020).

No ano de 1967, quando a primeira turma de Ciências Contábeis era formada, houve a criação da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, que passou a oferecer os cursos de Letras e Pedagogia. No ano seguinte, passou a ser ofertado o curso de Estudos Sociais e também foi instalada a Faculdade de Direito (Idem, ibidem).

Os demais cursos passaram a ser criados e incorporados às Faculdades na sequência dos anos e, em 1980, eles passaram a integrar as Faculdades Integradas de Santa Cruz do Sul (FISC). Até o ano de 1986, o Diretor-Geral da FISC era nomeado pelo presidente da APESC, e foi a partir daquele ano que houve uma grande mobilização da comunidade acadêmica para que a própria comunidade passasse a eleger o Diretor-Geral (Idem, ibidem).

Em 1992, as três Faculdades e os Conselhos Departamentais foram extintos e criada a Administração Superior das Faculdades Integradas, que passou a integrá-las. No ano seguinte, ocorreu o processo de transição e a Universidade de Santa Cruz do Sul foi reconhecida pela portaria de nº 880, de 23/06/93 (PPC, 2007).

Em 1998, foi criada a Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional e, para melhorar a integração da Universidade com a comunidade, foi

instituída em 2002 a Pró-Reitoria de Extensão e Relações Comunitárias, desmembrada da atual Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (Idem).

No ano de 1998, a Universidade passou a oferecer cursos de graduação em um município próximo, Sobradinho e, em convênio com Venâncio Aires (1998), Rio Pardo (1999), Boqueirão do Leão (1999) e Capão da Canoa (2000), passou a oferecer o curso de Pedagogia também nestes municípios, com a finalidade da formação de professores para atender a LDBEN nº 9396, de 23/12/96. Em 2002, através da portaria de nº 465, o Ministério da Educação (MEC) aprovou a criação dos *Campis* em Sobradinho, Venâncio Aires e Capão da Canoa (Idem,).

No que se refere à pesquisa, a UNISC priorizou a diversificação das áreas do conhecimento, principalmente aquelas que apontam para a produção e transferência de conhecimento científico que possam estimular o desenvolvimento regional. Para tanto, foi criado em 1997 o Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP) e, em 1999, o Programa de Apoio à Implementação de Grupos de Pesquisa (PROGRUPE). Naquele mesmo ano, foi criado o Programa de Apoio aos Projetos e Programas de Extensão (PAPEDS), um programa voltado para a extensão e que reafirmava o compromisso da UNISC com o desenvolvimento das comunidades nas quais se insere (Idem).

Mas foi a partir da promulgação da Lei nº 10.172/01, a qual aprovou o Plano Nacional de Educação para a primeira década do século XXI, do qual originaram os Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, que a UNISC passou a se mobilizar e articular sua infraestrutura, no sentido de aumentar a oferta de educação profissional para a população em idade produtiva. Esses grupos populacionais complexos e diversificados, demandam estratégias para adaptarem-se às novas exigências apresentadas pelo mundo do trabalho, para o que a educação é fundamental (Idem).

Pois foi visando atender esses públicos que os cursos de nível superior, caracterizados como graduação de tecnologia, procuram desenvolver competências profissionais tecnológicas necessárias para gestão de processos de produção, de bens e de serviços, bem como promover as capacidades dos sujeitos de seguir aprendendo após a conclusão do curso, além de acompanhar as condições de trabalho para que possam ter oportunidade de realizar cursos de pós-graduação. São também objetivos dos cursos de formação tecnológica a promoção do

pensamento reflexivo, da autonomia intelectual e a compreensão dos processos tecnológicos, seus efeitos e suas consequências (Idem).

Os cursos Superiores de Tecnologia são compreendidos como Cursos de Graduação e obedecem às características especiais contidas no Parecer CNE/CES nº 436/01. Dentre as especificidades previstas, o parecer destaca que o diploma de graduação deverá conter: as competências profissionais definidas no perfil profissional do respectivo curso e a carga horária. Além do que, os planos de realização do estágio e do trabalho de conclusão de curso deverão estar especificados nos Projetos Pedagógicos dos Cursos.

Segundo o parecer supracitado,

A educação profissional passou, então, a ser concebida não mais como simples instrumento de política assistencialista ou linear ajustamento às demandas do mercado de trabalho, mas, sim, como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Impõe-se a superação do enfoque tradicional da formação profissional baseado apenas na preparação para a execução de um determinado conjunto de tarefas. A educação profissional requer, além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões. (BRASIL, 2001, p. 02)

Acresce-se a isto o fato de que os Cursos Superiores de Tecnologia podem estar organizados em módulos equivalentes às qualificações profissionais desejáveis para atuação dos sujeitos no mundo do trabalho. Ao concluírem todos os módulos, os profissionais estarão aptos a obter o Certificado de Qualificação Profissional de Nível Tecnológico.

No que concerne à organização curricular dos cursos superiores de tecnologia, a Resolução CNE/CP nº3, de 18 de dezembro de 2002 preconiza que eles devem contemplar o desenvolvimento de competências profissionais. A organização curricular deverá compreender as habilidades profissionais tecnológicas gerais e específicas, além dos fundamentos científicos e humanísticos necessários para a atuação profissional.

A mesma resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Segundo este documento, a Educação Profissional Tecnológica,

[...] integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de

competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias. (BRASIL, 2002, p.1)

Ao que o documento indica, os cursos superiores de tecnologias devem estar voltados para uma formação tecnicista, prática, aligeirada e operativa de novas tecnologias aplicadas à produção em geral. Para garantir que as diretrizes fossem seguidas, o MEC lançou o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, documento que mantém atualizado. Por isso, este documento se propõe a:

[...] organiza[r] e orienta[r] a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual. Configurado, desta forma, na perspectiva de formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, as atividades em uma determinada área profissional e com capacidade para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade. (BRASIL, 2006, p.07)

Segundo a orientação do MEC, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia encontra-se no eixo Hospitalidade e Lazer. Este eixo abrange as tecnologias que se relacionam com os processos de recepção, entretenimento e interação, e abarcam os meios tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação dos serviços e produtos pertencentes à hospitalidade e ao lazer.

Nesta estrutura, compreende-se as atividades referentes ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e à Gastronomia. Estas atividades estão incorporadas ao cenário das relações humanas nos mais distintos espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. (Idem, p.107). Segundo o catálogo, o Tecnólogo em Gastronomia deve

[...] concebe[r], planeja[r], gerencia[r] e operacionaliza[r] produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras são possibilidades de locais de atuação desse profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nessa profissão, onde o alimento é uma arte. (Idem, p.110)

Até o momento, o MEC editou três catálogos: 2006, 2010 e 2016, sendo que os dois últimos representam adequações necessárias feitas sobre o de 2006. Uma

dessas adequações relaciona-se ao perfil do Tecnólogo em Gastronomia. O último deles, do ano de 2016, destaca que esse profissional

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. (2016, p.152)

Ainda em 2010, o documento defendia que

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte. (BRASIL, 2010, p. 44)

Este já era o perfil profissional que os cursos deveriam ter como mote para um Tecnólogo em Gastronomia em 2006, quando o primeiro catálogo foi produzido. Mas, para além das questões semânticas, importa-nos destacar o aprofundamento do viés tecnicista que o catálogo de 2016 propugna em relação aos anteriores. Este fato pode ser um indicativo de que a formação dos profissionais de nível superior para a área da Gastronomia, direcionou-se nos últimos anos ainda mais para as ações práticas operacionais do que para a compreensão dos processos relativos aos hábitos alimentares.

Os mesmos documentos orientam sobre a infraestrutura básica necessária para o funcionamento dos cursos superiores de Gastronomia. Dessa infraestrutura devem fazer parte: uma biblioteca com um acervo específico e atualizado, uma cozinha fria e quente, um laboratório de bebidas e um laboratório de informática, além de um laboratório de panificação e confeitaria e um restaurante didático (BRASIL, 2016, p. 152).

Para que os Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores de Tecnologia possam ser aprovados pelos órgãos competentes, eles devem apresentar os

elementos indicados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos Superiores de Tecnologia, em acordo com o Catálogo vigente. Dentre os elementos estão: justificativa, objetivos, requisitos de acesso ao curso, o perfil do profissional egresso, e competências profissionais a serem desenvolvidas (BRASIL, 2002)

Além disso, deverá apresentar a organização curricular para o desenvolvimento das competências profissionais, a carga horária adotada e os planos de realização do estágio supervisionado, bem como o trabalho de conclusão de curso e docentes habilitados para o trabalho.

Outros elementos apresentados no referido documento tratam dos procedimentos de avaliação da aprendizagem, dos critérios de aproveitamento e dos sistemas de avaliação das competências profissionais desenvolvidas.

Assim, ao elaborar os PPCs, as instituições de ensino precisam considerar as atribuições privativas ou exclusivas das profissões regulamentadas por lei. Pois é para subsidiar as instituições, que o MEC divulga e mantém atualizados os documentos norteadores aqui referidos.

O Art. 43, III, da LDBEN9.394/96, no que concerne aos cursos superiores, destaca que estes deverão

–incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive; (BRASIL, 2020, p. 32)

Para isso, é necessário levar em consideração a objetividade da trajetória formativa pretendida pelo estudante e caberá à instituição analisar tais pretensões. Segundo o parecer do CNE/CES nº 776/97, os cursos devem atender a uma realidade profissional, sem encurtar demais ou estender demais seus tempos de duração.

Os Cursos Superiores de Tecnologia poderão ser ofertados por instituições especializadas em educação profissional de nível tecnológico e instituições de ensino superior, sem que existam quaisquer outras exigências complementares. Ou seja, a instituição mantenedora pode solicitar autorização para implantar um curso superior de tecnologia, seja numa instituição especializada em EPT ou em uma instituição de ensino superior. Além disso, estas instituições podem ofertar cursos superiores de tecnologia mesmo que não tenham tido experiências anteriores em EPT, desde que tenham condições para viabilizar o PPC apresentado.

O Art. 39 da LDBEN 9.394/96, § 3º, orienta para a organização curricular dos cursos tecnológicos da seguinte forma:

Os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne a objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação. (BRASIL, 2020, 32)

A organização curricular dos cursos superiores de tecnologias precisará considerar o desenvolvimento da autonomia intelectual com condições para que os estudantes possam articular e mobilizar seus conhecimentos e habilidades, a fim de poder praticar e dar respostas aos novos desafios profissionais e tecnológicos apresentados pelo mundo do trabalho.

O PPC do Curso Superior de Gastronomia da UNISC, reformulado em 2013, compreende a necessidade da sua permanente atualização, reestruturação e renovação, para que o curso possa estar alinhado com as transformações e novas demandas postas pelo mundo do trabalho. Até porque, a própria LDBEN 9.394/96, no ser Art. 43, VI, postulava que os cursos superiores devem “estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade (BRASIL, 2020, p. 33)

Deste modo, uma das metas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é oferecer estratégias para que os estudantes desenvolvam competências relativas ao perfil profissional voltado para o desenvolvimento, produção, gestão, aplicação e difusão de tecnologias na área gastronômica, tudo isto, buscando relacionar a teoria e a prática dentro do processo ensino-aprendizagem, com atividades dentro e fora da sala de aula, proporcionando ao aluno contato direto com o mundo do trabalho.

A criação do curso começou a ser discutida em 2006, quando os professores do Curso de Turismo iniciaram a produção de um projeto para a criação de um curso de graduação em Gastronomia. Na sequência, o projeto foi avaliado pela Pró-Reitoria de Graduação da UNISC, a qual sinalizou positivamente, possibilitando a organização de um grupo de estudos para montar a matriz curricular e, após, o PPC. O grupo foi constituído por dois professores do curso de Turismo, uma professora do curso de História e uma professora do curso de Nutrição.

A autorização para funcionamento foi expedida no dia 26/04/2007, e a seleção foi feita a partir da oferta de 40 vagas para ingresso semestral, em regime

modular com duração de 5 semestres e uma carga horária total de 1.605 horas. No ano de 2009, houve necessidade de alterações e o curso passou a ser constituído por 6 semestres (ou seis módulos), com uma carga horária de 1.620 horas. Em 2011, houve nova reestruturação do PPC, embora o conjunto de atividades curriculares tenha permanecido organizado em 6 módulos, ocorreu o aumento da carga horária total do curso para 1.815 horas.

Devido a uma crescente procura pelo curso desde sua criação em 2007, quando eram ofertadas inicialmente 40 vagas. No ano de 2013, o curso passou a oferecer um total de 80 vagas em duas turmas anuais: uma com ingresso em março, com aulas no turno da tarde e outra com ingresso em agosto, com aulas no turno da noite. Uma nova reformulação do PPC ocorreu novamente em 2015, quando a carga horária do curso sofreu um decréscimo para 1.770 horas.

O PPC de 2015 apresenta a região do Vale do Rio Pardo sendo composta por 23 municípios, compreende Santa Cruz do Sul como polo regional e maior cidade da região, seguida por Venâncio Aires e Rio Pardo. (2015, p.10)

Outro fator que validou a oferta do curso foi o desenvolvimento regional dos últimos anos, ainda com potencial para o crescimento industrial, com ênfase nos segmentos de beneficiamento, e destaque para as empresas fumageiras, as quais promovem significativo movimento de estrangeiros. Soma-se a este setor, o metalúrgico, moveleiro, vestuário e alimentício, que se destacam na região, constituindo intenso fluxo de pessoas, demandado, assim, o incremento do setor de hospitalidade.

No ano de 2013, o PPC apresentou alterações na sua justificativa. Através dela, mostrou-se a relevância da produção agrícola da região, destacando, além do fumo, a produção de arroz, milho, mandioca, feijão, soja e batata doce. Em termos de culturas permanentes, destacou-se produtos como a erva-mate, laranja, uva, tangerina e pêssigo, além da criação de animais de corte. (2013, p.17 e 18)

Já o PPC de 2015, baseado no Guia Socioeconômico do Vale do Rio Pardo e Centro-Serra do mesmo ano, aponta que a produção agropecuária da região ainda é significativa no contexto estadual, e que o plantio da soja tem se mostrado como uma possibilidade de diversificação para uma região tradicionalmente produtora de tabaco (2015, p.13).

