

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

JANAÍNA DOMINGUES

**FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: INGREDIENTES E TEMPEROS DE UM
PROFISSIONAL**

Balneário Camboriú

2008

JANAÍNA DOMINGUES

**FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: INGREDIENTES E TEMPEROS DE UM
PROFISSIONAL**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí, Centro de Educação Balneário Camboriú, Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico.

Orientadora: Profa. Dra. Regina Célia Linhares Hostins

Balneário Camboriú

2008

JANAÍNA DOMINGUES

**FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: INGREDIENTES E TEMPEROS DE UM
PROFISSIONAL**

Esta dissertação foi julgada adequada para a obtenção do Título de Mestre em Turismo e Hotelaria e aprovada pelo Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria, da Universidade do Vale do Itajaí, Campus Balneário Camboriú.

Itajaí, ___ de setembro de 2008.

Profa. Dra. Regina Célia Linhares Hostins
UNIVALI
Orientador

Profa. Dra. Cássia Ferri
UNIVALI
Membro

Profa. Dra. Doris Van de Meene Ruschmann
UNIVALI
Membro

Profa. Dra. Ingrid Schmidt Hebbel Martens
SENAC SÃO PAULO
Membro

Aos *chefs* que inovam, criam e fortalecem, na
gastronomia, a aliança entre ciência e arte, comida e
prazer, alimento e sensibilidade.

A

Marlene e Rolfe, os mais importantes *chefs* da minha história, pelos ensinamentos e pelo carinho incondicional.

Regina, pelas receitas elaboradas sempre com tanta dedicação e respeito.

Andréia, Flávia, Mário e Simone, pela seleção de ingredientes tão variados e preciosos.

Georgia, Guilhermina, Izabel e Priscilla, pelos temperos que dão sabor a este cardápio.

Natascha, por me ensinar que a vida pode ser simples e deliciosa.

Obrigada!

RESUMO

De natureza interdisciplinar, a Gastronomia dialoga com as ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza, evidenciando importante interlocução com a área do Turismo, especialmente porque ambas se encontram no âmbito da hospitalidade e do lazer. O contexto sociocultural contemporâneo aproxima estes dois campos, destacando a gastronomia como produto turístico, patrimônio cultural e elemento importante nos debates sobre hospitalidade, cultura e sociedade. A pesquisa aqui apresentada insere-se neste universo e buscou, no campo dos estudos de pós-graduação em Turismo e Hotelaria, mais precisamente na linha de pesquisa Planejamento e Gestão de Empresas do Turismo do Mestrado de Turismo e Hotelaria da Univali, aprofundar conhecimentos sobre a formação profissional em Gastronomia. O estudo teve como propósito analisar as bases teórico-metodológicas que fundamentam a formação do profissional em Gastronomia nas instituições de ensino superior catarinenses, focalizando as peculiaridades do perfil de formação, a organização e seleção de conhecimentos que compõem a matriz curricular e os autores e obras que dão sustentação teórico-metodológica aos estudos histórico-culturais e técnico-científicos na área. Trata-se de pesquisa de caráter documental, cujo movimento de análise efetivou-se no sentido de observar os pontos de convergência, aproximação e distanciamento entre esses elementos e suas interfaces com as outras áreas do conhecimento. Constatou-se que as bases metodológicas de formação nos cursos avaliados estão predominantemente fixadas numa concepção instrumental, em que predominam disciplinas e conteúdos relacionados à produção e ao domínio das técnicas, métodos e procedimentos culinários em detrimento dos estudos antropológicos, sociológicos, históricos e geográficos, fortemente imbricados na produção em Gastronomia e na compreensão da área como fenômeno vinculado à hospitalidade, cultura e sociedade.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação profissional. Bases teórico-metodológicas.

ABSTRACT

The interdisciplinary field of Gastronomy dialogs with the human, social, applied and natural sciences, demonstrating an important interlocution with the area of Tourism, particularly bearing in mind that both fields are within the scope of hospitality and leisure. The contemporary sociocultural context brings these two fields closer together, highlighting gastronomy as a tourism product, a form of cultural heritage, and an important element in the debates on hospitality, culture and society. The study presented here is part of this context. It seeks, within postgraduate studies in Tourism and Hotel Management, more specifically, as part of the line of research Planning and Management of Tourism Companies of the Master's Degree in Tourism and Hotel Management of Univali, to investigate in greater depth, the knowledge of the training of professionals in Gastronomy. The proposal of this study was to analyze the theoretical and methodological bases of the training of professionals in Gastronomy in higher education institutions of Santa Catarina, focusing on the special characteristics of the training profile, the organization and selection of knowledge that makes up the curriculum, and the authors and works that give theoretical and methodological support to historical, cultural, technical and scientific studies in the area. This is a document-based study, in which an analysis was carried out to observe the points of convergence, similarities and differences between these elements and their interfaces with other areas of knowledge. It was observed that the methodological bases of the training offered by the courses evaluated are predominantly fixed on an instrumental concept, with a predominance of disciplines and contents related to the production and mastery of culinary techniques, methods and procedures, to the detriment of anthropological, sociological, historical and geographical studies which are closely related to the production of Gastronomy and the understanding of the area as a phenomenon which is linked to hospitality, culture and society.

Key words: Gastronomy. Professional training. Theoretical and methodological bases.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|-----|
| Figura 01: Relação intercultural gastronômica propiciada pelo turismo | 27 |
| Figura 02: A metodologia e os procedimentos de pesquisa utilizados | 32 |
| Figura 03: Refinamento do açúcar | 67 |
| Figura 04: Sushi em embalagem comestível..... | 74 |
| Figura 05: Pirâmide das áreas de interesse trabalhadas nos cursos de Gastronomia analisados. | 108 |
| Figura 06: Distribuição de conteúdos e disciplinas por áreas de interesse da Gastronomia. | 144 |

LISTA DE QUADROS

| | |
|--|-----|
| Quadro 01: Síntese de três gastronomias locais..... | 28 |
| Quadro 02: Relação do perfil dos cursos superiores em tecnologia com o Catálogo..... | 43 |
| Quadro 03: Relação dos objetivos com o perfil dos cursos analisados e com o perfil definido pelo Catálogo..... | 45 |
| Quadro 04: Relação do perfil do curso de bacharelado em Gastronomia com o tripé de formação..... | 46 |
| Quadro 05: Relação dos objetivos e perfil do curso analisado e com o perfil definido pelo Catálogo..... | 47 |
| Quadro 06: Campos de conhecimento que fundamentam a Gastronomia..... | 48 |
| Quadro 07: Cozimento por fluxo de calor por condução – saltear com gordura..... | 64 |
| Quadro 08: Cozimento por fluxo de calor por condução – saltear sem gordura..... | 64 |
| Quadro 09: Cozimento por fluxo de calor por convecção – fritar com gordura por imersão..... | 65 |
| Quadro 10: Cozimento por fluxo de calor por convecção – fritura rasa..... | 65 |
| Quadro 11: Cozimento por fluxo de calor por convecção – sem gordura (assar e grelhar)..... | 66 |
| Quadro 12: Conhecimentos relacionados às Ciências Sociais Aplicadas..... | 96 |
| Quadro 13: Métodos, técnicas, procedimentos, matéria-prima e estrutura nos quatro cursos estudados..... | 99 |
| Quadro 14: A interface da Gastronomia com a área das Ciências Humanas..... | 101 |
| Quadro 15: A interface da Gastronomia com a área das Ciências da Saúde..... | 103 |
| Quadro 16: A interface da Gastronomia com as Ciências Exatas e da Terra..... | 106 |
| Quadro 17: Autores e obras estudados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Fundamentos de Química e Física..... | 113 |
| Quadro 18: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo História e Cultura (seis citações)..... | 115 |
| Quadro 19: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo História e Cultura (cinco citações)..... | 116 |
| Quadro 20: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Métodos e Técnicas (mais de oito citações)..... | 120 |
| Quadro 21: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Métodos e Técnicas (menos de oito citações)..... | 121 |

| | |
|---|-----|
| Quadro 22: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Metodologia de Pesquisa (mais de cinco citações)..... | 123 |
| Quadro 23: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Metodologia de Pesquisa (cinco citações) | 124 |
| Quadro 24: Outros autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Metodologia de Pesquisa (também com cinco citações)..... | 125 |
| Quadro 25: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Gestão (mais de dez citações) | 127 |
| Quadro 26: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Gestão (dez citações)..... | 129 |
| Quadro 27: Outros autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Gestão (entre seis e oito citações). | 130 |
| Quadro 28: Autores e obras referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Gestão (cinco citações) | 132 |
| Quadro 29: Outros autores e obras referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Gestão (cinco citações) | 134 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|--|----|
| Tabela 01: Composição das farinhas de trigo | 61 |
|--|----|