A formação e o desenvolvimento sociocultural da região apresentam predomínio de descendentes alemães, italianos e portugueses. Sendo assim, os

traços deixados pelos imigrantes estão espalhados de forma abrangente pelas mais distintas manifestações artístico-culturais, como por exemplo as festas populares e os costumes (Idem p.15).

Soma-se a este desenvolvimento uma significativa participação de grupos comunitários de diversos países, muito por conta da presença de empresas exportadoras e importadoras multinacionais. Exemplo são os asiáticos e europeus, gerando significativo fluxo de pessoas em bares, hotéis, restaurantes e clubes.

Isso explica porque, nos últimos anos, a Gastronomia vem ocupando uma posição de destaque dentro do setor turístico em Santa Cruz do Sul. Ela não se limita a oferecer alternativas de lazer e de entretenimento, também é favorecida pelos roteiros e destinos turísticos, oferecendo novas experiências gastronômicas.

Nessa linha de argumentação, o PPC de 2011 destaca que, recentemente, a culinária passou a ser compreendida como um patrimônio cultural, atrelando-se às imagens produzidas sobre um país, uma região ou um grupo, pois “cada vez mais representa um campo fértil para a atividade de negócios e uma possibilidade única de agregar valor aos empreendimentos turísticos” (2011, p.03).

Considerando a demanda por profissionais da área de Gastronomia na região do Vale do Rio Pardo, o PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia destaca que o campo da Gastronomia tem muito a ser explorado na região. Para isso, é necessário formar empreendedores capacitados para atuar no segmento, considerando que nenhuma outra Instituição de Ensino Superior (IES) oferece esta formação para a comunidade regional.

A instituição geograficamente mais próxima a ofertar um curso de extensão (formação continuada) em culinária gaúcha, com ênfase para prestação de serviços em churrascarias e conhecimentos da Gastronomia gaúcha é a Universidade do Vale do Taquari (UNIVATES), localizada no município de Lajeado. A partir de 2014, esta instituição passou, também, a ofertar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Outra justificativa para a relevância do curso está na necessidade de qualificar profissionais e habilitá-los para operar no campo culinário em uma região que apresenta crescente desenvolvimento de setores como os da indústria e de prestação de serviços. Diante de tais fatores, somando-se o fato de que a UNISC possui um corpo docente capacitado e adequado, além das instalações necessárias

para a realização de atividades práticas e teóricas, desde 2007 a instituição forma profissionais habilitados para a atuação na área.

O PPC de 2011 aponta que, após avaliar a queda relativa ao preenchimento das vagas ofertadas pelo curso de Nutrição, o colegiado decidiu pela oferta do curso de Gastronomia. Porém, sem concorrências com aquele curso, mas sim de maneira complementar, já que “o primeiro se direciona mais a atender uma demanda específica, voltada para uma formação nutricional, enquanto a Gastronomia volta-se para a culinária e o bem servir” (2011, p.03).

Além disso, outro ponto a ser mencionado é o fato de que a Região do Vale do Rio Pardo detém uma significativa rede hoteleira voltada para o atendimento de turistas que acessam a cidade durante a realização das festas temáticas. Além da festa étnica já mencionada, a *Oktoberfest*, ocorrem na cidade a festa do peixe e a do chimarrão, e o atrativo exercido pelas belezas naturais da região.

Por conta destes fatores, tem ocorrido na cidade o aumento do número de restaurantes, bares, lancherias, cafeterias, e até mesmo de estabelecimentos que passaram a se dedicar à oferta de alimentos, como postos de gasolina e livrarias. Outros espaços que necessitam de pessoas capacitadas para atuar na alimentação são as empresas e os hospitais que possuem refeitórios.

Ao ofertar o referido curso, a UNISC também pretende contribuir para que o país atinja a meta do Plano Nacional de Educação (PNE), especialmente no que se refere ao compromisso de

[...] elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% (cinquenta por cento) e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público. (BRASIL, 2014, p. 13)

A Instituição se propõe, ainda, a estabelecer diretrizes curriculares que comportem a flexibilidade e a diversidade necessária para que os programas de ensino possam atender às distintas clientelas, bem como às peculiaridades regionais, além de incentivar a criação de cursos noturnos, permitindo maior flexibilização e ampliação na oferta de ensino.

Entre os objetivos que o curso busca, está o incentivo da prática da pesquisa, fazendo desta um elemento integrante dos processos de ensino-aprendizagem e, contando com a participação dos alunos na pesquisa, garantir a oferta de cursos de

extensão de modo a atender às necessidades de educação continuada, para sujeitos com ou sem formação no ensino superior.

Para tanto, a UNISC assume o compromisso, junto à comunidade regional, de ampliar a inserção social e fomentar o desenvolvimento por meio das ações realizadas a partir das demandas e necessidades da comunidade.

Sendo assim, ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC importa a formação de um sujeito que esteja envolvido eticamente com sua atuação, que seja um sujeito crítico, participativo, criativo e comprometido com a sociedade e suas necessidades de transformação.

O PPC de 2013 afirma que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atende aos critérios estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, no que concerne ao Art. 3º, I, II e III, o qual postula sobre o

[...] atendimento [d]às demandas dos cidadãos, do mercado de trabalho e da sociedade; A conciliação das demandas identificadas com a vocação da instituição de ensino e as suas reais condições de viabilização; A identificação de perfis profissionais próprios para cada curso, em função das demandas e em sintonia com as políticas de promoção do desenvolvimento sustentável do País. (BRASIL, 2002, p. 31)

Por isso, o referido curso possui como objetivo geral, a formação de profissionais especializados para os mais distintos segmentos da Gastronomia, profissionais que sejam criativos, empreendedores e que possuam o domínio das técnicas gastronômicas.

A referência às categorias técnica e tecnologia na formação de tecnólogos, exige esclarecimentos sobre sua diferenciação. Segundo Pinto (2005), técnica representa o trabalho acumulado pelos grupos humanos ao longo do processo social, que tem por objetivo superar as contradições impostas pela natureza, como a necessidade de produzir o próprio alimento. É, portanto, o

[...] processo de resolução das contradições do ser vivo tornado consciente e obrigado a descobrir por si a solução de seus conflitos com a realidade, conflitos resultantes do alto nível de especialização a que chegou no trabalho executado em condições sociais. (p. 147)

Historicamente, as ações técnicas acompanham a nossa formação. Ao pensar sobre os primeiros artefatos produzidos pelos grupos humanos e seus diferentes processos de fabricação, ou seja, os instrumentos produzidos de pedra

lascada, identificamos estes como resultantes de ações técnicas. Com o desenvolvimento das técnicas de cultivo da terra e da domesticação de animais, outras foram sendo agregadas, levando a humanidade a constituir um conjunto de conhecimentos tecnológicos que as caracteriza.

Conforme Pinto (2005), na mesma medida em que os grupos humanos produzem ações técnicas, eles produzem a si mesmos, ou seja, a técnica é ontoformativa, seu conhecimento e sua produção não existem apartados, fazem parte de um único ato. Um desses atos é a procura consciente do alimento, ato o qual, através de uma nova qualidade ou técnica, evoluiu para a produção do alimento.

Por isso,

Ao progredir nos modos de realização da procura do alimento, o homem adquire crescente compreensão do mundo e por isso avança igualmente na construção de si mesmo. Ao entregar a técnica para fazer, emprega-a ao mesmo tempo para fazer-se. (Idem, p. 199)

Já Ellul (1968) afirma que a técnica é um fenômeno autônomo. Porém, erroneamente, na atualidade, este conceito tem se limitado a equipamentos de grande performance na produção. No entanto, ela não pode ser restrita aos utensílios presentes no cotidiano. O autor cita o exemplo dos artefatos domésticos para preparação de uma refeição, exemplificando que a técnica abrange todas as partes da vida em sociedade, para além das máquinas.

Sob o aspecto da relação do homem com a técnica, Ellul (1968) reflete a íntima relação entre eles, de forma que o artefato transforma tudo que não é técnico em técnica. O autor sustenta que a máquina se instalou em um espaço que não foi feito para ela e, desta forma, transformou este espaço em inumano, quer dizer, a máquina foi transformando a sociedade através de sua eficácia.

Para o autor, a técnica não era transmitida com facilidade de um homem para outro, por ser uma representação de todos os valores de determinada civilização. Portanto, não era possível determinar qual a melhor técnica para determinada função, não era possível julgar a técnica pela sua eficácia, porque existia muita variedade para cada função.

Para Ellul, a mudança da técnica das sociedades primitivas para as modernas diz respeito ao fato de que o chamado progresso técnico não é condicionado pela sua eficácia, não se trata de uma organização individual ou artesanal, mas se trata

de uma organização industrial. O que difere o homem antigo do homem atual é a escolha das técnicas, dado o fato de que ele passa a optar por aquelas mais eficazes de acordo com sua finalidade, escolhendo-as de forma objetiva.

Já para Pinto (2005), só quem produz são os seres humanos, as máquinas não produzem, elas executam ordens emitidas, através da programação, por homens e mulheres conforme as necessidades de sua época histórica. Por isso, ela está relacionada, diretamente, ao regime de produção ao qual a sociedade está submetida, fazendo com que a história da técnica seja a história dos próprios seres humanos.

No que se refere à tecnologia, seu significado relaciona-se à ciência da técnica, à teoria da técnica, ao conhecimento sobre a técnica. Ou seja, é “o estudo do processo de criação do homem pela práxis da realização existencial material de si, em função de seus condicionamentos sociais” (PINTO, 2005, p. 246), refletindo as exigências sociais do grupo que domina o conhecimento técnico.

A partir dessas reflexões, o próximo capítulo discutirá qual é o lugar ocupado pela técnica na cozinha, ou melhor, de que forma as ações técnicas, que são ontoformativas, estão presentes nos espaços típicos de produção e de preparo dos alimentos. Essa análise será feita tendo como objeto de caso as estruturas curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ofertado pela UNISC.

4. O LUGAR DO CONHECIMENTO TÉCNICO NA COZINHA

Este capítulo reflete sobre as concepções sócio alimentares apontadas pela documentação oficial do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC (PPs, Estruturas Curriculares, Planos de Ensino de Disciplinas e Formação dos Docentes). Seu propósito é verificar se tais concepções alimentares adequam-se às demandas culturais da região de Santa Cruz do Sul. Para tanto, o capítulo estará organizado em dois subcapítulos.

4.1. AS CONCEPÇÕES SÓCIO ALIMENTARES E SUAS CONTRADIÇÕES

A partir da análise da documentação obtida durante esta pesquisa se procurou compreender as concepções sócio alimentares que, via de regra, deverão ser defendidas e aplicadas pelos profissionais formados pelo curso tecnólogo anteriormente referido. Partir-se-á do princípio de que as concepções mencionadas são indicativos importantes das relações conflitantes e dicotômicas entre os apelos do mercado e a resistência das tradições culturais locais.

Para tanto, faz-se necessário, inicialmente, refletir sobre o que é concepção sócio alimentar e, então, compreender sua importância para a formação do Tecnólogo em Gastronomia. É a dimensão deste conceito que permitirá a interpretação dos fatos que envolvem a alimentação, não só apenas as técnicas necessárias para transformar o alimento em comida, mas os demais processos que perpassam os hábitos e as escolhas alimentares da sociedade.

Em "A Fisiologia do Gosto", Brillat Savarin (2019) interpreta a comida como algo que envolve quase tudo que existe no universo, desde as memórias e as condições climáticas, até a sujeira, a fome e a química. Comida é identidade, cultura, história, ciência, natureza, botânica, família, filosofia, e até mesmo nosso passado. E a Gastronomia é o ato no qual o indivíduo prefere aquilo que é agradável ao paladar.

Fischler (1995) também compreendeu de forma abrangente o conceito sobre comida e comensalidade. Em "O (h)onívoro", o autor afirma que o ato de comer, além de ser vital, é algo extremamente íntimo, pois ao incorporar os alimentos, os transformamos em parte de nós. O alimento passa pela barreira oral e torna-se uma substância íntima dentro de nós. Existe, portanto, algo muito sério sobre o ato de comer e o ato de incorporação do alimento por parte do ser humano. A comida,

desde a civilização grega da antiguidade, era a preocupação mais absorvente, pois, para existir, era necessário conseguir subsistência através da substância (Idem).

Poulain (2019), em “Sociologia da Alimentação: Os comensais e o espaço social alimentar” corrobora Fischler (1995) ao analisar o alimento sob o ponto de vista fisiológico. O comensal passa a ser o que ele come, isto é, comer significa incorporar, tomar para si as qualidades de determinado alimento, convertendo os nutrientes dos alimentos no próprio corpo de quem o come. Porém, existe o ponto de vista psicológico, subjetivo, pertencente ao imaginário do comensal, ou seja, o sujeito acredita/receia apoderar-se das qualidades simbólicas dos alimentos, seguindo o princípio do “Eu me torno o que eu como” (FISCHLER, 1995, p.196).

Embora exista na sociedade contemporânea uma segurança alimentar e abundância para uma parte da população, ainda perdura a preocupação acerca da alimentação, pois embora o desafio vital esteja neutralizado, o desafio íntimo está mais presente do que nunca. Os grupos sociais nunca produziram tantos debates sobre comida, ela é uma das grandes questões problemas do nosso tempo (Idem).

A comida está presente em praticamente todas as conversas, as pessoas sempre têm alguma opinião sobre determinada comida e, também, sobre dietas, ou seja, sobre abster-se da comida. Para Fischler (1995), o último quarto do século XX foi um período em que o espírito do tempo apresentou relações diretas do homem com o prazer, com a dieta e com a arte culinária. Além do entendimento da relação do homem e a forma com que ele se alimenta, buscou-se compreender a relação íntima e subjetiva dos seres humanos com a comida e a sua importância histórica e cultural.

Em razão desses fatores, é importante que, ao pensar na formação do Tecnólogo em Gastronomia, entenda-se o sistema culinário refletido no ciclo dos alimentos para a construção de um conceito sócio alimentar. Para auxiliar neste entendimento Gonçalves (2002) aponta para alguns componentes que constituem o sistema culinário. São eles:

- a) processos de obtenção dos alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados, etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);

- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa);
- g) 'refeições', isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia das refeições;
- i) quem oferece e quem recebe uma 'refeição' (quotidiana ou ritual);
- j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) classificação do 'paladar';
- m) modos de dispor dos restos alimentares; etc. (GONÇALVES, 2002, p.9 e 10 apud. TEMPASS, 2019, p.70)

Este sistema refere-se ao processo pelo qual o alimento passa até ser transformado em comida e compreender que o alimento é fruto de relações sociais permeadas por símbolos e significados coletivos. Logo, é necessário que o profissional da Gastronomia compreenda esse sistema, desde a forma primitiva para a obtenção dos alimentos, passando pela seleção deles e qual preparação cada ingrediente irá sofrer para ser transformado em um prato, bem como os utensílios e equipamentos a serem utilizados para cada preparo, de modo a oferecer um prato que agradável sensorialmente, isto é, visual e olfativo, além das texturas e harmonia dos sabores.

Ao refletir sobre a concepção sócio alimentar apresentada nesta pesquisa, compreende-se que o sistema culinário está inserido dentro deste contexto. Sobre este aspecto, Fischler (1995) compreende a cozinha como um conjunto composto por ingredientes e técnicas utilizadas para preparar a comida. Porém, a cozinha também pode ser entendida de forma mais ampla e, concomitantemente mais específica, composta por representações, crenças e práticas pertencentes a uma determinada cultura. Deste modo, cada cultura possui uma culinária e um composto de regras que vão desde a colheita dos alimentos, passando pela sua preparação e consumo.

Assim como as práticas e representações, o sistema culinário une os indivíduos com a sociedade e o universo. As escolhas alimentares, os modos de cozinhar, as formas de representar os alimentos, compõem um código cultural e é por meio deles que ocorrem as mediações sociais e simbólicas. É através do sistema culinário que ocorrem as transformações simbólicas pelas quais o alimento passa do seu estado natural para seu estado cultural. É a transformação do alimento em comida e, neste processo, ocorrem mediações importantes entre os domínios sociais e culturais.

O modo como as pessoas passaram a conceber e satisfazer suas necessidades de nível alimentar não pode ser limitado a uma lógica utilitarista ou tecnológica. A comida possui função estruturante na organização social dos seres humanos.

A partir desta perspectiva, Poulain (2019) defende que foi nas sociedades ocidentais, desde o século XX, período histórico em que ocorreu uma ruptura nas relações humanas com o meio ambiente após séculos de desnutrição, que as pessoas passaram a comer de acordo com suas vontades. O autor denominou de “códigos sociais da alimentação” (Idem p.36) as formas de cozinhar e/ou de comer e beber o que, no ocidente, chama-se modos à mesa. São objetos culturais que carregam parte da história e da identidade de determinado grupo social (Idem). A história da alimentação mostra que, sempre que as identidades locais são postas à prova, a cozinha e os modos à mesa são lugares importantes de resistência.

A cozinha representa uma combinação de alimentos, pratos e refeições que caracterizam determinados grupos, ou seja, um espaço das práticas, das técnicas de sobrevivência humana. Uma culinária pode ter um nome e, também, possuir reconhecimento social, além de estar profundamente enraizada nas rotinas e práticas diárias. Contudo a globalização mudou a forma com que a humanidade se sustentava e transformou a relação do homem com a natureza, atingindo diretamente os hábitos alimentares dos sujeitos.

Poulain (2019) embasa suas premissas a partir das ideias de Barthes (1961), Bourdieu (1979) e Aron (1976) para defender que o ato de comer está presente na identidade coletiva, mas também na identificação-distinção da alteridade. As práticas alimentares são, essencialmente cotidianas. São elementos de construção de sentimentos de pertença ou de diferenciação social. Os espaços da cozinha e da mesa constituem-se em espaços importantes de aprendizado social e de transmissão e internalização de valores, pois a comida é uma referência na manutenção dos laços e da tessitura social.

Entre os indivíduos de uma comunidade, existem contrastes entre as forças de apego que permitem a comprovação dos sentimentos de pertença, como o interesse por grupos de origem, cultural e regional. Esta tendência é percebida no desenvolvimento e na valorização da alimentação regional e dos produtos locais, raízes de um contexto cultural. Assim, a comunidade de referências é regional, mas faz parte da dialética entre o global e o local, como consequência da

internacionalização da produção, distribuição e comunicação de alimentos. (WARDE 1996, POULAIN 1997, BESSIERE 2000, POULAIN 2019).

Para que o Tecnólogo em Gastronomia desenvolva uma formação crítico-reflexiva necessária para sua atuação profissional no contexto atual, é necessário que ele seja capaz de captar e compreender as relações dos alimentos com as suas origens e como isso se apresenta na sociedade. Também cabe a este profissional perceber como ocorreu a popularização da Gastronomia através da comercialização dos alimentos por meio da criação de restaurantes. Isto tornou a experiência gastronômica acessível a um maior número de pessoas, elevando a abrangência de determinadas concepções sócio alimentares e fazendo delas, mais que elementos de diferenciação social, um modelo gastronômico para construção das identidades nacionais.

Para Brunhes (1942), a comida registra os indivíduos em um espaço físico, isto é, comer quer dizer incorporar um território (Idem p.19). O que um grupo come e as técnicas colocadas em prática para obter ou produzir alimentos, transformam e modelam o ambiente natural enquanto os indivíduos se alimentam, modificam as superfícies. É através das repetições ininterruptas de suas produções que ocorrem, também, ininterruptas modificações geográficas (BRUNHES 1942 apud. POULAIN 2019).

O lugar da alimentação abrange um conjunto de regras que convergem na definição social de um alimento. É por meio deste conjunto que a sociedade define sua conexão com a natureza, o processo de construção social da identidade alimentar e o conjunto de regras de inclusão ou exclusão de um produto com conteúdo nutricional fora do espaço alimentar.

A comida refere-se a um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que percorrem os caminhos que vão do campo ao prato, ou seja, a todas as etapas de transformação que permitem que o alimento chegue até o consumidor para, assim, ser reconhecido como comida. A relação entre o universo natural e a mesa é produzida socialmente, e é neste espaço que a comida é deslocada através da sociedade, vivendo uma série de transformações (POULAIN, 2019).

A alimentação é construída socialmente e determinada biologicamente. Os modelos dietéticos nasceram resultantes de uma série de diálogos entre a esfera social e a biológica, somadas à complexa junção de conhecimentos empíricos. Deste modo, os estudos em torno da alimentação não podem partir apenas da

preocupação em manter o patrimônio alimentar da época, eles devem, também, entender o mecanismo, a dinâmica, o conhecimento e o funcionamento de um corpo (Idem).

Tal debate teórico é apresentado com o intuito de compreensão do perfil que o profissional da gastronomia deve apresentar. Para muito além de habilidades práticas e operativas, ele deve ser capaz de entender as relações pertinentes entre comida e sociedade, necessárias para a formação crítico e reflexiva do gastrônomo, pois que possibilita considerar a complexidade acerca do lugar social da Gastronomia no corpo social.

Pois foram os indicativos para uma formação crítico-reflexiva que procurou-se analisar nos Projetos Pedagógicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC. No que se refere à metodologia de ensino defendida pelo PPC de 2016, é necessário ir além de aulas expositivas. O estudante deve possuir uma atitude científica, realizar julgamentos e compreender a relevância dos conteúdos e vivências para sua formação, que deve estar em constante articulação com o contexto de sua futura atuação profissional.

A estrutura curricular proposta na época tinha como premissa a interdisciplinaridade. Nota-se que, principalmente nos Cursos Superiores de Tecnologia, a interdisciplinaridade pretende contribuir para o desenvolvimento de qualificações e aptidões voltadas para a pesquisa tecnológica e para a disseminação de conhecimentos tecnológicos.

Conforme o PPC de 2016, os objetivos que definem os perfis dos egressos dos Cursos Superiores de Tecnologia, são os seguintes:

- a)
- b) desenvolver competências profissionais tecnológicas para a gestão de processos de produção de bens e serviços;
- c) promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como proporcionar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- d) cultivar o pensamento reflexivo, a autonomia intelectual, a capacidade empreendedora e a compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos, nas suas relações com o desenvolvimento do espírito científico;
- e) incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, a criação artística e cultura e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- f) adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente da matriz curricular;
- g) garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular (2016, p.49).

Por isso, segundo o referido PPC, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta uma estrutura curricular voltada para aquele perfil de egressos. Os conhecimentos construídos consideram a promoção das competências gerais e específicas, visando a formação de um profissional apto a realizar suas atividades profissionais de modo pleno e inovador.

Outro ponto destacado pelo documento é a forma como a estruturação curricular do Curso era construída em sua origem, através de módulos, para que fosse possível a flexibilidade na adequação às demandas do setor de serviços e, também, para atender às necessidades não só dos trabalhadores, mas das empresas e da sociedade.

Dessa forma, facilita-se a permanente atualização, renovação e reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso, de acordo com as demandas do mundo do trabalho, com base em competências a serem desenvolvidas (2016, p.50).

A Gastronomia é uma área que está em constante mutação e vem sendo colocada em um lugar de excelência pelas sociedades atualmente. Assim, ao profissional da área, deve ser oferecida uma formação que esteja em consonância com as demandas do mercado e da sociedade e, também, para que as instituições de ensino estejam aptas a responder a um grupo discente que deseja aprender novas competências e habilidades. (TOLEDO; BERGAMO 2011)

Os Cursos Superiores de Tecnologias relativos à EPT devem considerar os anseios do mundo produtivo,

desenvolvendo estratégias de aproximação com a sociedade de modo a fornecer aos seus egressos um ambiente educacional que projete o desenvolvimento de competências que se traduzam em aplicações voltadas para o mercado de trabalho. [...] Esse novo ambiente faz emergir nas organizações a necessidade de um profissional mais qualificado, mais flexível e multifuncional, indispensável para o sucesso e, talvez, para a própria sobrevivência das organizações contemporâneas. (Idem p.82)

A Gastronomia integra um campo de conhecimento complexo que exige uma formação profissional de qualidade, de forma que o sujeito entenda não apenas como são produzidos os alimentos, mas a abrangência cultural e afetiva à qual a alimentação pertence e, ainda, o complexo processo de gestão. Assim, a formação em Gastronomia

não requer apenas um processo de aquisição de conhecimentos, técnicas ou informações, mas as competências para a aquisição e assimilação de novos padrões e formas de perceber, ser, pensar e agir em torno deste fenômeno complexo que é a alimentação. (ANJOS, CABRAL e HOSTINS. 2017, p.09)

Além dos desafios presentes na estrutura curricular para oferecer uma formação que perpassa as esferas relevantes dos saberes necessários para o profissional da Gastronomia, outro fator que deve ser considerado é a realidade do mercado profissional e de que forma as instituições de ensino contribuem para refletirmos sobre este cenário,

observa-se uma ênfase na exigência do mercado associada à ideia de status e de valorização da profissão de chefe de cozinha. Ideias estas que se distanciam da rápida inserção no mercado de trabalho, que geralmente se dá a partir de cargos inferiores e não diretamente como chefe de cozinha. [...] os egressos não são reconhecidos pelo mercado imediatamente como chefs, sendo contratados como ajudantes, no piso da categoria. Isso costuma levar a uma desilusão em relação ao curso e ao mercado, que continua se expandindo, sem poder contar com mão de obra qualificada de maneira direcional, para suas necessidades mais urgentes que se encontram na base estrutural da carreira e não apenas no topo, com os chefes de cozinha. (RUBIM, REJOWSKI. 2013, p.183)

Sob este aspecto, é preciso considerar as expectativas dos egressos com relação ao mundo do trabalho e sua distinção com a realidade. Rocha (2015) fundamenta Rubim e Rejowski (2013) ao defender que

as condições de emprego desfavoráveis, caracterizadas por salários pouco atrativos e jornadas de trabalho extensas, as quais incluem finais de semana e feriados, são alguns dos fatores que afastam os gastrônomos do seu campo de atuação. (Idem p.10)

O autor apresenta como desfavorável o fato de que em muitos cursos faltam discussões sobre as condições de trabalho na área.

Apesar de eminentemente técnica, a formação em Gastronomia em laboratório, por melhor que seja a infraestrutura disponível, não consegue reproduzir as variáveis próprias dos estabelecimentos, entre elas a dinâmica da produção em escala em espaços de tempo determinados. (Idem, p.11 e 12)

Por isso, a necessidade de se oferecer uma formação que supere as repetições de preparações de pratos, para que o profissional não seja um mero reprodutor de técnicas. Para tanto, Rocha (2015) propõe a inovação tecnológica para o profissional da Gastronomia como mecanismo para criar novos produtos.

A inovação tecnológica em Gastronomia diz respeito à concepção de produtos e serviços; ao aperfeiçoamento, desenvolvimento e aplicação de novas técnicas de preparo adaptadas a contextos específicos; à elaboração de ferramentas de diagnóstico e intervenção em pontos críticos de controle da produção; à gestão dos recursos humanos e financeiros das empresas, assim como ao estudo de novos formatos de negócios decorrentes da inovação. (p.13)

Muito embora a Gastronomia seja uma área onde o conhecimento técnico está majoritariamente presente, a formação de seus profissionais não pode ser reduzida a uma “ciência das técnicas”.