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO | 13 |
| 1.1 Problematização..... | 15 |
| 1.1.1 Por uma história social da alimentação | 17 |
| 1.1.2 Turismo e Gastronomia: pares em conjunção | 25 |
| 1.2 Procedimentos metodológicos..... | 29 |
| CAPÍTULO I – MARCOS LEGAIS E PEDAGÓGICOS QUE SUBSIDIAM A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: UMA LEITURA DOS CURSOS OFERTADOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA | 35 |
| 1.1 Dos cursos superiores de tecnologia e do bacharelado..... | 36 |
| 1.1.1 Cursos superiores de tecnologia | 37 |
| 1.1.2 Curso de bacharelado..... | 39 |
| 1.2 Os referenciais dos projetos pedagógico dos cursos de formação em Gastronomia no Estado de Santa Catarina | 40 |
| 1.2.1 Perfis de formação dos cursos superiores em tecnologia | 40 |
| 1.2.2 Os objetivos dos cursos superiores em tecnologia | 43 |
| 1.2.3 Perfil de formação do curso de bacharelado..... | 45 |
| 1.2.4 Objetivos do curso de bacharelado | 46 |
| CAPÍTULO II – GASTRONOMIA EM INTERFACE..... | 48 |
| 2.1 História e Gastronomia | 49 |
| 2.2 Gastronomia, Sociologia e Antropologia..... | 54 |
| 2.3 Gastronomia e Geografia..... | 58 |
| 2.4 Química, Física e Gastronomia | 60 |
| 2.4.1 Análise sensorial..... | 69 |
| 2.4.2 Gastronomia molecular..... | 71 |
| 2.5 Nutrição e Gastronomia..... | 75 |
| 2.5.1 Saúde, higiene e segurança do trabalho..... | 77 |
| 2.5.1.1 Prevenção de acidentes | 79 |
| 2.5.1.2 Ergonomia | 80 |
| 2.6 Administração e Gastronomia..... | 83 |
| 2.6.1 Marketing | 85 |
| 2.6.2 Gestão de pessoas | 88 |
| 2.6.3 Gestão de custos | 89 |

| | |
|---|------------|
| 2.6.3.1 Cardápio e ficha técnica | 92 |
| CAPÍTULO III – OS INGREDIENTES E TEMPEROS QUE COMPÕEM O CURRÍCULO DE FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA | 94 |
| 3.1 Ciências Sociais Aplicadas | 95 |
| 3.2 Ciências Humanas | 100 |
| 3.3 Ciências da Saúde | 103 |
| 3.4 Ciências Exatas e da Terra | 106 |
| 3.5 Temperando os conhecimentos deste capítulo | 107 |
| CAPÍTULO IV – MESTRES QUE INSPIRAM OS <i>CHEFS</i> | 110 |
| 4.1 Fundamentos de Química e Física | 112 |
| 4.2 História e Cultura | 115 |
| 4.3 Métodos e Técnicas | 119 |
| 4.4 Metodologia de Pesquisa | 122 |
| 4.5 Gestão | 126 |
| 4.6 Síntese | 136 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 140 |
| REFERÊNCIAS | 146 |

1 INTRODUÇÃO

A educação superior brasileira, nas duas últimas décadas, tem vivenciado uma verdadeira revolução nos seus cursos e suas modalidades de oferta. Contribuíram para este fenômeno as transformações no mundo do trabalho decorrentes do avanço tecnológico, do processo de globalização e das redes de informação que acarretaram mudanças nos produtos, processos e competências profissionais. A aprovação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), em 1996, no governo Fernando Henrique Cardoso, evidencia o contexto de mudanças marcado pela mercantilização do conhecimento e, conseqüentemente, pela abertura do setor da educação aos agentes do mercado.

O curso de educação profissional na modalidade tecnológica foi uma inovação trazida pela LDB/96, cuja proposta de oferta e certificação muito se aproxima da filosofia da abertura do ensino voltado ao mercado, com impacto na oferta de vagas para a educação superior. Os cursos tecnológicos se iniciaram com a Reforma da Educação Profissional (1996/97) e se consolidaram nos anos subseqüentes (2002-2007), na gestão do governo de Luís Inácio Lula da Silva. Nesse período, foi implantado o Programa de Reforma da Educação Profissional (PROEP) e lançado o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que passou a ser um guia para a organização dos cursos na área tecnológica.

Do mesmo modo, os cursos de bacharelado sofreram transformações nas suas propostas pedagógicas. Aspectos antes considerados imutáveis nos currículos, como grade curricular, currículo mínimo, tempo e formação, passaram por reformulações orientadas pela LDB, que propaga a idéia da flexibilização curricular conforme diretrizes, da redução do tempo de formação e da matriz curricular com abertura para diferentes formações, coerentes com o mercado.

Nesse ambiente de redefinição dos campos profissionais, áreas de formação consideradas tradicionais ou clássicas, como Engenharia, Administração, Biologia e Ciência da Computação, que demandavam elevada carga de formação teórica, passaram a dividir espaços de atuação e saberes com áreas específicas de formação que, até então, não gozavam de prestígio acadêmico, mas que respondiam às demandas pragmáticas do mercado, como turismo, gastronomia, fabricação mecânica, gestão ambiental, marketing, sistemas para *internet*, entre outras. A natureza teórico-prática dessas profissões exige, do profissional,

compreensão integrada de conhecimentos e métodos e um trânsito articulado entre as diferentes áreas do saber.

Turismo, por exemplo, é uma carreira que ganhou destaque nos últimos anos e cuja natureza interdisciplinar dialoga com as ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza e propicia o desenvolvimento de novas áreas como a gestão do lazer e a gastronomia.

Nos últimos anos, estudos desenvolvidos na pós-graduação em Turismo, a exemplo dos de Krause (2007), Schlüter (2003) e Antonini (2003), evidenciam importante interlocução desta área com a Gastronomia, especialmente porque se encontram no âmbito da hospitalidade e do lazer, por abrangerem processos de recepção, entretenimento e interação e por terem como filosofia norteadora a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura.

Em sentido mais amplo, no contexto sociocultural contemporâneo, os movimentos multiculturais em defesa da diversidade e da identidade cultural propiciaram uma interessante interlocução entre turismo e gastronomia, configurando um espaço onde a identidade e a singularidade de uma cultura são privilegiadas e adquirem valor de transformação social. Assim, a gastronomia assume o papel de patrimônio cultural, revelando-se como um importante componente do patrimônio intangível dos diferentes grupos sociais. Isto significa que a gastronomia abre uma porta interessante para o conhecimento da cultura e da sociedade.

A pesquisa aqui apresentada insere-se neste contexto e busca, no campo dos estudos de pós-graduação em Turismo e Hotelaria, aprofundar conhecimentos sobre Gastronomia e as interfaces com outras áreas do conhecimento. Sua relevância nos debates sobre hospitalidade, a recente valorização como produto turístico e o reconhecimento como profissão no âmbito da educação superior demandam investigações que superem os limites da aplicação imediata, por vezes mesmo apressada, presa ao destino único de produzir soluções de mercado.

Como docente e pesquisadora nessa área há sete anos, parto do pressuposto de que a Gastronomia, entendida como uma ciência¹, trata de um conhecimento que abarca saberes, para além dos princípios culinários. Seu contexto de realização demonstra que possui uma intrínseca relação com algumas áreas de conhecimento e que a incorporação de determinados princípios e conceitos de outras ciências auxiliam na formação profissional em Gastronomia no plano teórico-prático. Poulain e Proença (2003), por exemplo, assinalam a complexidade do objeto alimentação e destacam a possibilidade de estudos pluridisciplinares que privilegiem as diversas interações de saberes sobre o tema.

¹ No decorrer deste estudo, a palavra é escrita com letra maiúscula sempre que usada com este sentido.

Conhecer o significado desse fenômeno passa pelo exame profundo de sua relação com a cultura, com os demais campos do saber e com os modos como o ensino da profissão vem se configurando nas Instituições de Ensino Superior (IES), que assumiram para si essa tarefa, a partir dos últimos anos da década de 1990. O objetivo central do presente estudo é analisar as bases teórico-metodológicas que fundamentam a formação em Gastronomia nas IES catarinenses. Também fazem parte desta proposta de investigação os objetivos específicos de identificar as formas de oferta dos cursos, caracterizando suas peculiaridades e sua coerência com o perfil profissional definido na legislação em vigor; analisar a organização e seleção de conhecimentos que compõem a matriz curricular, examinando o nível de influência dos conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos na formação em Gastronomia; identificar os autores e as obras que dão sustentação teórico-metodológica e sua relação com os principais referenciais produzidos e convergentes com a área.

Deste modo, considerei relevante delimitar como foco de investigação as IES que oferecem cursos de Gastronomia reconhecidos pelos órgãos disciplinadores – Ministério da Educação (MEC) e Conselho Estadual de Educação – e que apresentam mais de três anos de funcionamento com reconhecimento nacional e estadual. Para tanto, estabeleci como recorte as IES catarinenses que atendessem a este critério, considerando o tempo de oferta do curso na região, o reconhecimento da comunidade e as possibilidades de acesso ao material que constituiu a empiria.