[...] não posso deixar de mencionar Marx, como o fez Brüseke (2002, p.138) ao lembrar de que “a essência do capitalismo é a técnica sem se perguntar qual é sua essência”. A racionalidade da técnica é sua finalidade, baseada na reprodução do trabalho para um determinado fim, sem espaço para a análise, a criatividade e sua superação por quem a executa. Evidentemente que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é cômoda e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia restrito ao domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos. Todavia, a técnica por ela mesma não produz inovação. A técnica é produto da inovação, resultante do conhecimento compartilhado e fruto da observação, da compreensão dos fenômenos e da criatividade. (Idem, p. 13 e 14)

Para além das questões técnicas que devem ser consideradas na formação do Tecnólogo em Gastronomia, é necessário estar atento ao que os alunos buscam, seus anseios e questionamentos. Sob este aspecto, Menezes (2011) pergunta quem é o aluno do curso de Gastronomia, as histórias e vivências anteriores deste sujeito são respeitadas e ampliadas?

Sabemos que uma pessoa tem múltiplas dimensões: sentimentos, emoções, sonhos, valores e ideias. Necessário se faz trabalhar a formação profissional visando a integralidade do aluno estimulando sua criatividade, sem negar ou descaracterizar sua cultura de origem. Levar as pessoas a buscarem valores inéditos, originalidades, novas formulações e maneiras de atuar. Ter clareza sobre qualidades importantes como obediência, humildade e disciplina. O trabalho educativo deve impedir que os alunos desenvolvam o gosto excessivo da “obediência”, da dependência, da falta de autonomia, respeitando-se o que eles sabem, seu modo de ser e de se expressar, suas preferências e gostos. (Idem p. 52 e 53)

A autora entende que, para a formação deste profissional, é essencial saber as expectativas, opiniões e formas de vida dos estudantes. As tradições, costumes e conhecimentos deles devem ser levados em consideração, pois,

Sabemos que existe um campo de conflitos entre os grupos, classes e camadas sociais que compõem a sociedade. O aluno vai mergulhar na cultura que não é a dele. [...] Existe uma tensão permanente entre culturas

diferentes. Ela precisa ser trabalhada durante e no processo de formação profissional para que não bloqueie a criatividade e a espontaneidade, desestruturando, assim, a identidade do aluno. Por isso, as competências e habilidades trabalhadas pela escola devem favorecer o desenvolvimento de uma leitura crítica dos ambientes de trabalho. [...] Para entender as indagações, precisa-se entender sobre formação crítica libertadora e aluno curioso, contestador que enxerga e vê criativamente por detrás das aparências. (Idem, p.54)

Então, sobre a construção desta formação crítico, reflexiva e libertária, cabe às escolas de Gastronomia a preocupação com a produção de conhecimento e não apenas com sua reprodução. Buscar ofertar uma formação que seja direcionada para autonomia dos estudantes

e para o objetivo de tornar os alunos sujeitos da sua existência individual, coletiva e social, e não objetos de outra pessoa ou de outra classe. O aluno deve ser formador de si próprio (aprender a aprender). Para viabilizar essa educação, devemos ajudá-lo a se apropriar criticamente do conhecimento que a humanidade vem construindo nos vários campos da realidade e mais especificamente na Gastronomia, extrapolando, portanto, a formação acadêmica. (Idem, p.54 e 55)

A ideia de um aluno formador de opinião, que seja capaz de refletir sobre sua realidade, bem como compreender as necessidades do mercado de trabalho, é um desafio para as instituições de ensino. Ao analisar os cursos superiores de tecnologia, Santos e Jiménez (2009) apresentam uma perspectiva crítica acerca destes cursos:

partimos do pressuposto de que, em última análise, tal modalidade de graduação reproduziria, na esfera do ensino superior, o dualismo educacional [...] de caráter imediatista e pragmático a que vem sendo submetido o ensino em geral, e o ensino superior em particular. (p.172)

Sobre este dualismo educacional os autores apresentam que as reformas educacionais realizadas a partir de 1990 ressignificaram a educação em seus sistemas de ensino em termos tecnológicos e também em termos de gestão, com a finalidade

dupla de ajustar o bem educacional às regras e exigências do mercado[...]. No sentido oposto a esse entendimento, é no plano do determinismo tecnológico que se manifesta o discurso dominante. Este declara, grosso modo, que a chamada Terceira Revolução Industrial veio colocar em questão os paradigmas educacionais até então vigentes, passando a exigir um outro modelo para a formação e composição de um novo perfil de trabalhador, que garantisse ao profissional a aquisição de múltiplas competências condizentes com as necessidades de um sistema produtivo agora regido pelo advento das tecnologias. (Idem, p.172 e 173)

A respeito da intenção de formar profissionais em consonância com as demandas do mercado de trabalho, Menezes (2011) corrobora as críticas feitas por Santos e Jiménez (2009), defendendo que tal proposta deve ser superada.

A escola reproduz um modelo de mundo e o materializa para seus alunos. Olhar o mundo e fornecer meios para que os alunos superem as condições de descartabilidade, submissão e servilismo que se estabelecem nas relações de trabalho, explicáveis pelo processo histórico que acompanha os trabalhadores de cozinha comercial ou doméstica. Há que se destruir o estereótipo colonial de cozinheiro. Cozinheiro barato, mas dedicado. É o velho e obsoleto pensamento que tem raízes na história da escravidão brasileira. A cozinha era o ambiente dos subempregados ou dos mal-empregados. (2011, p.55)

Em 2007 Frigotto já apontava a estrutura dualista das instituições de ensino técnico, nas quais a EPT tinha o intuito de formar o que o autor identificou como “cidadão produtivo”, adaptado às necessidades do capital e do mercado de trabalho. A estes profissionais era, e ainda é oferecida uma capacitação profissional tecnicista à parte do conhecimento científico/reflexivo.

Corroborando a premissa de que a formação profissional ofertada no Brasil é restrita, Kuenzer (2009) compreende que o trabalhador foi sendo moldado ao longo dos anos para atender às demandas do mercado de trabalho. Por isso,

o conceito de competência profissional compreendia alguma escolaridade, treinamento para a ocupação e muita experiência, de cuja combinação resultava destreza e rapidez, como resultado de repetição e memorização de tarefas bem definidas, de reduzida complexidade e estáveis. Em decorrência, a pedagogia do trabalho taylorista-fordista priorizou os modos de fazer e o disciplinamento, considerando desnecessário ao trabalhador ter acesso ao conhecimento científico que lhe propiciasse o domínio intelectual das práticas sociais e produtivas e a construção de sua autonomia. (Kuenzer, 2009, p.31 apud Santos e Morila, 2018, p.136.)

Dessa situação decorre a dualidade social do ensino brasileiro: formar para o domínio prático/operativo ou formar para o domínio crítico/reflexivo. Ademais, outra dualidade pertinente para este contexto da educação profissional é analisada por Menezes (2011).

O Brasil precisa parar de dividir seus cidadãos em “social” e “serviço”, diz o escritor Marcelo Rubens Paiva [...]. Defendemos uma educação em Gastronomia que abra possibilidades ao sujeito, inclusive a de assumir a posição de chefe de cozinha. [...] os comprometidos com o preparo profissional dos alunos devem investigar as causas de submissão e servilismo [...]. A investigação passa, necessariamente, pela

problematização e discussão dos conhecimentos técnico-científicos da Gastronomia, dos conceitos de eficiência, eficácia [...], da competência e entender a relevância da educação profissional para comandar painéis e liderar pessoas. (p. 55 e 56)

Percebe-se que a formação profissional dos sujeitos que buscam o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia abrange muitas camadas, e sua complexidade precisa ser compreendida para além do conhecimento prático e da capacidade de combinar ingredientes para elaborar receitas. O processo de aprendizagem é constante e, nele, cada um irá enxergar o mundo de um jeito, o que deve ser levado em consideração. Durante este procedimento, o sujeito deve refletir acerca dos desafios em lidar com as divergências existentes em sua realidade profissional, tais como o autoritarismo social e o “sentimento de superioridade social de alguns setores do mundo do trabalho” (Menezes, 2011, p.57). Isso porque,

Ele terá de aprender a conviver com os contrastes. As diferenças são constitutivas da própria civilização e os contrastes sociais são consequências de mecanismos políticos, econômicos, culturais e educacionais, que sempre privilegiam e estão a favor das classes dominantes. O fundamental é assumir a própria história [...]. É o processo de emancipação humana. A sociedade tal como existe, mantém o homem apático, não emancipado. Qualquer tentativa séria de conduzir a sociedade à emancipação é submetida a resistências enormes porque a manutenção do estabelecido sempre encontra defensores. (Idem p.57)

É preciso então, entender a complexidade que envolve os processos de formação do sujeito, desde suas expectativas, anseios e desejos, até os conhecimentos construídos no decorrer do curso, o caminho que o profissional irá percorrer após a conclusão do curso, ou seja, de que forma irá inserir-se no mundo do trabalho.

A partir desta reflexão, a nossa questão é: o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC oferece essas condições aos seus estudantes?

As matrizes curriculares do curso, alteradas e reformuladas a cada revisão do Projeto Pedagógico, são importantes indicadores para visualizarmos uma resposta para a questão. Para entender como as modificações que foram desenvolvidas, construímos quadros que identificam a distribuição dos componentes curriculares por módulos, assim como as alterações realizadas no decorrer dos anos.

Quadro 01 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.

Matriz curricular – 2007	
Módulo I	Módulo IV
Português Instrumental Língua Inglesa – Glossário Língua Francesa – Glossário Cozinha Internacional – Patisserie Cozinha Internacional – Cocção, Cortes e Guarnições	Custos gerenciais Cozinha Internacional: Carnes e Aves II Cozinha Internacional Peixes e Frutos do Mar Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Gastronomia * Certificação: Gestor de Serviços Gastronômicos
Módulo II	Módulo V
Higiene e Legislação dos Alimentos Cozinha Internacional: Massas e Molhos I Eventos e Gastronomia Gastronomia Hoteleira * Certificação: Serviços em Alimentação	Cardápios e Menus Cozinha Regional Cozinha Vegetariana, Light e Diet Cozinha Internacional: Massas e Molhos II * Certificação: Chef de Cozinha
Módulo III	Módulo VI
Ações Ambientais na Gastronomia Bar Bar: Enologia e Coquetelaria Cozinha Internacional: Carnes e Aves I Aspectos Culturais do Turismo e da Gastronomia * Certificação: Serviços em Alimentos e Bebidas	Animação Gastronômica Marketing de Serviços Técnicas e Qualidades em Serviços Introdução à Administração Cozinha Internacional: Criações Culinárias Atividades Complementares

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

A partir da organização curricular, nota-se que os componentes curriculares ofertados no ano de criação do curso estiveram voltados para a formação acadêmica (conhecimento científico). Os componentes curriculares que apresentavam saberes práticos eram identificados como “Cozinha Internacional”, “Cozinha Vegetariana, Light e Diet”, “Higiene e Legislação dos Alimentos” e “Cozinha Regional”. Observa-se que na primeira matriz curricular não constavam componentes voltados para a Cozinha Alemã.

O estudo desta cozinha típica da região onde está estabelecida a instituição de ensino superior pode ser considerado relevante devido ao fato de Santa Cruz do Sul ser uma cidade fundada principalmente por imigrantes alemães, além de ocorrer na cidade a *Oktoberfest*, uma festividade fundamentada na cozinha típica alemã.

Havia também os componentes curriculares voltados para a área de turismo intitulados “Aspectos Culturais do Turismo e da Gastronomia” e “Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Gastronomia”, juntamente com os componentes curriculares

que enfatizavam as necessidades específicas do mercado, como “Marketing de Serviços”, “Técnicas e Qualidade em Serviços”, “Custos Gerenciais” e “Introdução à administração”. Outro ponto que merece realce nesta matriz curricular é que não constava o estágio profissional, o que retirava a obrigatoriedade do estudante experimentar o mundo do trabalho enquanto realizava sua formação.

Quadro 02 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.

Organização curricular de 2007	
Formação Geral Carga horária: 120 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Sociocultural – Ações Ambientais na Gastronomia • Científico-instrumental – Português Instrumental 	
Formação Específica por Área Carga horária: 180 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução a Administração; Marketing de Serviços; Custos Gerenciais 	
Formação Específica do Curso Carga horária: 1275 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Língua Inglesa – Glossário Gastronômico; • Língua Francesa – Glossário Gastronômico; • Cozinha Internacional: Patisserie; • Cozinha Internacional: Cocção, Cortes e Guarnições; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos I; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos II; • Cozinha Internacional: Peixes e Frutos do Mar; • Cozinha Internacional: Carnes e Aves I; • Cozinha Internacional: Carnes e Aves II; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; 	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos; • Eventos e Gastronomia; • Gastronomia Hoteleira; • Bar; • Bar: Enologia e Coquetelaria; • Aspectos Culturais do Turismo e da Gastronomia; • Cardápios e Menus; • Cozinha Regional; • Cozinha Vegetariana, Light e Diet; • Animação Gastronômica; • Técnicas e Qualidade em Serviços
Atividades Complementares Carga horária: 30 h	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Para fins didáticos, criou-se também um quadro com a divisão dos componentes curriculares divididos em: Formação Geral, Formação Específica por Área, Formação Específica do Curso e Atividades Complementares.

Quadro 03 – Departamentos das Disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2007.

Departamentos das disciplinas	
Arquitetura, Engenharias e Ciências Agrárias	
<ul style="list-style-type: none"> • Ações Ambientais na Gastronomia 	
Ciências Administrativas	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução a Administração; Marketing de Serviços 	
Ciências Biológicas e Farmácia	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos 	
Ciências Contábeis	
<ul style="list-style-type: none"> • Custos Gerenciais 	
Educação Física e Saúde	
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Internacional: Carnes e Aves I; • Cozinha Internacional: Carnes e Aves II; • Cozinha Internacional: Cocção, Cortes e Guarnições; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Regional; • Cozinha Vegetariana, Light e Diet; • Técnicas e Qualidade em Serviços
História e Geografia	
<ul style="list-style-type: none"> • Animação Gastronômica; • Aspectos Culturais do Turismo e da Gastronomia; • Bar; • Bar: Enologia e Coquetelaria; • Cardápios e Menus; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos I; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos II; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Internacional: Patisserie; • Cozinha Internacional: Peixes e Frutos do Mar; • Eventos e Gastronomia; • Gastronomia Hoteleira; • Hospitalidade: Turismo; • Hotelaria e Gastronomia
Letras	
<ul style="list-style-type: none"> • Língua Francesa -Glossário; • Língua Inglesa – Glossário; • Português Instrumental 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

A partir da proposta de um curso interdisciplinar, observa-se a tentativa de oferta de componentes curriculares de outros departamentos da instituição. No entanto é preciso questionar para além da inserção de novos componentes curriculares, se a prática destes conteúdos ocorreu de maneira interdisciplinar.

Neste sentido, seria necessário investigar a formação dos docentes considerando se possuem conhecimentos, habilidades e atitudes para a realização desta construção interdisciplinar. Com isso, é importante questionar se realmente existe uma relação de interdisciplinaridade entre os professores dos diferentes departamentos onde os componentes curriculares encontram-se alocados.

Quadro 04 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.

Matriz curricular – 2009	
Módulo I	Módulo IV
Francês Instrumental Fundamentos na Gastronomia Higiene e Legislação dos Alimentos Cozinha Internacional: Cocção, Cortes e Guarnições	Introdução a Administração Inglês Instrumental Cozinha Internacional: Peixes e Frutos do Mar Português Instrumental Escala de Serviço III * Certificação: Organizador de Serviços Gastronômicos
Módulo II	Módulo V
Cozinha Internacional: Patisserie Cozinha Internacional: Massas e Molhos Eventos e Gastronomia Gastronomia Hoteleira Escalas de Serviços I * Certificação: Prestador de Serviços em Alimentação	Cardápios e Menus Cozinha Regional Cozinha Vegetariana, Light e Diet Hospitalidade e Gastronomia * Certificação: Chef de Cozinha
Módulo III	Módulo VI
Técnicas e Qualidade em Serviço Bar e Coquetelaria Enologia Cozinha Internacional: Carnes e Aves Escalas de Serviço II * Certificação: Prestador de Serviços em Alimentação e Bebidas	Animação Gastronômica Marketing de Serviços Ações Ambientais na Gastronomia Custos Gerencias Cozinha Internacional: Criações Culinárias Tópicos Especiais na Gastronomia

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Na primeira reforma ocorrida no curso, nota-se que alguns componentes permaneceram. No entanto, observou-se que aqueles com ênfase na área de turismo não estão mais presentes na estrutura curricular. Foi englobado o componente curricular intitulado “Enologia”, considerando sua relevância para o segmento da Gastronomia. Observou-se também que os componentes curriculares com ênfase mercadológica permaneceram sendo oferecidas, “Introdução a Administração”, “Marketing de Serviços” e “Custos Gerenciais”.

Quadro 05 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.

Organização curricular de 2009	
Formação Geral Carga Horária: 240 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Sociocultural – Ações Ambientais na Gastronomia • Científico-Instrumental – Português Instrumental; Frances Instrumental; Inglês Instrumental 	
Formação Específica por Área Carga Horária: 180 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução a Administração; • Marketing de Serviços; • Custos Gerenciais 	
Formação Específica do Curso Carga Horária: 1170 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Internacional: Patisserie; • Cozinha Internacional: Cocção, Cortes e Guarnições; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos; • Cozinha Internacional: Peixes e Frutos do Mar; • Cozinha Internacional: Carnes e Aves; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; • Higiene e Legislação dos Alimentos; • Eventos e Gastronomia; • Gastronomia Hoteleira; • Bar e Coquetelaria; Enologia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos na Gastronomia; • Escalas de Serviço I; • Escala de Serviço II; • Escala de Serviço III; • Hospitalidade e Gastronomia; • Cardápios e Menus; Cozinha Regional; • Cozinha Vegetariana, Light e Diet; • Animação Gastronômica; • Técnicas e Qualidade em Serviços
Tópicos Especiais em Gastronomia Carga Horária: 30 h	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

A principal distinção que é possível verificar com relação à carga horária é na Formação Geral, pois, no PPC de 2009, sua carga horária foi dobrada, o que pode ser um indicativo de que o curso procurou enfatizar esta formação.

Quadro 06 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2009.

Departamento das disciplinas	
ENGENHARIA, ARQUITETURA E CIÊNCIAS AGRÁRIAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Ações Ambientais na Gastronomia 	
LETRAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Português Instrumental; Frances Instrumental; Inglês Instrumental 	
CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução a Administração; Marketing de Serviços 	
CIÊNCIAS CONTÁBEIS	
<ul style="list-style-type: none"> • Custos Gerenciais 	
EDUCAÇÃO FÍSICA E SAÚDE	
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Internacional: Cocção, Cortes e Guarnições; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; • Cozinha Regional; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Vegetariana, • Light e Diet; • Técnicas e Qualidade em Serviços
HISTÓRIA E GEOGRAFIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Internacional: Patisserie; • Cozinha Internacional: Massas e Molhos; • Cozinha Internacional: Peixes e Frutos do Mar; • Cozinha Internacional: Carnes e Aves; • Eventos e Gastronomia; • Gastronomia Hoteleira; • Bar e Coquetelaria; Enologia; • Fundamentos na Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Escalas de Serviço I; • Escalas de Serviço II; • Escalas de Serviço III; • Hospitalidade e Gastronomia; • Cardápios e Menus; • Animação Gastronômica; • Tópicos Especiais em Gastronomia
BIOLOGIA E FARMÁCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos; 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Com relação à departamentalização das disciplinas, observa-se que, desde seu ano de criação (2007), estas permaneceram alocadas em diversos departamentos da UNISC.

Em 2011 houve nova reestruturação curricular, conforme quadro abaixo:

Quadro 07 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.

Matriz curricular – 2011	
Módulo I	Módulo IV
Hospitalidade e Gastronomia Fundamentos da Gastronomia Fundamentos da Alimentação Higiene e Legislação dos Alimentos Habilidades Básicas na Cozinha	Cozinha Asiática Cozinha Francesa e Portuguesa Cozinha Italiana e Alemã Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares Projeto de estágio * Certificação: Cozinheiro Profissional
Módulo II	Módulo V
Inglês para Gastronomia Francês para Gastronomia Análise Sensorial dos Alimentos Maitre e Serviços de Salão Habilidades de Panificação Habilidades de Confeitaria * Certificação: Patisserie	Custos Gerenciais Planejamento de Menus Gastronômicos Bebidas: Enologia, Coquetelaria e Harmonização Estágio em Gastronomia I * Certificação: Chef de Cozinha
Módulo III	Módulo VI
Garde Manger e Cozinha Fria Cozinha Brasileira e Regional Gastronomia Hoteleira Cozinha Vegetariana, Light e Diet * Certificação: Garde Manger	Sociologia da Alimentação Marketing de Serviços Empreendedorismo Leitura e Produção de Texto Roteiros Gastronômicos Tendências Gastronômicas Estágio em Gastronomia II Cozinha Internacional: Criações Culinárias

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Nota-se que, na reforma ocorrida no ano de 2011, as disciplinas intituladas “Cozinha Internacional” foram retiradas da estrutura curricular. Em seu lugar, surgiram disciplinas intituladas “Habilidades”. Isso enfatiza a ideia de habilidades e competências, tratadas na modalidade EPT.

Pela primeira vez no curso, foi ofertada a disciplina “Sociologia da Alimentação” para tratar da relação do alimento com a sociedade e, também, pela primeira vez o curso ofertou uma disciplina sobre a Cozinha Alemã. Porém, esta aparece junto com a Cozinha Italiana, o que nos leva a compreender que, embora seja prática, não era uma disciplina com o intuito de enaltecer apenas a Cozinha Alemã, tão relevante para a cidade de Santa Cruz do Sul. Entre aquelas com viés mercadológico, houve o acréscimo da disciplina “Empreendedorismo”.

Quadro 08 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.

Organização curricular 2011	
Formação Geral Carga Horária: 210 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo; • Frances para Gastronomia; • Inglês para Gastronomia; • Leitura e Produção de Textos; • Marketing de Serviços; • Sociologia da Alimentação 	
Formação Específica por Área Carga Horária: 90 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos; • Análise Sensorial dos Alimentos 	
Formação Específica do Curso Carga Horária: 1425 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Custos Gerenciais; • Bebidas: Enologia, Coquetelaria e Harmonização; • Cozinha Asiática; • Cozinha Brasileira e Regional; • Cozinha Francesa e Portuguesa; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; • Cozinha Italiana e Alemã; • Cozinha Vegetariana, Light e Diet; • Estágio em Gastronomia I; • Estágio em Gastronomia II; • Eventos e Gastronomia; • Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos da Gastronomia; • Fundamentos de Alimentação; • Garde Manger e Cozinha Fria; • Gastronomia Hoteleira; • Habilidades de Confeitaria; • Habilidades de Panificação; • Habilidades Básicas na Cozinha; • Hospitalidade e Gastronomia; • Maitre e Serviços de Salão; • Planejamento de Menus Gastronômicos; • Projeto de Estágio; • Roteiros Gastronômicos; • Tendências Gastronômicas
Tópicos Especiais em Gastronomia Carga Horária: 90 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Tópicos Especiais em Gastronomia I e II 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

No quadro construído para mostrar os componentes curriculares do referido curso e nas reformas que ocorreram nas estruturas curriculares desde seu ano de criação (2007), até o último PPC apresentado (2016), nota-se que não houve grandes alterações na distribuição da carga-horária das disciplinas. Também não houve alterações quanto a departamentalização das disciplinas, conforme pode ser verificado no quadro apresentado na página seguinte:

Quadro 09 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2011.

Departamentos das disciplinas	
HISTÓRIA E GEOGRAFIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas: Enologia, Coquetelaria e Harmonização; • Cozinha Asiática; • Cozinha Brasileira e Regional; • Cozinha Francesa e Portuguesa; • Cozinha Internacional: Criações Culinárias; • Cozinha Italiana e Alemã; • Estágio em Gastronomia I; • Estágio em Gastronomia II; • Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; • Eventos e Gastronomia; • Fundamentos da Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Garde Manger e Cozinha Fria; • Gastronomia Hoteleira; • Habilidades Básicas na Cozinha; • Habilidades de Confeitaria; • Habilidades de Panificação; • Hospitalidade e Gastronomia; • Maitre e Serviços de Salão; • Planejamento de Menus Gastronômicos; • Projeto de Estágio; Roteiros Gastronômicos; • Tendências Gastronômicas; • Tópicos Especiais em Gastronomia I; • Tópicos Especiais em Gastronomia II;
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo; • Marketing de Serviços 	
BIOLOGIA E FARMÁCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos 	
CIENCIAS CONTÁBEIS	
<ul style="list-style-type: none"> • Custos Gerenciais 	
CIENCIAS HUMANAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Sociologia do Trabalho 	
EDUCAÇÃO FÍSICA E SAÚDE	
<ul style="list-style-type: none"> • Análise Sensorial dos Alimentos; • Cozinha Vegetariana: Light e Diet; • Fundamentos de Alimentação 	
LETRAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Francês para Gastronomia; Inglês para Gastronomia; Leitura e Produção de Textos 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Com relação à departamentalização das disciplinas, observa-se que, desde seu ano de criação (2007), estas permaneceram alocadas em diversos departamentos da UNISC, o que significa que não houve/não há um departamento de Gastronomia, ficando os professores deste curso ligados a outros.

Quadro 10 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.

Matriz curricular – 2013	
Módulo I	Módulo IV
Hospitalidade e Gastronomia Fundamentos da Gastronomia Fundamentos da Alimentação Higiene e Legislação dos Alimentos Habilidades Básicas na Cozinha	Cozinha Asiática Cozinha Francesa e Portuguesa Cozinha Italiana e Alemã Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares, Projeto de Estágio
Módulo II	Módulo V
Inglês para Gastronomia Francês para Gastronomia Análise Sensorial dos Alimentos Maitre e Serviço de Salão Habilidades de Panificação Habilidades de Confeitaria	Custos Gerenciais Planejamento de Menus Gastronômicos Bebidas: Enologia, Coquetelaria e Harmonização Eventos em Gastronomia I
Módulo III	Módulo VI
Garde Manger e Cozinha Fria Cozinha Brasileira e Regional Gastronomia Hoteleira Cozinha Vegetariana, Light e Diet	Cozinha Internacional: Criações Culinárias Marketing de Serviços Empreendedorismo Sociologia da Alimentação Roteiros Gastronômicos Leituras e Produção de Texto Tendências Gastronômicas Estágio em Gastronomia II Tópicos Especiais em Gastronomia I e II

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

No ano de 2013, o Currículo apresentou algumas alterações impulsionadas por exigências da nova legislação, como o ensino da Educação Ambiental, o Ensino da Cultura Afro-Brasileira e Indígena e o Ensino em Direitos Humanos.

Quanto a Educação Ambiental, a temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena e a Educação em Direitos Humanos, requisitos normativos exigidos pela respectiva legislação, o Curso propõe-se, de modo transversal, contínuo e permanente, a auxiliar na difusão de conhecimentos, tecnologias e informações elencando-se dois níveis de tal propósito. O primeiro, institucional, que propõe e desenvolve ações no intuito de solidificar a conhecimentos referentes as temáticas em questão na comunidade acadêmica e na sociedade como um todo. Particularmente, em reforço as ações institucionais, algumas disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia trabalham tais questões, podendo-se citar a Sociologia da Alimentação e a História da Alimentação: Cultura e Sociedade, dentre outras. (PPC, 2013, p.28)

Porém, observa-se que os conteúdos programáticos se apresentam de forma transversal e são genéricos e abrangentes, considerando a relevância da Cultura Afro-Brasileira e Indígena como principais influências na Gastronomia do Brasil, juntamente com a Portuguesa. Outro fator que deve ser levado em consideração é o fato de que mais da metade da população brasileira se autodeclara negra, o que pode representar um indicativo da influência cultural deste grupo étnico na composição gastronômica do país e, em consequência, nos hábitos alimentares da população brasileira.

Quadro 11 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.