Considero importante que este tema seja examinado como um fenômeno, dada sua complexidade, com a dimensão de profundidade desejada e o tempo devido para a maturação de um longo debate que apenas se inicia.

1.1 Problematização

Apresentar um conceito específico de Gastronomia torna-se uma tarefa que enseja empenho, tanto pelo caráter epistemológico que uma definição proporciona – sujeito a reduções e simplificações – quanto pelo universo que a Gastronomia abrange². Para alguns,

² A etimologia da palavra gastronomia se refere à conjunção dos vocábulos gregos *gaster* (estômago) e *nomos* (lei), acrescidos do sufixo *ia*, no entanto, na opinião de Franco (2004) e Leal (1998), conceituar gastronomia como lei do estômago se mostra demasiado insuficiente para os sentidos atuais atribuídos ao substantivo. De acordo com Franco (2004), o sentido do termo foi densificado no século XVIII, com atribuições ao bom comer e beber e à arte de preparar os alimentos.

ela pode ser uma arte dos sentidos, enquanto para outros, um conhecimento sistêmico sobre alimentação e os ciclos de produção no meio social. Este estudo coloca-se na proposição de diálogo e articulação entre estes dois prismas, pois ambos falam sobre a experiência humana e a Gastronomia não é mais do que um conhecimento que sistematiza as formas, conceitos, representações, usos, manejo e administração das sociedades no trato com o alimento.

Para além do tom humanístico que a proposição acima possa ter, a gastronomia se apresenta como fenômeno *sui generis* do multiculturalismo³ e da globalização⁴ e, portanto, torna-se fundamental pensá-la também enquanto êmbolo de relações de produção socioeconômica, isto é, a Gastronomia como uma ciência social usufrui do modelo econômico. Neste sentido, aspectos relacionados ao turismo e à gastronomia pautam diversos trabalhos na área – como os de Antonini (2003), Feder (2005) e Schreiber (2006) – refletindo sobre questões que perpassam a cultura de um grupo e se ampliam para a especulação econômica de uma “tradição gastronômica”.

O que interessa, então, é justamente traçar este caminho diacrônico que nos faz chegar ao que vem sendo conhecido como gastronomia, seus objetivos e contradições, na contemporaneidade. Sendo a universidade o local privilegiado de produção e disseminação do conhecimento e de formação crítica de profissionais, as seguintes indagações nortearam este estudo: Qual o quadro teórico-metodológico que fundamenta a formação acadêmica em Gastronomia nas IES catarinenses? Ou ainda, de modo mais aproximado: Quais as formas de oferta dos cursos de Gastronomia nas IES catarinenses, suas peculiaridades de formação e sua coerência com o perfil profissional definido na legislação em vigor? Como se estrutura a matriz curricular desses cursos? Que conceitos, autores e obras dão sustentação teórico-metodológica aos estudos e práticas em Gastronomia?

Para tanto, são apresentados alguns aspectos da história social da alimentação, assim como o campo de conhecimento da Gastronomia, seus usos e perspectivas.

³ Segundo Burity (2001), multiculturalismo refere-se tanto a um discurso sobre a diversidade cultural quanto a aspectos político-econômicos a ele implicados, como o reconhecimento da heterogeneidade cultural e entre grupos que possuem a mesma insígnia cultural, a demanda por inclusão e programas que defendam a pluralidade/diversidade.

⁴ Ainda de acordo com Burity (2001), globalização se configura como processo de integração econômica, social, cultural e política dos países do mundo, a partir do final do século XX. Tem como características a homogeneização e hibridização cultural, inovação tecnológica e reordenamento geopolítico mundial.

1.1.1 Por uma história social da alimentação

Simple seria elaborar uma linha evolutiva de como a espécie humana se apropriou de elementos do meio ambiente no qual vivia, com fins a aprimorar o trato com os alimentos. Reserva-se isso para os evolucionistas⁵ que ainda pretendem fomentar uma história social da humanidade – se isto é possível – a partir de objetos e manejo de técnicas.

Vale ressaltar que o posicionamento aqui é de dar privilégio às diversas tecnologias culinárias criadas por diferentes culturas, em detrimento de uma posição que unifica e escalona técnicas diversas em termos evolutivos. Dito de outra forma, interessa perceber como variadas tecnologias e instrumentos foram elaborados por diversas sociedades e como estas foram recriadas/adequadas por outras tantas culturas a partir das trocas ao longo do tempo.

Do processo de cozimento à fritura, das clássicas cerâmicas japonesas aos utensílios de aço inoxidável da cozinha moderna, várias transformações ocorreram e já foram muito bem relatadas em notórios trabalhos realizados por autores como Armesto (2004), Flandrin e Montanari (1998), Franco (2004) e Leal (1998). De modo a tornar esta dissertação mais interessante ao paladar, o foco de atenção é deslocado para outros universos mais salutar a esta narrativa.

Bakhtin (1999, p. 245) considera que comer é o encontro do homem com o mundo. Ato de engolir o mundo ao invés de ser engolido. Momento em que “o homem degusta o mundo, ele sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si [...]”. O ato de comer é uma forma de relacionar-se com a realidade, de transformar a ação em conexão entre as coisas e as idéias. Há muito também que Richards (1948) declara a força do impulso de comer, remetendo a ele poder maior que o impulso sexual.

O trigo (*Triticum spp*) entre os egípcios, azeitonas (*Olea europaea*) entre romanos e gregos, mandioca (*Manihot esculenta*) entre os Krahô e milho (*Zea mays*) entre os Guarani-

⁵ Evolucionismo é, conforme Mercier (1986), a teoria antropológica que prevê um desenvolvimento social homogêneo entre diferentes povos, caracterizados por um início primitivo e que gradualmente tornam-se mais civilizados com o passar do tempo. Alguns autores como Lewis Morgan afirmavam que o progresso de uma sociedade se deu a partir do uso de instrumentos. Em síntese, o pensamento evolucionista tem origem numa concepção etnocêntrica.

Mbya⁶ são alimentos apropriados pelas sociedades por meio da agricultura que proporcionam também um universo simbólico para as comunidades. Carneiro (2003), em *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, narra a importância da agricultura e apresenta como alguns grãos foram domesticados e passaram a ser considerados como alimento pelo ser humano.

É deglutindo o mundo e trazendo-o para sua experiência individual que o ato de alimentar-se passa de simples satisfação das necessidades fisiológicas a um universo de significação, de modo a promover uma ordenação social.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss, citado por Silva (2007), diz que a cozinha é o meio universal da passagem da natureza para a cultura. O cru, natureza, é transformado em cozido (através do fogo) quando a cultura opera. Passando do cru ao cozido, o ser humano começa a operar no nível da sociedade, estabelecendo regras e valores.

Franco (2004, p. 17), sob outro viés, aponta que foi cozinhando que o homem pôde

restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhes sabores e torná-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula. Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. Identificava, assim, a primeira técnica de conservação.

Cozinhar, neste sentido, aponta o desenvolvimento de uma técnica que, em síntese, denota um processo cultural e físico-químico. Assim, seria coerente concordar com Lévi-Strauss a respeito dos princípios sociais que a cozinha propicia. Numa expansão analítica, é oportuno alocar a cozinha como espaço onde e em torno de onde a sociabilidade se constitui.

Portanto, se há sociabilidade, regras, valores, prescrições e proibições sociais também, estas são elaboradas de forma a ordenar as relações ali construídas, proporcionando, ao universo em que o alimento se insere – o espaço social cozinha –, uma possibilidade de interpretação das sociedades. Abdala (1997), numa análise sobre a “construção da cozinha mineira”, discute que a constituição do processo culinário nos séculos XVIII e XIX representou simbolicamente uma ordenação do próprio universo social do Estado, demarcando grupos sociais.

⁶ Krahô e Guarani-Mbya são etnias indígenas localizadas em território brasileiro, a primeira entre os estados do Maranhão e Tocantins e a segunda presente no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro.

Desta maneira, as cozinhas são espaços que se configuram como expressão das sociedades em que os indivíduos estão inseridos, ou o que Santos (2005, p. 165) define como “microcosmo da sociedade”. Nesta perspectiva, as cozinhas, como uma dimensão do processo social, são dinâmicas, sujeitas a transformações e adequações, o que não as torna menos autênticas ou destituídas de identidade.

Outro aspecto importante é a comensalidade⁷. Flandrin e Montanari (1998) comentam sobre aspectos da comensalidade e o papel social das refeições como diferenciador entre o ser humano e outros animais. Os autores remetem a escritos de Plutarco – pensador grego (45-125) – quando este se refere a “comer junto”, atribuindo à comensalidade o caráter de fator estruturante à civilidade. Eles salientam que

o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108).