Organização curricular 2013	
Formação Geral Carga Horária: 240 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo; • Frances para Gastronomia; • Inglês para Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura e Produção de Textos; • Marketing de Serviços; • Sociologia da Alimentação
Formação Específica por Área Carga Horária: 240 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Ações Ambientais na Gastronomia; • Análise Sensorial dos Alimentos; • Higiene e Legislação dos Alimentos; 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado e Hospitalidade; • Nutrição
Formação Específica do Curso Carga Horária: 1320 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Bar; • Cozinha Asiática; • Cozinha Brasileira e Regional; • Cozinha Francesa; • Cozinha Italiana; • Cozinha Light e Diet; • Cozinhas do Mundo; • Criações Culinárias; • Custos e Formação de Vendas; • Enologia e Harmonização; • Estágio em Gastronomia; • Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; 	<ul style="list-style-type: none"> • Eventos e Serviços de Salão; • Fundamentos na Gastronomia; • Garde Manger e Cozinha Fria; • Gastronomia Hoteleira; • Habilidades Básicas na Cozinha; • Habilidades de Confeitaria; • Habilidades de Panificação; • História de Alimentação: Cultura e Sociedade; • Planejamento de Menus Gastronômicos; • Projeto de Estágio; • Roteiros Enogastronômicos; • Tendências Gastronômicas

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

É importante destacar, do PPC de 2013, o fato de que tanto a Formação Geral quanto a Formação Específica por Área apresentavam cargas horárias iguais. Com isso, é possível considerar que o curso buscava equilibrar estas formações.

Quadro 12 – Departamento das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2013.

Departamentos das disciplinas	
Biologia e Farmácias	
<ul style="list-style-type: none"> Higiene e Legislação dos Alimentos 	
Ciências Administrativas	
<ul style="list-style-type: none"> Empreendedorismo; Marketing de Serviços 	
Ciências Contábeis	
<ul style="list-style-type: none"> Custos e Formação de Vendas 	
Ciências Humanas	
<ul style="list-style-type: none"> Sociologia da Alimentação 	
Educação Física e Saúde	
<ul style="list-style-type: none"> Análise Sensorial dos Alimentos; Cozinha Light e Diet; Nutrição 	
Engenharia e Ciências Agrárias	
<ul style="list-style-type: none"> Ações Ambientais na Gastronomia 	
História e Geografia	
<ul style="list-style-type: none"> Bar; Cozinha Asiática; Cozinha Brasileira e Regional; Cozinhas do Mundo; Cozinha Francesa; Cozinha Italiana; Criações Culinárias; Enologia e Harmonização; Estágio em Gastronomia; Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; Eventos e Serviços de Salão; Fundamentos na Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> Garde Manger e Cozinha Fria; Gastronomia Hoteleira; Habilidades Básicas na Cozinha; Habilidades de Confeitaria; Habilidades de Panificação; História da Alimentação: Cultura e Sociedade; Mercado e Hospitalidade; Planejamento de Menus Gastronômicos; Projeto de Estágio; Roteiros Enogastronômicos; Tendências Gastronômicas
Letras	
<ul style="list-style-type: none"> Frances para Gastronomia; Inglês para Gastronomia; Leitura e Produção de Textos 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Em relação à departamentalização das Disciplinas, a alocação das mesmas segue de forma semelhante desde a criação do Curso.

Quadro 13 – Matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.

Matriz curricular – 2015	
Módulo I	Módulo IV
Fundamentos da Gastronomia História da Alimentação: Cultura e Sociedade Higiene e Legislação dos Alimentos Habilidades Básicas na Cozinha	Cozinha Asiática Cozinha Francesa Cozinha Italiana Cozinhas do Mundo Custos e Formação de Vendas
Módulo II	Módulo V
Inglês para Gastronomia Francês para Gastronomia Bar Nutrição Garde Manger e Cozinha Fria Ações Ambientais na Gastronomia Habilidades de Panificação	Mercado e Hospitalidade Empreendedorismo Enologia e Harmonização Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares Eventos e Serviços de Salão Projeto de Estágio
Módulo III	Módulo VI
Cozinha Light e Diet Análise Sensorial dos Alimentos Cozinha Brasileira e Regional Gastronomia Hoteleira Habilidades de Confeitaria Leitura e Produção de Textos	Criações Culinárias Marketing de Serviços Tendências Gastronômicas Sociologia da Alimentação Roteiros Enogastronômicos Planejamento de Menus Gastronômicos Estágio em Gastronomia

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Na reforma que ocorreu no curso em 2015, observa-se que a Cozinha Alemã não está mais sendo ofertada, enquanto outras cozinhas como a Asiática e Francesa mantiveram a sua oferta. O PPC do curso não justifica a alteração da disciplina “Cozinha Italiana e Alemã” para “Cozinha Italiana”. Embora o PPC procure articular de modo transversal a História e a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, em 2015, apresentou a disciplina “História da Alimentação: Cultura e Sociedade” como aquela que trataria mais especificamente desta temática.

Quadro 14 – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.

Organização curricular 2015	
Formação Geral Carga Horária: 240 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo; • Frances para Gastronomia; • Inglês para Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura e produção de textos; • Marketing de serviços; • Sociologia dos alimentos
Formação Específica por Área Carga Horária: 240 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Ações ambientais na Gastronomia; • Análise sensorial dos alimentos; 	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Legislação dos Alimentos; • Mercado e Hospitalidade; Nutrição
Formação Específica do Curso Carga Horária: 1320 h	
<ul style="list-style-type: none"> • Bar; • Cozinha Asiática; • Cozinha Brasileira e Regional; • Cozinha Francesa; • Cozinha Italiana; • Cozinha Light e diet; • Cozinhas do Mundo; • Criações Culinárias; • Custos e Formação de Vendas; • Enologia e Harmonização; • Estágio em Gastronomia; • Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; 	<ul style="list-style-type: none"> • Eventos e Serviços de Salão; • Fundamentos na Gastronomia; • Garde Manger e Cozinha Fria; • Gastronomia Hoteleira; • Habilidades Básicas na Cozinha; • Habilidades de Confeitaria; Habilidades de Panificação; • História da Alimentação: Cultura e Sociedade; • Planejamento de Menus Gastronômicos; • Projeto de Estágio; • Roteiros Enogastronômicos; • Tendências Gastronômicas.

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Quadro 15 – Departamentos das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2015.

Departamento das disciplinas	
Biologia e Farmácia	
<ul style="list-style-type: none"> Higiene e Legislação dos Alimentos 	
Ciências Administrativas	
<ul style="list-style-type: none"> Empreendedorismo; Marketing de Serviços 	
Ciências Contábeis	
<ul style="list-style-type: none"> Custos e Formação de Vendas 	
Ciências Humanas	
<ul style="list-style-type: none"> Sociologia da Alimentação 	
Educação Física e Saúde	
<ul style="list-style-type: none"> Análise Sensorial dos Alimentos; Cozinha Light e Diet; Nutrição 	
Engenharia e Ciências Agrárias	
<ul style="list-style-type: none"> Ações Ambientais na Gastronomia 	
História e Geografia	
<ul style="list-style-type: none"> Bar; Cozinha Asiática; Cozinha Brasileira Regional; Cozinhas do Mundo; Cozinha Francesa; Cozinha Italiana; Criações Culinárias; Enologia e Harmonização; Estágio em Gastronomia; Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares; Eventos e Serviços de Salão; Fundamentos na Gastronomia; 	<ul style="list-style-type: none"> Garde Manger e Cozinha Fria; Gastronomia Hoteleira; Habilidades Básicas na Cozinha; Habilidades de Confeitaria; Habilidades de Panificação; História da Alimentação: Cultura e Sociedade; Mercado e Hospitalidade; Planejamento de Menus Gastronômicos; Projeto de Estágio; Roteiros Enogastronômicos; Tendências Gastronômicas
Letras	
<ul style="list-style-type: none"> Frances para Gastronomia; Inglês para Gastronomia; Leitura e Produção de Textos 	

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Quadro 16 – Matriz curricular das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC referente ao ano de 2016.

Matriz curricular – 2016	
Módulo I	Módulo IV
Fundamentos na Gastronomia Habilidades Básicas na Cozinha Vigilância Sanitária de Alimentos Garde Manger e Cozinha Fria História da Alimentação: Cultura e Sociedade	Cozinha Asiática Cozinha Francesa Gastronomia Hoteleira Enologia e Harmonização Gestão de Custos e Precificação
Módulo II	Módulo V
Francês para Gastronomia Bar e Coquetelaria Cozinha Italiana Habilidades de Panificação Nutrição Planejamento de Menus Gastronômicos Análise Sensorial dos Alimentos.	Mercado e Hospitalidade Gestão Ambiental e Sustentabilidade Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares Refeições Coletivas, Serviços de Buffet e Self Service Cozinhas do Mundo Agroindústrias e Produtos Coloniais
Módulo III	Módulo VI
Cozinha Brasileira e Regional Habilidades de Confeitaria Leitura e Produção de Textos Práticas de Alimentos para Fins Especiais Eventos e Serviço de Salão.	Criações Culinárias Gestão Organizacional Sociologia do Trabalho Marketing de Serviços Tópicos Especiais em Gastronomia Gestão de Pessoas Atividades Complementares

Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

A alteração da estrutura curricular ocorrida no ano de 2016 é a mais recente. Nota-se que a ideia de ofertar disciplinas intituladas “Habilidades” segue em vigência. Já “Sociologia da Alimentação” não está mais sendo ofertada e “Sociologia do Trabalho” aparece pela primeira vez, assim como “Agroindústrias e Produtos Coloniais” e “Refeições Coletivas, Serviços de Buffet e Self Service”.

O viés mercadológico segue vigente de forma relevante no curso com a oferta de componentes curriculares como “Marketing de Serviços”, “Gestão Organizacional”, “Mercado e Hospitalidade”, “Gestão de Custos e Precificação” e “Gestão de Pessoas”.

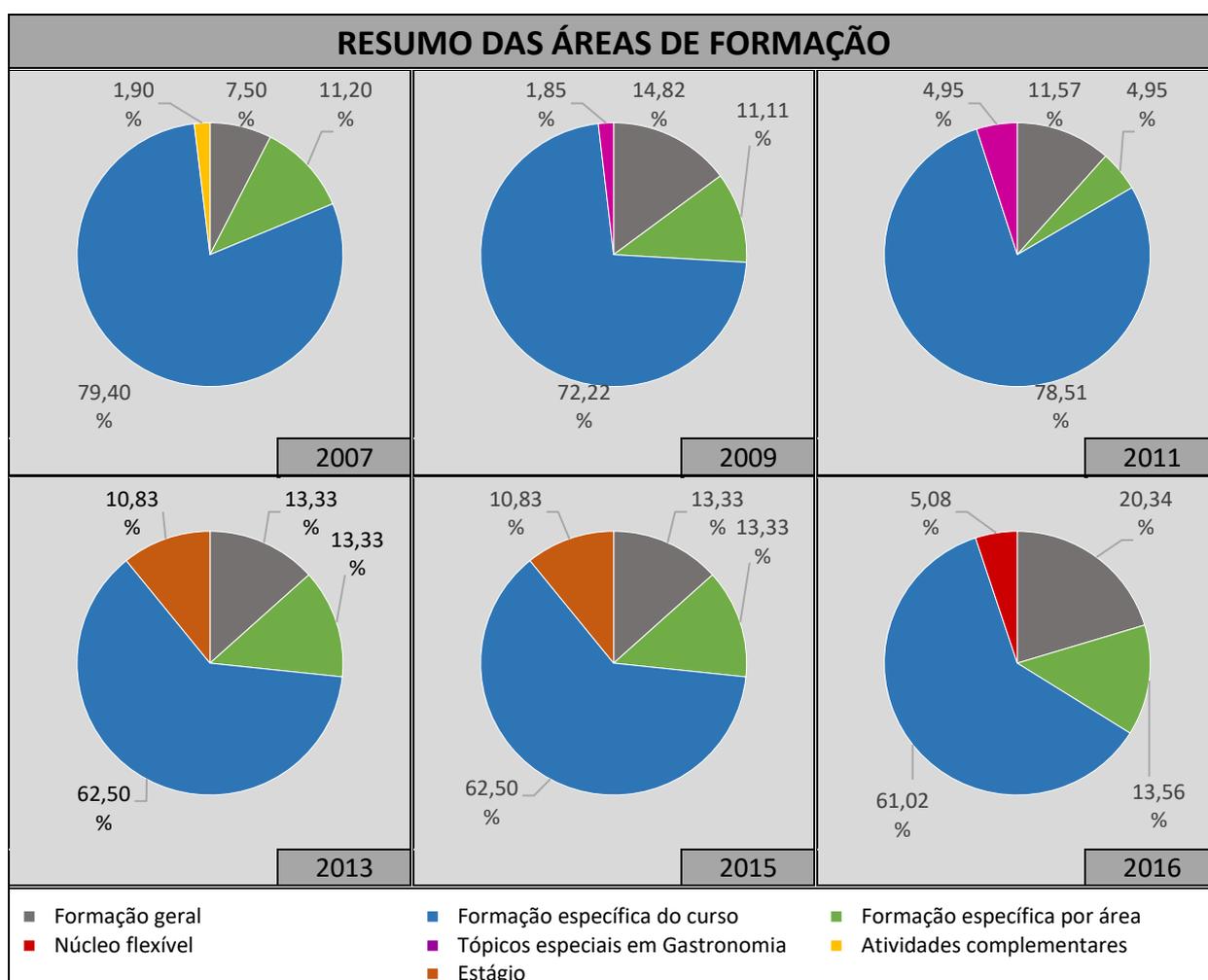
No que se refere à abordagem da Gastronomia Afro-Brasileira e dos Povos Indígenas, segundo o PPC, o curso apresenta-se em consonância com os requisitos legais e normativos. No que tange as relações étnico-raciais,

[...] e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena (Lei n 11.645 de 10 de março de 2008). A temática da História e cultura afro-brasileira e dos povos indígenas brasileiros são contempladas em disciplinas como História da Alimentação, Cultura e Sociedade e Cozinha

Brasileira e Regional. Nestas disciplinas são discutidas questões referentes à desigualdade social e racial, valorização da diversidade cultural da região e do país, assim como são desenvolvidos trabalhos práticos em organizações que defendem estas causas. (PPC, 2016, p.37)

Para termos uma visão mais abrangente das alterações propostas em cada PPC, são apresentados gráficos que sintetizam as divisões do curso em áreas de formação.