A comensalidade, nesta perspectiva, define as fronteiras do que é próprio da humanidade, ou seja, também traça uma distinção entre natureza e cultura. Se são próprias da cultura, a comensalidade e a não-comensalidade também fornecem caminhos para compreensão de prescrições e proibições sociais. Também se pode vislumbrar como, a partir delas, estruturam-se relações de poder, de gênero, de geração, de classe, além dos aspectos simbólicos do “universo culinário”.

Segundo Franco (2004), em Atenas, no império de Adriano (117-138), mulheres e crianças comiam em salas separadas dos homens, assim como a posição reclinada para a refeição era de exclusividade masculina. Num exemplo mais contemporâneo, geralmente patrões e empregados domésticos não compartilham a mesma mesa e comem em horários distintos, o subalterno servindo-se do alimento que sobrou do patrão, refletindo assim a relação de poder existente entre as duas classes.

Não obstante a comensalidade traçar um marco definidor da humanidade, a representação e configuração das refeições também sofrem modificações ao longo do tempo e do espaço. De provável manutenção de corpo vivente a ritual, as refeições desempenham um papel importante nas sociedades, podendo servir tanto ao cotidiano quanto ao extraordinário,

⁷ Para Maciel (2001), comensalidade se refere a comer junto, partilhar a experiência sensorial de alimentar-se junto.

como no caso das festas e comemorações. As refeições são eventos, espetaculosos às vezes, como no caso do antigo *comessatio* do Império Romano.

Os seus jantares, por exemplo, eram geralmente divididos em duas partes. A primeira era dedicada à refeição propriamente dita, sendo feita em mesas retangulares e baixas, onde os convivas comiam reclinados e em silêncio. Tudo que havia para comer era colocado ao mesmo tempo sobre a mesa, para cada um escolher o que quisesse. Os criados estavam ali não para servir as mesas, mas para passar os pratos [...] Terminada a refeição, as mesas eram trocadas por outras menores e redondas, e começava a segunda parte do jantar, a que os gregos chamavam de simpósio e os romanos de *comessatio*. Todos bebiam vinho e comiam frutas frescas e secas, nozes e azeitonas. Havia música, dança, canto, acrobacia, jogos e muita conversa nesses encontros, aos quais as mulheres jamais compareciam. (LEAL, 1998, p. 24).

A refeição não se inseria mais no módico quesito de satisfação de necessidades vitais, mas se enquadrava, para refinar-se cada vez mais, no plano do prazer, do gozo pela boa mesa. Sobre esta questão, Franco (2004) informa que, para a realização desses eventos, uma categoria social se privilegiava, a dos escravos cozinheiros. Tanto na Grécia quanto em Roma, em seus períodos iniciais, não havia a especialidade de cozinheiro; a tarefa de cozinhar era designada aos escravos. Somente com o apreço à mesa é que os escravos que exerciam essa atividade passaram a ser reconhecidos e possuíam maior *status* sobre os outros escravos, podendo alcançar a posição de mestres. Em Roma, os cozinheiros dos banquetes eram tidos como artistas e tinham altas gratificações por seus préstimos. Nesse contexto, Leal (1998) salienta que a figura do “chefe” de cozinha e sua presença nos banquetes e refeições representava ascensão social.

A característica mais predominante em toda literatura que relata esses festins é o exagero, o gigantismo. Segundo Armesto (2004), o ideário da grandiosidade acompanha o estilo alimentar das elites, configurando-se como o exibicionismo habitual das classes abastadas. Traçando um paralelo em relação ao exagero, Bakhtin (1999) avalia a tendência à abundância nas festas populares como signo dos banquetes grotescos na Idade Média. Nem tão distante, os banquetes ainda são usuais entre as classes aristocráticas modernas para selar acordos, firmar alianças e/ou reforçar o imaginário de grandeza atribuído a estes nichos da sociedade.

Considerando a escrita como um dos pilares da tradição ocidental, provavelmente muito do que era consumido nos banquetes romanos e gregos estava contido em publicações específicas, já datados no século IV antes do tempo atual. Mesmo que os cozinheiros, na condição de escravos, fossem privados de aprendizado formal (escrita e leitura), a inscrição

das preferências locais aparece como uma prática cultural. Franco (2004) apresenta os autores gregos Arkhestratus, com seu livro *Hedypatheia*⁸, escrito por volta do ano 350 a.C., e Athenaeus, com *Deipnosophistai*⁹, escrito no ano 200 a.C., como exemplos de compilações sobre alimentos, boa mesa, bebidas e experiências culinárias. Por conseguinte, Leal (1998) afirma que a cultura grega, por meio do livro de Arkhestratus, foi a primeira a deixar registros culinários.

A escrita e a oralidade exerceram papel importante na transmissão de saberes culinários, no entanto, foram as rotas de navegação no século XV que propiciaram a transformação dos paladares, resultantes dos intercâmbios culinários entre os povos.

As expedições marítimas renascentistas, configuradas pela busca do exótico, foram marcadas pelo apreço a novas especiarias – além das eventuais características de dominação territorial e procura de riquezas minerais.

Os navegadores levavam sementes, raízes e cereais para as terras distantes e, de volta, traziam as novidades lá experimentadas. E assim os europeus aprenderam e também ensinaram o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, o uso de novos temperos, a combinação de diversos sabores e o cultivo dos mais variados produtos (LEAL, 1998, p. 37).

Do latim *species*, especiaria se refere ao produto, que pelo exotismo, preço e raridade é considerado especial. A especialidade do produto durante as expedições se dava tanto pelo caráter de alteração de sabor dos alimentos quanto pela conservação proporcionada por tais espécies. As propriedades terapêuticas, afrodisíacas e estimulantes também atribuíram o caráter de especiaria a certas espécies vegetais.

Para Carneiro (2003), as grandes navegações – instrumento da ruptura do isolamento continental – proporcionaram a maior revolução na alimentação humana, pois, a partir delas, modificou-se a dieta alimentar de inúmeras, senão de todas, as sociedades.

Pode-se afirmar que essas expedições configuraram o início de um processo de integração cultural, o que permite também assinalar a presença de uma nova ordem social ou do que Barreto (1987, p. 55) chamou de “uma nova ordem mundial do gosto”, acionada devido às trocas sensoriais entre diversas sociedades.

⁸ Traduzido como “Gastronomia de Archestratus”, “Tratado dos prazeres” ou ainda “Vida de prazer”.

⁹ Livro que relata o diálogo entre dois especialistas que discutiam e criticavam comidas e receitas consumidas durante vários dias. Traduzido como “Banquete dos sofistas”, “Gastrônomos” ou “O banquete aprendido”.

As ‘viagens dos alimentos’ (que, possivelmente, existem desde os primórdios da humanidade) tiveram, a partir das Grandes Navegações, um grande impulso. São bem conhecidos os exemplos e casos de produtos alimentares próprios ao continente americano, e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, o tomate e muitos outros), que foram introduzidos não apenas na Europa, mas em outros continentes (bem como o movimento contrário), produzindo transformações significativas em sistemas alimentares já estabelecidos e com tradições próprias. A Cozinha Mediterrânea não é concebida sem tomates e pimentões, mas a origem destes é americana. O mesmo ocorreu com a incorporação do amendoim, do milho e da mandioca na África, onde de ‘exóticos’ tornaram-se ‘nativos’. (MACIEL, 2004, p. 3).

Na Europa do século XVI, os temperos não eram mais usados em abundância, mas utilizados de forma a apenas ressaltar sabores. Era apresentada então, uma nova maneira de perceber a alimentação. Não obstante as transformações sensitivas na preparação dos alimentos, outras mudanças sociais também ocorreram, como os tratos à mesa.

Diferentes dos antepassados gregos e romanos, os europeus, no final do reinado de Luís XIV na França, aboliram a prática de servir todos os pratos para os comensais escolherem. “Cada serviço [...] passou a vir separadamente para a mesa, observando certa ordem: primeiro as sopas, depois as entradas, os assados, as saladas e, por fim, as sobremesas” (LEAL, 1998, p. 43).

Para além dos modos aristocráticos de se alimentar, a classe pobre francesa, antes da Revolução, ia às *traiteurs*, locais onde se serviam refeições. De acordo com Collaço (2007), nas *traiteurs* o cardápio era determinado pelo proprietário, as mesas eram comunitárias e o pagamento era realizado por períodos (semanal ou mensal). Esses estabelecimentos também comercializavam alimentos, devidamente organizados pelas corporações de ofício, sendo que cada um poderia vender determinado tipo de alimento. Segundo a autora, este determinismo comercial dificultava o abastecimento doméstico, pois era necessário percorrer diferentes lugares para suprir a demanda alimentar de uma casa. O estabelecimento exercia o controle de seus devedores pelo sistema de cadernetas.

Já no reinado do último monarca francês, Luís XV, no século XVIII, em vias da Revolução Francesa, o termo *restaurant* se tornou conhecido. Os primeiros restaurantes ofereciam caldos restauradores para doenças respiratórias, digestivas e nervosas.

Servindo sopas cozidas, os *consomês*, como ficaram conhecidos, eram resultantes de horas de cocção, obtendo um produto líquido e quase transparente que se acreditava concentrar todas as qualidades positivas dos ingredientes e, portanto, fundamentais para a recuperação das forças. Nesses espaços, os *restaurants*, destinados a restaurar as energias, raramente eram servidos alimentos ou pratos sólidos, e tomar um caldo era um costume tão comum quanto se sentar em algum *Cafê* (COLLAÇO, 2007, p. 5).

Nos fins do século XVIII para o século XIX, constituiu-se uma nova fase: a da maximização da produção alimentícia com o advento da industrialização e o empoderamento socioeconômico da classe burguesa. A França, com a insurreição burguesa em 1789, contribuiu com a disseminação de *restaurants* visando à diferenciação e interesse em reproduzir padrões de refinamento da Corte, mas o evento da Revolução Industrial na Inglaterra se mostrou mais frutífero para subsidiar essas discussões. Ao mesmo tempo em que foi propulsora da classe burguesa, consumidora voraz da modernidade e do luxo, a Revolução Industrial também é reconhecida como um período em que a fome e as condições sanitárias eram alarmantes entre o proletariado. Com o advento da industrialização, o êxodo rural para a capital Londres foi intenso e a expropriação deste trabalhador, lógica social para usufruto econômico da burguesia, uma constante.

Para dar conta desse número populacional que avançava em busca de trabalho no centro industrial, a prática de adulteração de alimentos foi corrente, principalmente para aqueles que não poderiam se beneficiar de melhores alimentos. Franco (2004) descreve produtos adulterados, como o chá misturado com folha de batata, e os considera como importantes motores de aceitação dos novos produtos industrializados, por constarem com rótulos descritivos e certificação de testes sobre a integridade do alimento.

Tem-se, então, o desenvolvimento da indústria alimentar como um dos marcos da Revolução Industrial. Manteiga, mostarda e queijos que eram fabricados artesanalmente passaram a ser produzidos em larga escala. Também foram privilegiadas as indústrias de beneficiamento, que propiciaram a substituição do arroz integral por arroz polido, devido à sua maior capacidade de armazenamento. Várias transformações no consumo de alimentos vêm ocorrendo desde então.

Os progressos da zootecnia, da pasteurização¹⁰, da técnica de conservação em lata e por refrigeração ou congelamento transformaram radicalmente o mercado de alimentos e seu sistema de distribuição. Simultaneamente, o equipamento das cozinhas evoluiu. Geladeiras para uso doméstico haviam sido lançadas no mercado por volta de 1865. Em 1851, na Grande Exposição de Londres, apresentou-se ao público o primeiro modelo de fogão a gás. A inovação oferecia a importante vantagem da chama contínua e facilmente regulável. [...] A mecanização dos trabalhos domésticos se refletiria nos hábitos alimentares e na estrutura da vida familiar e social. O próprio ritmo da vida passou a exigir refeições mais simples (FRANCO, 2004, p. 237).

¹⁰ Pasteurização é o tratamento térmico de alimentos que elimina microorganismos patogênicos,

As transformações nos alimentos propiciaram também uma modificação nos hábitos alimentares, em consequência, na própria gastronomia. A preferência por refeições mais nutritivas e leves no século XX retomou uma antiga categoria culinária francesa: a *nouvelle cuisine*¹¹ que, segundo Franco (2004), data do século XVIII e se refere a transformações na cozinha francesa, que também foram percebidas no século XIX e, mais contemporaneamente, a partir de 1960. A orientação filosófica da *nouvelle cuisine* é a simplificação das preparações, substituindo ingredientes pesados por elementos mais leves e saudáveis, sendo a cozinha considerada “uma extensão da natureza. Não deve, portanto, anular o trabalho da natureza e sim completá-lo” (FREUND, 2005, p. 262).

São características da *nouvelle cuisine* apontadas por Franco (2004, p. 263):

oposição às complicações desnecessárias; redução dos tempos de cocção e redescoberta da utilização do vapor, método de cozimento tradicionalmente empregado pelos chineses; prática do que Bocuse denomina de *cuisine du marché*, ou seja, utilização dos ingredientes mais frescos que o mercado oferece a cada dia; rejeição de menus extensos nos quais figuram pratos preparados com antecedência em favor de menus pequenos, compostos em função dos ingredientes disponíveis no mercado a cada dia; supressão de marinadas fortes para carne e caça; desaprovação dos molhos ‘pesados’, inclusive dos molhos à base de *roux*, em favor de manteiga, limão e ervas frescas; interesse pelas cozinhas regionais e abandono da *haute cuisine* parisiense como única fonte de inspiração; receptividade com relação a novas técnicas e equipamentos *avant-garde*; preocupação dietética; inventividade.

A possibilidade de conhecer novos espaços gastronômicos, a apreciação de novos sentidos e o apelo nutricional e dietético da sociedade contemporânea faz com que a Gastronomia seja percebida como um saber construído em comunicação com outros conhecimentos, como os prospectos da física, química e nutrição. Todos estes saberes, ao serem utilizados pela Gastronomia, compõem um cenário atrativo para um setor importante da economia brasileira: o turismo.

¹¹ Segundo Franco (2004), a *nouvelle cuisine* é uma tentativa de romper com a distinção entre gastronomia e dietética, oferecendo uma cozinha simples com molhos leves, sob o prospecto também de um corpo saudável.

1.1.2 Turismo e Gastronomia: pares em conjunção

A relação entre turismo e gastronomia há muito vem sendo apontada como uma experiência considerável. Em recente tese de doutorado, Krause (2007) relata sobre o grau de relevância e influência da gastronomia para o turismo. Ao analisar a produção científica de centros de pesquisa em turismo – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade de Brasília (UnB) e Universidade de São Paulo (USP) –, o autor revela que não teve acesso a pesquisas que fundamentem a relação gastronomia e turismo.

No entanto, Schlüter (2003) comenta como a gastronomia pode ser agregada para o desenvolvimento do turismo,

Tanto as viagens como os meios de comunicação massivos tornam homogêneas as pautas culturais e fazem com que a gastronomia pareça pouco diferenciada. No entanto, as diferenças existem e as possibilidades de intercâmbio se expandem. O conhecimento das pautas culturais associadas à gastronomia não são apenas importantes para a confecção de produtos de turismo cultural, mas é necessário que sejam conhecidas pelos que atuam na indústria da hospitalidade em seu conjunto (SCHLÜTER, 2003, p. 90).

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2004, dos setores que atendem ao segmento turístico, o de alimentação, sendo típico ou tradicional, é o que mais contribui para a economia local e nacional. Uma pesquisa realizada em 2003 pelo Ministério do Turismo junto a empresas de caráter turístico revelou que 81,49% destas são empresas de alimentação – um total de 287.021 cadastradas – correspondendo a 65,37% dos empregos no setor. Tais dados reforçam a idéia sobre a importância propulsora do produto gastronômico para o mercado turístico.

Krause (2001) aponta que o setor de restauração¹² é o elemento de valorização da gastronomia, ao mesmo tempo em que, para o turismo, apresenta-se como elemento de valorização cultural.

A tendência é a gastronomia ser assumida pelo setor da alimentação como um todo e também ser um forte componente de identificação cultural das culturas regionais, como uma garantia de manutenção das diferenças culturais, perante a massificação da globalização (KRAUSE, 2001, p. 8).

¹² Compreendido por Krause (2001, p. 6) como “segmento do setor de alimentação que envolve a produção do alimento acompanhado do serviço deste ao cliente”. O autor complementa, expondo que o setor de restauração é a atividade econômica que agrega serviços à produção de alimentos.

Os movimentos multiculturais em defesa da diversidade e das identidades culturais propiciaram uma interessante interlocução entre turismo e gastronomia, configurando um espaço que privilegia a identidade e a singularidade das culturas e contribui na transformação social. Dispor o caráter gastronômico de uma cultura no contexto atual não apenas pode promover uma reestruturação socioeconômica na comunidade do qual provém, mas também designa a gastronomia como bem simbólico. Tal se configura que, atualmente, a noção de patrimônio cultural abarca também a gastronomia.

Para Antonini (2003, p. 35), como patrimônio cultural, a gastronomia “é certamente muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época”.

A patrimonialização de produtos gastronômicos diz respeito ao conhecimento para a confecção desses alimentos, tendo como exemplos recentes o acarajé e os doces pelotenses. Assim, o que é patrimonializado não são os alimentos, mas o conhecimento e os saberes para a produção deles, dominados por determinado segmento social, respectivamente, as baianas e um núcleo de senhoras de Pelotas (RS).