Quadro 17 – Gráficos com resumo das áreas de formação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC, conforme histórico dos PPCs.



Fonte: Elaborado pela autora com base no PPC da instituição.

Segundo o PPC atual do referido curso, as dimensões formativas organizam-se da seguinte maneira:

- a) Formação Geral, que abarca os conteúdos base necessários a todos os cursos. Esta formação sustenta a solidez científica e conceitual, e está em consonância com os princípios da referida instituição;
- b) Formação Específica, aquela que abarca as áreas de conhecimento e disciplinas que são direcionadas para a caracterização da identidade do profissional que o curso busca formar. Esta divide-se em: Formação Específica por Área e Formação Específica do Curso.

4.2. ENTÃO, PARA O QUE FORMAMOS?

Neste último subcapítulo buscar-se-á relacionar as convergências e divergências indicadas nas propostas pedagógicas do curso abordado, tanto no seu formato curricular original, como em suas reformulações, e a formação profissional pretendida, com vistas à compreensão da função social que o mesmo assume perante sua comunidade.

O atual PP do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia afirma que a organização curricular deve abranger as atividades essenciais necessárias ao desenvolvimento das competências e habilidades dos futuros profissionais. Os cursos Superiores de Tecnologia da UNISC devem comprometer-se à interdisciplinaridade para o desenvolvimento das qualificações, permitindo ao sujeito o entendimento referente à oferta de bens e serviços ao mercado.

O conceito de competências vigente no referido documento apresenta a capacidade que o profissional possui de conhecer, mobilizar, articular e praticar as habilidades necessárias, visando o desempenho profissional eficiente e eficaz para execução das atividades que serão solicitadas naquela rotina específica de trabalho.

As competências nas instituições educacionais podem ser analisadas a partir das mudanças ocorridas nas esferas culturais e tecnológicas. No que diz respeito a essas mudanças, Lopes e Zaremba (2013) contextualizam a Mundialização do Capital que ocorreu a partir da década de 1980, quando o mundo produtivo passou a configurar-se por meio de algumas características tendenciais como a

[...] flexibilização da produção e reestruturação das ocupações nas organizações; integração de setores da produção; multifuncionalidade, adaptabilidade e polivalência dos trabalhadores; valorização dos saberes dos trabalhadores não ligados ao trabalho prescrito ou ao conhecimento formalizado ou institucionalizado. [...] o debate sobre a educação, ao mesmo tempo em que se testemunha a emergência da noção de competência atendendo a diversos propósitos: reordenar conceitualmente e epistemologicamente a compreensão da relação trabalho/educação, desvirtuando o espaço das ocupações/empregos e institucionalizar novas formas de educar/formar os trabalhadores e submetê-los internamente às organizações e no mercado de trabalho. (Idem p.285 e 286)

Os autores destacam termos do campo empresarial cada vez mais utilizadas “nos planos e projetos pedagógicos, como: *produtividade, eficiência, gerência, clientes.*” (2013, p.291), o que caracteriza a mercantilização da área.

Percebe-se através da análise das estruturas curriculares que, desde a criação do curso estão presentes componentes curriculares voltados para o campo empresarial e que, no decorrer das reformas curriculares, houve um aumento de oferta destes componentes. Os PPCs dos anos de 2007, 2009, 2011 e 2013 apresentavam 4 componentes curriculares com o viés mercadológico. Já nos PPCs de 2015 e 2016 este número aumentou para 5 e 6 respectivamente.

Nota-se, assim, a aproximação da educação pelo setor empresarial. Identifica-se a inclinação da formação do profissional em gastronomia com aos interesses do mundo produtivo, em detrimento de uma educação para produção de conhecimento. Com base nisso, Ferretti critica o conceito de competências, afirmando

[...] que este sofre um deslocamento do campo dos negócios, o que por si só, já é indicativo de que as reformas promovidas na educação, contrariamente afirmado pelos discursos oficiais, tende a privilegiar os interesses de um setor social e não os da sociedade como um todo. (Idem p.294)

No caso dos cursos de formação de profissionais para a área gastronômica, o setor social privilegiado pelas tendências de ensino baseadas no desenvolvimento de habilidades e de competências é o empresarial. Assim, altera-se o foco de objetivos e, ao invés dos cursos privilegiarem o aprimoramento do ser, do trabalhador, do interior para o exterior, são os interesses das classes empresariais ligadas aos proprietários de restaurantes, indústrias e bares que determinam as habilidades e competências que os cursos devem desenvolver nos estudantes, são os fatores externos que determinam a formação interna. Essa relação explicita a

perda de autonomia dos trabalhadores quanto a sua formação. Essa questão já havia sido apontada por Mészáros (2005), ao referir que a educação institucionalizada,

[...] especialmente nos últimos 150 anos, serviu – no seu todo – ao propósito de não só fornecer os conhecimentos e o pessoal necessário à máquina produtiva em expansão do sistema do capital, como também gerar e transmitir um quadro de valores que legitima os interesses dominantes, como se não pudesse haver nenhuma alternativa à gestão da sociedade, seja na forma “internalizada” (isto é, pelos indivíduos devidamente “educados” e aceitos) ou através de uma dominação estrutural e uma subordinação hierárquica e implacavelmente impostas. (Lopes e Zaremba, 2013, p.299 apud. Mészáros 2005, p.35)

Percebe-se nos Cursos Superiores de Tecnologia a tendência do desenvolvimento de competências e habilidades em suas estruturas curriculares. Este é o caso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na UNISC que, ao relacionar a formação ofertada aos interesses do mercado, alinha sua estrutura curricular aos interesses deste último.

Santos e Jiménez (2009), ressaltam a ideia do dualismo histórico presente na educação, especialmente nos Cursos Superiores de Tecnologia, distinguindo a escola para o pensar e

[...] escola para o fazer – passa a operar com novos ingredientes e com cores mais fortes no âmbito do ensino superior, e tal estratégia é envolta em uma ideologia falseadora, apelando aos jargões que recorrem à necessidade de desenvolvimento do país e à desejada democratização do acesso ao ensino superior, ainda que esta se faça pela porta mais estreita da formação abreviada, de caráter praticista e imediatista. (p.179)

Kuenzer (2007) corrobora com os autores supracitados ao refletir sobre a aproximação entre a educação e o sistema capitalista, assim como sobre a forma como as relações de produção fordista e a organização do trabalho estavam atreladas às mudanças sociais, influenciando diretamente o modo de vida e o comportamento, inclusive alimentar, dos sujeitos.

O novo tipo de produção racionalizada demandava um novo tipo de homem, capaz de ajustar-se aos novos métodos da produção, para cuja educação eram insuficientes os mecanismos de coerção social; tratava-se de articular novas competências a novos modos de viver, pensar e sentir [...]. A ciência e o desenvolvimento social por ela gerado, pertencendo ao capital e aumentando a sua força produtiva, ao se colocarem em oposição objetiva ao trabalhador, justificavam a distribuição desigual dos conhecimentos científicos e práticos, contribuindo para manter a alienação, tanto da produção e do consumo, quanto da cultura e do poder. (Idem p.1155)

A autora compreende ainda que a educação profissional buscava, na primeira metade do século XX, atender às necessidades de um processo produtivo específico, focada no cumprimento de procedimentos repetidos através de processos pedagógicos.

[...] que privilegiavam a memorização; não havia, portanto, no trabalho de natureza operacional, necessidade de escolarização ampliada, uma vez que não havia necessidades significativas de trabalho intelectual neste nível. [...] Daí a primazia do saber tácito sobre o conhecimento científico, da prática sobre a teoria, da parte sobre a totalidade, que caracterizaram a educação profissional de caráter operacional [...]. Nitidamente separados o trabalho intelectual e a atividade prática no trabalho [...]. A expansão da oferta de escolas profissionais, portanto, não resulta em democratização, mas sim em aprofundamento das diferenças de classe. (Idem p.1157)

Este método de produção, hoje superado, engendrou um sistema educacional dicotômico que se mantém, conforme anteriormente abordado. Kuenzer (2007) entende que a divisão técnica que separa a teoria da prática, apresenta-se como uma consequência que pertence ao processo de valorização do capital. Esta divisão manifesta a separação entre trabalho manual e intelectual como uma estratégia de dominação. Sua superação somente será alcançada a partir de um novo modo de produção.

Em consequência, a superação da dualidade não é uma questão a ser resolvida através da educação, mediante novas formas de articulação entre o geral e o específico, entre teoria e prática, entre disciplinaridade e transdisciplinaridade; ou mediante uma nova concepção de competência que tenha impacto nas políticas e programas de formação de professores. (Idem p.1162)

No que se refere às competências, a autora compreende a emergência de um modelo que está focado na resolução de problemas,

[...] para o qual se passa a exigir mais conhecimentos teóricos e mais habilidades cognitivas complexas [...]. A competência com foco na solução de problemas, contudo, não é apenas fruto da inteligência, pois para enfrentar eventos é preciso estar em expectativa, pressenti-los, sendo fundamental a dimensão da corporeidade, ou psicofísica, posto que a percepção passa pelo refinamento da relação entre os sentidos e o campo de trabalho; são ruídos dissonantes, cheiros, trepidações, cores, sabores que, repentinamente, para o trabalhador experiente, sinalizam a emergência de um evento (Dejours, 1993, p.286 apud. Kuenzer, 2007, p.1163).

Assim, a autora discute sobre a ideia de competência como a capacidade de o sujeito trabalhar intelectualmente, opondo-se assim à ideia de competência como um conhecimento tácito, de modo a pensar que, se o trabalho fosse entendido como uma articulação entre o conhecimento teórico e tácito, poderia resgatar-se a união entre “corpo/intelecto, trabalho intelectual e manual, teoria e prática” (Kuenzer, 2007; apud Herold, 2007, p.1163).

Ao apresentar esta relação entre o conhecimento tácito e o conhecimento científico, a autora compreende que o conhecimento tácito não expira com a inserção de novas tecnologias. Ele passa e exigir uma contribuição maior “de conhecimentos científicos que não podem ser obtidos somente por meio da prática, senão por meio de cursos sistematizados” (Idem p.1172). Isso ocorre porque

[...] a relação entre conhecimento tácito e conhecimento científico [...] não é de oposição, mas sim de articulação dialética, posto que são categorias que se integram aos processos de trabalho flexibilizados, nos quais a prevalência do tácito ou do científico responde à especificidade do trabalho [...]. Ou, como afirma Antunes (2005, p. 41), “ontologicamente prisioneiros do solo material estruturado pelo capital, o saber científico e o saber laborativo mesclam-se mais diretamente no mundo contemporâneo”. (Idem p.1173)

Embora o conhecimento tácito não apareça de forma explícita nos conteúdos abordados pelas disciplinas no PPC do referido de Gastronomia da UNISC, compreende-se a necessidade do saber prático para o profissional da cozinha. Assim, ao analisar os documentos, verificou-se que as disciplinas que abordam o conhecimento prático, o saber-fazer, estão presentes em maior número quando comparadas às disciplinas que estimulam a pesquisa acadêmica.

Para auxiliar na compreensão da formação do profissional para a área da Gastronomia, Menezes (2011) acredita que tal formação deveria voltar-se para um sujeito com senso crítico, que apresente uma visão política da sua realidade, que seja capaz de fazer uma leitura do mundo e que, em suas nuances e contrastes, seja capaz de analisar suas divergências e convergências.

A finalidade da educação profissional não é apenas preparar o jovem/adulto para o ingresso competente na vida econômica da comunidade. A escola não pode ser reduzida a um campo de treinamento básico para o emprego futuro. A formação profissional não pode ser baseada no utilitarismo econômico (a margem excessiva da ganancia) e no pragmatismo com pouco respaldo na realidade. [...] Definir o currículo formativo de um profissional que desenvolve diferentes funções nos mais diversos âmbitos de trabalho não é fácil. [...] a escola deve ser o centro da vida social e

pressupõe uma educação voltada para recompor a personalidade dos indivíduos. (Idem p.59 e 60)

Ainda que pelos documentos analisados a Instituição destaque a importância do Ensino Superior como uma possibilidade para o desenvolvimento regional, o curso parece ainda carecer de uma reflexão teórica e metodológica sobre as problemáticas locais, capazes de promover o diálogo crítico e criativo com a realidade. Isso possibilitaria a renovação e a atualização da ação pedagógica, de modo a superar aquilo que é apontado pelo PPC como reprodutivismo acrítico, descontextualizado do conhecimento real e socialmente útil.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no estudo feito através dos PPs do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, percebeu-se que a UNISC se apresenta como uma Universidade Comunitária que tem como um de seus pilares institucionais a valorização da extensão universitária, de modo a buscar atender às demandas sociais da comunidade na qual está inserida. Constatou-se também, pela análise dos documentos, que a Instituição pretende valorizar a pesquisa acadêmica, de maneira que, no decorrer do seu curso, o aluno seja capaz de produzir conhecimento intelectual de maneira autônoma, o que lhe possibilitará interpretar o contexto social em que se encontra.

Constatou-se ainda, através da análise do PPC do curso de tecnólogo em gastronomia, que há a oferta de diversos cursos de extensão de curta duração, os quais pretendem atender às demandas da sociedade santa-cruzense e de seu entorno. No entanto, no que concerne a pesquisa acadêmica, ao examinar as estruturas curriculares, observou-se que, embora a UNISC seja uma instituição que defende a valorização da pesquisa, as estruturas curriculares do curso de Gastronomia não oferecem estratégias para que os estudantes a desenvolvam.