A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se vêem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado. (SCHLÜTER, 2003, p. 12).

É importante perceber como valores culturais, neste caso, a gastronomia, são importantes para as identidades sociais e quais instrumentos institucionais de patrimonialização de conhecimento têm afigurado a valorização dessas práticas. Schlüter (2003) aponta que as políticas culturais devem conceber as receitas culinárias como bens culturais e o ato de comer como tradição e como ação criativa.

Contudo, deve-se ter em conta que improvisações/transformações nas gastronomias locais também ocorrem devido à maximização da exploração turística¹³. Barreto (1987) adverte que, de forma a agradar tendências alimentares dos consumidores/turistas, muitas vezes condimentos e receitas são modificados, podendo inclusive transformar os modos de alimentação da comunidade

¹³ Transformações, adaptações e improvisações são próprias do processo cultural. A intenção é expor o estado de racionalização das mudanças, este sendo fruto de projeto de satisfação do consumidor/turista, com sentido plenamente mercantil.

donde historicamente se reconhece a feitura de determinado prato, conforme sugerido na figura apresentada a seguir.



Figura 01: Relação intercultural gastronômica propiciada pelo turismo
Fonte: (KRAUSE, 2001)

A figura 01 demonstra a elaboração de uma nova culinária destinada ao turismo, proporcionada pela interação entre as tradições culinárias locais e as apropriações necessárias para a satisfação do consumidor, ou seja, do turista.

Mas vale ressaltar que seria reducionista alocar somente ao turismo o papel de transformador das gastronomias locais, visto que as mudanças culinárias são próprias do fazer gastronômico, assim como de todos os aspectos da vida social. Assim, é possível trazer uma pequena síntese de três gastronomias locais (ver quadro abaixo) que sofreram modificações ao longo do tempo e que nem por isso deixam de ser reconhecidas como tradicionais, ou mesmo de serem focos de atração turística.

| ESTADO | CULTURA GASTRONÔMICA | TRANSFORMAÇÕES NA GASTRONOMIA |
|-----------------|---|---|
| GOIÁS | Tem sua origem relacionada com a ação dos bandeirantes, com forte influência da cozinha portuguesa. Os pratos reconhecidamente locais são arroz com pequi e empadão goiano. | No empadão goiano, o amargo da guariroba foi substituído pelo palmito e o frango inteiro pelo peito de frango. As modificações também ocorreram para suprir uma demanda de grandes produções, visto que o processo tradicional é extremamente trabalhoso e demorado. |
| PARANÁ | Caracterizada por intensa diversidade étnica, compreende pratos que foram se alocando de acordo com os pontos de imigração. O barreado, originado no litoral de influência portuguesa, é reconhecido como iguaria local. | Em sua origem, o cozimento era feito em valas sobre braseiro, por 24 horas. Atualmente é feito preferencialmente em fogão à lenha por 12 horas. |
| AMAZONAS | De influência indígena, destaca práticas como peixada, ventrechas, chibé, tacacá e mixiras. Tem como pratos locais: isca de pirarucu, caldeirada, caruru, sarapatel de tartaruga, jardineira, mungunzá, pamonha, aluá de abacaxi, doce de cupuaçu, mungunzá, bolo de mandioca e pudim de tapioca. | A criação da Zona Franca de Manaus colaborou também na alteração dos hábitos alimentares da população, com a instalação de supermercados que apresentavam variedade de opções de produtos, nacionais e importados, o que ajudou a transformar os pratos regionais e descreditá-los, tornando-os mais difíceis e menos procurados. |

Quadro 01: Síntese de três gastronomias locais
 Fonte: (FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002)

Na contemporaneidade, contrabalançando estes pólos de ratificação cultural e transformação sistemática das tradições alimentares, profissionais brasileiros, advindos do movimento da *nouvelle cuisine*, têm proposto uma nova cozinha regional, que elabora pratos utilizando produtos alimentícios locais. Ela valoriza os elementos culturais pelo uso de gêneros reconhecidos como alimentos regionais e também permite, ao profissional em Gastronomia, inserir inovações/criações.

Assim, são abordados os aspectos sócio-históricos da alimentação para as diversas culturas, enfatizando as transformações contínuas na produção e consumo dos alimentos, assim como na comensalidade e nos hábitos alimentares. Também é de importante significado para esta narrativa a compreensão dos elementos contemporâneos que fazem da gastronomia um caminho para o desenvolvimento local, por meio do que pode ser chamado de turismo gastronômico, como a sua emblematicidade signíca para a valorização das identidades.

Ao traçar uma história social da alimentação, faz-se necessário enveredar pelos caminhos da História, Antropologia, Sociologia e Geografia. Desta maneira, a Gastronomia se apresenta como um conhecimento que demanda formação especializada, técnico-científica, para sua consolidação profissional.

1.2 Procedimentos metodológicos

A análise das bases teórico-metodológicas que fundamentam o currículo dos cursos de Gastronomia das Instituições de Ensino Superior (IES) demandou a realização de um estudo de caráter qualitativo e documental, privilegiando a análise das “relações dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos a operacionalização de variáveis”. (MINAYO *et al*, 1994, p. 21).

São objetos deste estudo as IES que oferecem cursos de Gastronomia em funcionamento a mais de dois anos, reconhecidos pelo Ministério da Educação (MEC) e pelo Conselho Estadual de Educação (CEE) no Estado de Santa Catarina. Estes cursos são oferecidos nas modalidades de curso superior de tecnologia e de bacharel em Gastronomia.

O curso superior de tecnologia corresponde à educação profissional de nível tecnológico, conferindo diploma de tecnólogo, com a possibilidade de seu egresso prosseguir estudos em outros cursos e programas da educação superior, tais como de especialização e programas de mestrado e doutorado. Os cursos desta modalidade apresentam perfil específico e diretrizes curriculares pré-estabelecidas pelo MEC, com exigência de carga horária mínima de 1.600 horas.

O bacharelado em Gastronomia é um curso de graduação, porém, não há diretrizes curriculares definidas pelo MEC, como acontece com os demais cursos de graduação. No entanto, o Ministério orienta a formação desse profissional a partir de diretrizes básicas para a graduação.

Em face do enfoque e do universo pretendido, e devido aos objetivos almejados, este estudo exigiu um aprofundamento teórico, resultante de pesquisa bibliográfica, de modo a construir o referencial necessário para a análise das informações levantadas.

Seguindo algumas recomendações de Dencker (1998), este aprofundamento permitiu a elaboração de um quadro conceitual relevante sobre os fundamentos históricos da Gastronomia, o turismo gastronômico como patrimônio cultural, as relações da Gastronomia com outros campos da ciência, além da construção histórica das bases da educação e os diferentes níveis de ensino e suas abrangências.

A pesquisa documental e bibliográfica foi a principal estratégia metodológica adotada para atingir os propósitos deste estudo. De acordo com Laville e Dionne (1999, p. 166), esta se refere a “toda fonte de informações já existente [...], documentos impressos, mas também [...] tudo que se pode extrair dos recursos audiovisuais e, [...] todo vestígio deixado pelo homem”.

Na pesquisa documental, são considerados documentos de primeira mão, aqueles que não receberam nenhum tratamento analítico, como os documentos de órgãos públicos e instituições privadas, e documentos de segunda mão os que, de alguma forma, já foram analisados.

Neste estudo, utilizaram-se como fontes primárias de pesquisa os programas das disciplinas dos quatro cursos de Gastronomia pesquisados, com enfoque mais específico nas ementas e bibliografias citadas, além dos documentos oficiais, mais precisamente a legislação, disponível no portal do MEC, sobre as diretrizes curriculares que norteiam a criação dos cursos de Gastronomia no ensino superior. As obras que realizam uma discussão sobre a legislação foram utilizadas como fonte secundária.

De posse desse material empírico, a pesquisadora pôde, acatando indicação de Bardin (1995), realizar uma leitura “flutuante” no sentido de estabelecer contato com os textos e mensagens neles contidas. Pouco a pouco, a abordagem foi sendo aprofundada, mediante rigorosa leitura e minucioso exame dos dados, estabelecendo um diálogo com a teoria, por meio de um trabalho criterioso de triagem e crítica, isto é, de julgamento de sua qualidade, de modo a codificá-los ou categorizá-los. Foi desenvolvida, desta forma, uma análise de conteúdo.

De acordo com Franco (2005), o contato inicial realizado com o documento que será analisado caracteriza a fase de pré-análise, realizada com o objetivo de tomar ciência de seu conteúdo, para que a leitura torne-se mais aprimorada e direcionada aos objetivos propostos na pesquisa, contribuindo para seleção dos documentos necessários para o procedimento de análise. O autor (2005, p. 53) salienta que “os procedimentos de exploração não apenas

podem como devem incluir técnicas sistemáticas de análise”, pois permitem compreender as relações entre as variáveis.

Portanto, para iniciar a análise dos documentos, procurou-se verificar aspectos da mensagem expressa pelo emissor, considerando, como enfatiza Bardin (1995), que a mensagem propriamente dita seus códigos, sua significação. A partir dessa etapa, buscou-se trabalhar os dados estatisticamente, assim como se procedeu a análise qualitativa para identificar possíveis conexões e implicações entre as informações obtidas na pesquisa documental e bibliográfica.

Laville e Dionne (1999, p. 214) afirmam que um dos princípios da análise de conteúdo “consiste em demonstrar a estrutura e os elementos desse conteúdo para esclarecer suas diferentes características e extrair sua significação”.

Por meio da análise de conteúdo, foram definidas as categorias de análise, o que se caracteriza, segundo Bardin (1995, p. 117), como “uma operação de classificação de elementos constitutivos de um conjunto, por diferenciação e, seguidamente, por reagrupamento segundo gênero (analogia) com os critérios previamente definidos”.

A definição das categorias de análise seguiu o “modelo misto”, proposto por Laville e Dionne (1999, p. 219). Neste modelo, as “categorias são selecionadas ao início, mas o pesquisador se permite modificá-las em função do que a análise apontará”. Além disso, tomou-se como base todo o referencial teórico levantado sobre o assunto.

Os procedimentos de coleta e sistematização dos dados ocorreram nas etapas apresentadas na figura 2.

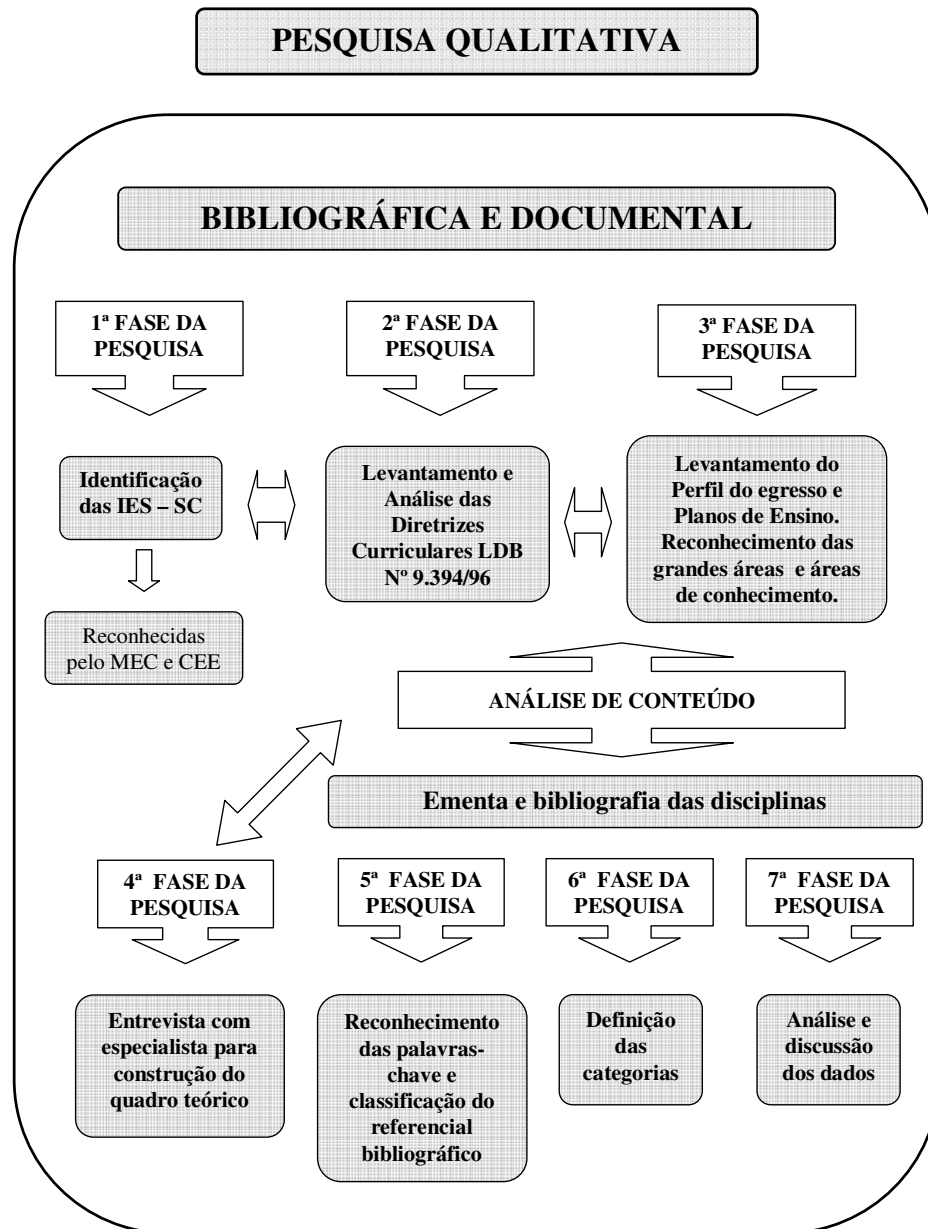


Figura 02: A metodologia e os procedimentos de pesquisa utilizados
 Fonte: Elaboração da autora

1ª Etapa – Identificação das IES de Santa Catarina que oferecem curso de Gastronomia reconhecido pelo MEC e CEE e com mais de dois anos de atuação.

2ª Etapa – Levantamento e análise das diretrizes curriculares constantes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB nº. 9.394/96), que norteiam a criação dos cursos de Gastronomia no ensino superior, e diferenciação das formas de oferta dos cursos de Gastronomia pelas IES catarinenses.

3ª Etapa – Levantamento do perfil do egresso e dos planos de ensino das disciplinas que compõem a matriz curricular dos cursos, com o intuito de apontar características peculiares e comuns, a partir da identificação das “grandes áreas” e “áreas de conhecimento” (conforme classificação do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq) apresentadas pelas disciplinas que compõem os cursos.

4ª Etapa – Para complementar o levantamento e a coleta de dados, buscando conhecer informações não expressas nas fontes consultadas, realizou-se uma entrevista não-estruturada com um especialista – Mansano (2007) – na área de Gastronomia. Essa ação teve o propósito de aprofundar ou buscar esclarecimentos sobre alguns conceitos apresentados nas ementas analisadas. Esse especialista, de acordo com Flick (2004, p. 104), “é integrado ao estudo não como um caso único, mas representando um grupo”. O autor salienta que a interpretação das entrevistas com especialistas visa, principalmente, a analisar e comparar o conteúdo do conhecimento do especialista com os dados apresentados nos documentos.

5ª Etapa – Reconhecimento de palavras-chave das ementas e classificação do referencial bibliográfico que dá suporte às disciplinas, procurando mapear os fundamentos teóricos dos autores indicados.

6ª Etapa – Definição de categorias e aprofundamento dos dados constantes no referencial teórico.

7ª Etapa – Análise e discussão dos dados.

Este percurso metodológico possibilitou compreender e analisar a relação entre as diversas áreas de conhecimento que contribuem na formação do profissional de Gastronomia, considerando também seus marcos legais.

Assim, este trabalho apresenta-se organizado em quatro capítulos, a saber:

O Capítulo I reúne marcos legais e pedagógicos que subsidiam a formação em Gastronomia e se fundamenta numa leitura dos cursos ofertados no Estado de Santa Catarina, abordando um esboço da educação profissional no Brasil a partir da década de 1990, com destaque para a LDB 9.394/96 e os referenciais dos projetos pedagógicos dos cursos de formação em Gastronomia.

No Capítulo II, dá-se ênfase ao tema Gastronomia e suas interfaces. São abordados os conhecimentos já sistematizados pelas ciências, alguns em especial, de forma a subsidiar novas interpretações sobre o alcance teórico da Gastronomia. Assim, entre as áreas do

conhecimento que fundamentam a Gastronomia, temos: no âmbito das Ciências Humanas (Geografia e História), nas Ciências Sociais Aplicadas (Administração, Antropologia e Sociologia), Ciências Exatas e da Terra (Física e Química) e Ciências da Saúde (Nutrição).

O Capítulo III é reservado aos ingredientes e temperos que compõem o currículo de formação em Gastronomia. O propósito da discussão apresentada neste capítulo é estabelecer uma relação entre o perfil desejado do egresso, definido na legislação em vigor, e a matriz curricular que compõe cada curso. Para tanto, a discussão parte de uma análise que privilegia as áreas do conhecimento, as disciplinas que integram cada área, as categorias e as palavras-chave relacionadas com cada disciplina.

No Capítulo IV, intitulado “Mestres que inspiram os *chefs*”, privilegia-se uma análise de algumas obras que compõem o referencial teórico expresso nos planos de ensino dos cursos estudados. Tal análise se propõe a estabelecer conexões entre as categorias destacadas para a realização deste estudo e os autores selecionados. A partir daí, o capítulo também sugere conteúdos a serem trabalhados, buscando associações com o referencial teórico que fundamenta o presente estudo.