Ao analisar o PPC e as reformulações que este sofreu no decorrer dos anos, no que diz respeito à formação específica, que caracteriza as disciplinas que constituem a identidade do profissional, é nela que se encontram as disciplinas ditas “técnicas” ofertadas pelo curso. Porém, no ano em que o curso foi criado, ela envolvia 79,40% da carga horária. Em 2016, ano da última reforma curricular, este montante havia caído para 61,02%.

Enquanto isso, em 2007, a Formação Geral, destinada a abarcar os conhecimentos tidos como comuns a outros cursos da instituição, envolvia 7,50% da carga horária. No PPC de 2016, tal formação já somava 20,34% da carga horária do curso. Tais alterações proporcionais nas estruturas curriculares podem representar a preocupação dos docentes e gestores do curso em equilibrar a formação ofertada pelas disciplinas práticas, com as teóricas. Ainda assim, notou-se que mesmo as disciplinas teóricas não apresentam, em seus conteúdos, incentivo à pesquisa acadêmica.

A análise dos dados apresentados nos PPCs do Curso enfatiza a predominância do ensino prático, voltado para suprir as demandas dos setores de

serviço, mantendo a ideia herdada do período escravista de que a cozinha é espaço de trabalho braçal, operativo, não é lugar para o pensar, para a reflexão, para a teorização.

A formação do gastrônomo não pode limitar-se ao ensino das reproduções técnicas de cozinha, como se este fosse um mero reproduutor de receitas. Conforme visto no primeiro capítulo deste trabalho, a alimentação ocupa uma parte vital para a humanidade, ela compõe o nosso processo de hominização e continua a compor o de humanização. O alimento, ao ser transformado em comida, subverte-se em cultura, perpassando os hábitos de todas as classes sociais para além das necessidades fisiológicas. Por isso, é importante que o profissional desta área tenha consciência de como o alimento interfere na sociedade e na formação das relações interpessoais.

Ao contextualizar historicamente a EPT no segundo capítulo, compreendeu-se esta como uma modalidade de educação para o trabalho, e ao analisar os documentos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC, observou-se que as disciplinas ofertadas corroboram a formação tecnicista e pouco reflexiva.

A análise sobre os documentos aqui referidos indicou que a concepção sócio alimentar difundida pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC está fundamentada nas demandas do mercado da área de alimentação. As necessidades e interesses da comunidade santa-cruzense e adjacências parecem não terem sido consideradas, já que não há, nas estruturas curriculares, disciplinas voltadas para a Gastronomia das etnias formadoras das populações locais, por exemplo.

Por tudo isso, se faz necessária a proposição de uma formação que vá além do conhecimento tecnicista, que o vincule ao conhecimento científico e que, por meio da pesquisa acadêmica, mais gastrônomos almejem tornarem-se pesquisadores, pois o campo da alimentação possui diversas temáticas que precisam ser estudadas para o aprimoramento do nosso processo de humanização.

6. REFERÊNCIAS

6.1. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERGAMO, Marcelo; TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. *In*: FURTADO, Silvana Mello (coord.); TOMIMATSU, Carlos Eiji (coord.). **Formação em Gastronomia: Aprendizagem e Ensino**. São Paulo, SP: Editora Boccato, 2011. p. 72-86.

BERTONCELO, Edison. Classe social e alimentação: padrões de consumo alimentar no Brasil contemporâneo. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. 2019, v. 34, n. 100. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/3410005/2019>. Acesso em 13/11/2019.

BRANDÃO, Marisa. Cursos superiores de tecnologia: democratização do acesso ao ensino superior? **Revista Trabalho Necessário**, v. 5, n. 5. 14 dez. 2007.

BRANDÃO, Marisa. O curso de Engenharia de Operação (anos 1960/ 1970) e sua relação histórica com a criação dos CEFETs. **Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica**, v. 2, n. 2, p. 55-77, jul 2015. Disponível em: <https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/RBEPT/article/view/2952>. Acesso em: 09/03/2021.

CAIRES, Vanessa Guerra; OLIVEIRA, Maria Auxiliadora Monteiro. **Educação profissional brasileira: Da Colônia ao PNE 2014-2024**. Editora Vozes, 2015.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria**. São Paulo, SP: Editora Saraiva, 2005.

CREMONESE, Danúbia Sehn. **A contribuição da Oktoberfest para o discurso identitário germânico de Santa Cruz do Sul**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2009.

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

DIEFENTHAELER, Inés Beatriz F. **Das árvores às panelas no fogo: como nos tornamos humanos**. 2013. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo**. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Editorial Anagrama, S.A., 1995.

FLANDRIN, J-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 2015.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Senac Nacional, 2012.

HARARI, Yuval N. **Sapiens: uma breve história da humanidade**. São Paulo, SP: Editora Lpm, 2014.

HEISER, C. B. **Sementes para a civilização: a história da alimentação humana**. São Paulo, SP: EDUSP, 1977.

HIRT, Carla; MARTINS, Eduardo Marques. Santa Cruz do Sul & Oktoberfest: tradução ou tradição alemã? **Boletim Gaúcho de Geografia**, Porto Alegre, v. 34, n. 1, p. 78-94, mai. 2009. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/bgg/article/view/37429/24175>. Acesso em: 20/05/2020.

HOSTINS, Regina Celia Linhares; CABRAL, Sílvia Regina; ANJOS, Francisco Antônio. O cenário da formação superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, n. 01, p. 1-21, ago. de 2017. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/714>. Acesso em: 05/04/2021.

JIMÉNEZ, Susana Vasconcelos; SANTOS, Deribaldo Gomes. Graduação tecnológica no Brasil: aproximações críticas preliminares. **Linhas Críticas, Revista da Faculdade de Educação – UnB**, Brasília, v. 15, n. 28, p. 171-185, jan./jun. 2009. Disponível em: <http://ojs.bce.unb.br/index.php/linhascriticas/article/view/1524/1166>. Acesso em: 05/04/2021.

KI-ZERBO, Joseph. **Metodologia e pré-história da África**. Brasília: UNESCO, 2010.

KUENZER, Acacia Zeneida. O ensino médio agora é para a vida: entre o pretendido, o dito e o feito. **Educação & Sociedade**, Campinas, vol. XXI, n. 70, p. 15-39, abr. de 2000. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/873/87313696003.pdf>. Acesso em: 05/04/2021.

KUENZER, Acacia Zeneida. Da dualidade assumida à dualidade negada: o discurso da flexibilização justifica a inclusão excludente. **Educação & Sociedade**, v. 28, n. 100, p. 1153-1178, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-73302007000300024>. Acesso em 05/04/2021.

KUENZER, Acacia Zeneida. Ensino médio e profissional: as políticas do Estado neoliberal. 1997. In: MANFREDI, Sílvia Maria. **Educação Profissional no Brasil: Atores e Cenários ao Longo da História**. 2016.

MANFREDI, Sílvia Maria. **Educação profissional no Brasil: atores e cenários ao longo da história**. Jundiaí, Paco Editorial, 2016.

MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos**. São Paulo, SP: Editora Martin Claret Ltda, 2011.

MARX, Karl. **O Capital**. Vol. 1. São Paulo, SP: Abril Cultural, 1983.

MASCARIN, Teresa de Fátima. Ritual de preparação do acarajé para Iansã: dimensão sagrada e profana. In: Congresso Internacional de História, 6, 2013. **Anais**

eletrônicos [...]. Maringá: Universidade Estadual de Maringá, 2013. Disponível em http://www.cih.uem.br/anais/2013/trabalhos/219_trabalho.pdf. Acesso em 05/03/2021.

MASSONI, Luis Fernando; ALBUQUERQUE, Maria Madalena Zambi; MORIGI, Valdir Jose. Festas étnicas, memória e patrimônio cultural: informações sobre a Oktoberfest nos sites oficiais de divulgação do evento. *In: XIV Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação (ENANCIB 2013)*. 2013. Disponível em: <http://repositorios.questoesemrede.uff.br/repositorios/bitstream/handle/123456789/2551/FESTAS%20%c3%89TNICAS.pdf?sequence=1>. Acesso em: 18/06/2020.

MENEZES, Marcia Cristina Pinto. A preparação e o encaminhamento ao mercado de trabalho. *In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji. Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino*. São Paulo, SP: Editora Boccato, 2011.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores**. 2006. Disponível em: http://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf. Acesso em: 25/03/2020.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (orgs.). **Gastronomia: cortes e recortes**. 2. ed. Distrito Federal: Editora SENAC, 2009.

MORILA, Ailton Pereira; SANTOS, Manoel Tadeu Alves. A Educação Profissional e Tecnológica no Brasil: uma trajetória de projeções utilitaristas e seus percalços. **Revista Kiri-Kerê - Pesquisa em Ensino**, n. 4, mai. 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/index.php/kirikere/article/view/19731>. Acesso em: 05/04/2021.

ORNELLAS, Lieselotte. **A alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis, SC: Editora UFSC, 2008.

PINTO, Álvaro Vieira. **O conceito de tecnologia**. v. 01. Rio de Janeiro, RJ: Contraponto, 2005.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario**. Editorial UOC, S.L (2019).

PRADO, Caio Júnior. **História e desenvolvimento: a contribuição da historiografia para a teoria e prática do desenvolvimento brasileiro**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1972.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Revista Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife v.1(1), p. 3-20, mai./jun. 2015. Disponível em: http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417/pdf_1. Acesso em: 05/04/2021.

RODRIGUES, Heloisa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: docentes práticos em atuação na Universidade Anhembi Morumbi. *In: Seminário ANPTUR, 6, 2009, São Paulo. Anais eletrônicos* [...]. São Paulo:

Universidade Anhembi Morumbi, 2009. Disponível em <https://docplayer.com.br/18064672-Tecnologia-em-gastronomia-em-sao-paulo-docentes-praticos-em-atuacao-na-universidade-anhembi-morumbi.html>. Acesso em 16/02/2021.

ROSA, Heliandro Abreu. **Sobre a origem do homem**. Porto Alegre, RS: Mercado Aberto, 1988.

RUBIM, Rebeca; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo – Visão & Ação**, v. 15, n. 02, mai./ago. 2013. Disponível em <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3781>. Acesso em 16/02/2021.

SAVARIN, Brillat Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Companhia das Letras, 2. ed. (2019).

SCHREIBER, Milagros del Carmen Joseph. **A Gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC: como patrimônio cultural e atrativo turístico**. 2006. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Programa de Mestrado Acadêmico, Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, Balneário Camboriú, 2006.

SILVÉRIO, Valter Roberto (Org.). **Síntese da coleção história geral da África**. Brasília: UNESCO, MEC, UFSCar, 2013.

SOUZA, Jessé. **A elite do atraso: da escravidão à lava jato**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Casa da Palavra, 2017.

SOUZA, Felipe G. **A carência do alimento na formação humana no contexto da crise estrutural do capital: apontamentos Marxiano-Lukacsianos**. 2014. Disponível em http://www.uece.br/ppge/wpcontent/uploads/sites/29/2019/06/Disserta%C3%A7%C3%A3o_FELIPEGUILHERME-DE-SOUZA.pdf. Acesso em: 20/10/2019.

TEMPASS, Martín César. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais -REIS**, v. 3, n. 2, jul./dez. 2019, p. 62-81, Rio Grande, Revista de Ciências Sociais/ISSN 2594-7664. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9805>. Acesso em: 05/04/2021.

VOGT, Olgário Paulo. **Germanismo e nacionalização em Santa Cruz do Sul, RS**. Disponível em <https://online.unisc.br/acadnet/moduloEleicoes/documentos/germanismo.pdf>. Acesso em 15/02/2021.

ZAREMBA, Fellipe de Assis; LOPES, Leandro de Proença. O discurso de crise da educação: crítica ao modelo de competências desde a epistemologia da educação. **Revista historia de la educación latinoamericana**, v. 15, n. 21, jul./dez. 2013 – ISSN: 0122-7238-283-304. 2013. Disponível em:

https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia_educacion_latinoamericana/article/view/2474/2340. Acesso em: 05/04/2021.

6.2. REFERENCIAS DOCUMENTAIS

BRASIL, MEC. **Parecer do CNE/CES nº 436/2001**. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>. Acesso em 18/02/2021.

BRASIL, MEC. **DIRETRIZES CURRICULARES - Nível Tecnológico Parecer CNE/CP nº 29, de 03/12/2002**. Disponível em http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/parecer_cne29.pdf. Acesso em 15/03/2021.

BRASIL, MEC. **Planejando a Próxima Década. Conhecendo as 20 Metas do Plano Nacional de Educação – PNE**. Ministério da Educação, Secretaria de Articulação com os Sistemas de Ensino. 2014. Disponível em http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf. Acesso em 15/03/2021.

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. MEC, 2020. Disponível em https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/572694/Lei_diretrizes_bases_4ed.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em 17/03/2021.

FUMAÇA e as preces. **Gazeta do Sul**, Santa Cruz do Sul, ano 2020, 30 mar. 2020. Disponível em: http://www.gaz.com.br/conteudos/regional/2020/03/30/163786-fumaca_e_as_preces.html.php. Acesso em 02/10/2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 13/11/2019.

MENOR tem instrução e emprêgo em curso de hotelaria paulista. **Correio da Manhã**, Rio de Janeiro, 11 setembro 1966, n. 22527, p. 02. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_07&pagfis=74786&url=http://memoria.bn.br/docreader#. Acesso em 16/02/2021.

SILVEIRA, Ada Cristina Machado da. Representação identitária e promessas de diversão: o logo da Oktoberfest 2005 de Santa Cruz do Sul. *In*: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Sul, 8, 2007, Passo Fundo. **Anais eletrônicos** [...]. Passo Fundo: Intercom, 2007. Disponível em <http://www.intercom.org.br/papers/regionais/sul2007/resumos/R0004-1.pdf>. Acesso em 08/03/2021.

TIMELINE – 20 Anos UNISC. *In*: UNISC. [Santa Cruz do Sul, 2020?]. Disponível em: <http://www.unisc.br/site/20anos/index.html>. Acesso em: 25/05/2020.