CAPÍTULO I – MARCOS LEGAIS E PEDAGÓGICOS QUE SUBSIDIAM A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: UMA LEITURA DOS CURSOS OFERTADOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA

O propósito deste capítulo é pontuar os marcos legais que dão suporte para a formação do profissional em Gastronomia em nível superior no Brasil, notadamente a partir da década de 1990, estabelecendo relações com o perfil profissional definido pelos cursos de Gastronomia avaliados. Enfatiza-se o papel das políticas educacionais implantadas no período e sua contribuição para a diversificação, ampliação e flexibilização da formação universitária com abertura de campo para profissões inovadoras e especialização de conhecimentos e práticas até então restritas ao âmbito da formação técnica.

Inicialmente faz-se um esboço da educação profissional no Brasil a partir da década de 1990 com destaque para a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB – Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996).

O pressuposto da inserção no mundo do trabalho como etapa posterior a um processo de formação escolar é recente, no ideário tanto mundial quanto nacional. No Brasil, é possível perceber um marco traçado inicialmente pela diferenciação entre trabalho manual e trabalho intelectual e, também, pela formação escravocrata da sociedade brasileira. Com o desenvolvimento do mercado capitalista, esta oposição binária – trabalho manual e trabalho intelectual – sofreu modificações, pois a formação/capacitação do trabalhador se fez necessária, tanto para a linha de produção quanto para o quadro de gerência e de supervisão.

A Lei Federal nº 9.394/96 configura a identidade do ensino médio como uma etapa de consolidação da educação básica, de aprimoramento do educando como ser humano, de aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental para continuar aprendendo e de preparação básica para o trabalho e a cidadania. A LDB dispõe ainda, no Capítulo III, artigo 39, que “a educação profissional, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduz ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva”.

Assim, é possível dizer que após o ensino médio, a rigor, tudo é educação profissional e nesse contexto, tanto o ensino técnico como o tecnológico e o bacharelado (por campo de saber) e os demais cursos de graduação devem ser considerados como cursos de educação

profissional. A diferença evidencia-se no nível de exigência das competências e da qualificação dos egressos, da densidade do currículo e da respectiva carga horária.

1.1 Dos cursos superiores de tecnologia e do bacharelado

O curso superior de tecnologia como uma modalidade de ensino foi criado a partir de 1993 para responder às novas tendências do mercado de trabalho, que exigia profissionais com perfil diferenciado, dotado de competências e habilidades específicas. Diferentemente dos tradicionais cursos de graduação, que pretendem abarcar uma formação teórica mais consistente, os cursos superiores de tecnologia fomentam aprendizado mais especializado, no sentido da especificidade.

A Resolução CNE/CP¹⁴ nº 3, de 18/12/2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, estabelece, no artigo 4º, que eles se enquadram na categoria de graduação, com características especiais, e que devem obedecer às diretrizes¹⁵ contidas no Parecer CNE/CES¹⁶ nº 436/2001, conferindo diploma de tecnólogo.

Em junho de 2006, foi lançado o Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia, com 10 eixos tecnológicos, sendo que o curso de Gastronomia foi enquadrado no eixo de hospitalidade e lazer. Estas regulamentações apontam a idéia de profissionalização e propõem a discussão sobre a relação entre educação e trabalho.

Dentre os cursos de Gastronomia que compõem a amostra desta investigação, três são classificados como cursos superiores de tecnologia e apenas um como bacharelado, portanto, faz-se necessário o entendimento destas duas modalidades de ensino superior em suas bases legais.

¹⁴ CNE/CP: Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno.

¹⁵ De acordo com essas Diretrizes, os cursos superiores de tecnologia são cursos de graduação com características especiais e cujo acesso se fará por processo seletivo, a juízo das instituições que os ministrem; poderão igualmente ser ministrados por Centros de Educação Tecnológica públicos e privados, com diferentes graus de abrangência de autonomia; serão objeto de avaliações periódicas com vistas ao seu reconhecimento, que será concedido pelo prazo máximo de três anos.

¹⁶ CES: Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

1.1.1 Cursos superiores de tecnologia

A partir da década de 1980, as formas de organização e de gestão do mundo do trabalho se modificaram estruturalmente. As relações econômicas passaram por intensa transformação, devido ao novo cenário de produção reestruturado a partir da inclusão de complexas tecnologias na prestação de serviços e na relação de produção. Essa situação emergente exigiu mais qualificação do trabalhador em geral, como educação profissional básica e qualificação de técnicos.

Na tentativa de responder a essa nova realidade socioeconômica, as instituições de ensino passaram a diversificar programas e cursos, tornando a educação profissional uma importante estratégia de acesso às novas tecnologias.

A LDB nº 9.394/96 concebe a educação profissional (Capítulo III) como “integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduzindo ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva” (Artigo 39º). Valoriza o aspecto profissional ao estabelecer que “o conhecimento adquirido, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos” (Artigo 41º).

É importante ressaltar que, de acordo com Capítulo IV – Artigo 44º dessa lei, todas as modalidades de cursos superiores podem ter características profissionalizantes, independente do Decreto nº 2.208/97 prever, em seu Artigo 3º, que a educação profissional em nível tecnológico se dirige ao egresso do ensino médio e técnico. Assim, o curso de nível superior, relacionado à educação profissional de nível tecnológico, destina-se a atender os mais diversos setores da economia, abrangendo áreas especializadas e conferindo diploma de tecnólogo.

Por sua vez, a Lei nº 8.948/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.406/97, estabelece que os Centros de Educação Tecnológica se constituem em instituições especializadas de educação profissional, tendo como finalidade a formação e qualificação profissional para os diversos setores da economia, realizando pesquisa e desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, de modo a oferecer mecanismos para a educação continuada. O Artigo 3º da mesma lei apresenta as características básicas destes Centros. Entre elas destacam-se:

- V - utilização compartilhada dos laboratórios e dos recursos humanos pelos diferentes níveis e modalidades de ensino;
- VI - oferta de ensino superior tecnológico diferenciado das demais formas de ensino superior;
- IX - desenvolvimento da atividade docente estruturada, integrando os diferentes níveis e modalidades de ensino, observada a qualificação exigida em cada caso;
- X - desenvolvimento do processo educacional que favoreça, de modo permanente, a transformação do conhecimento em bens e serviços, em benefício da sociedade;
- XI - estrutura organizacional flexível, racional e adequada às suas peculiaridades e objetivos (BRASIL, 1997).

A Resolução nº 3 de 18 de dezembro de 2002, do Conselho Nacional de Educação, publicada no dia 23 de dezembro do mesmo ano, instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. No Artigo 4º, estabelece que “os cursos superiores de tecnologia são cursos de graduação, com características especiais, e obedecerão às diretrizes contidas no Parecer CNE/CES 436/2001 e conduzirão à obtenção de diploma de tecnólogo”. O Artigo 5º estabelece que os cursos “poderão ser organizados por módulos que correspondam a qualificações profissionais identificáveis no mundo do trabalho”, enquanto o Artigo 9º destaca que é facultado “ao aluno o aproveitamento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas, para fins de prosseguimento de estudos em cursos superiores de tecnologia” (BRASIL, 2002).

Quanto ao corpo docente, é necessária a formação acadêmica, contudo, o Artigo 13º complementa: “na ponderação da avaliação da qualidade do corpo docente das disciplinas da formação profissional, a competência e a experiência na área deverão ter equivalência com o requisito acadêmico, em face das características desta modalidade de ensino” (BRASIL, 2002).

Em 10 de maio 2006, foi publicado o Decreto nº 5.773, que dispõe sobre as funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino. Em cumprimento a este Decreto, em junho de 2006, foi lançado o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia¹⁷, que passou a ser um guia para a organização dos cursos na área tecnológica. O Catálogo apresenta denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infra-estrutura necessária para 98 graduações tecnológicas organizadas em dez eixos tecnológicos¹⁸.

¹⁷ Daqui em diante, no decorrer do texto, este documento será denominado Catálogo.

¹⁸ Produção alimentícia; recursos naturais; produção cultural e design; gestão e negócios; infra-estrutura; controle e processos industriais; produção industrial; hospitalidade e lazer; informação e comunicação; ambiente, saúde e segurança.

O curso de Gastronomia situa-se no eixo de hospitalidade e lazer e abrange

os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia integrados ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo (BRASIL, 2006a, p. 87).

Como se pode observar a partir desse documento, a formação do profissional em Gastronomia em nível tecnológico exige não apenas o domínio dos processos tecnológicos de gestão de produtos e serviços, mas principalmente a compreensão das relações humanas em diferentes espaços geográficos e socioculturais, de modo a contribuir para a pesquisa e disseminação da cultura e da ética. Essa perspectiva de formação oferece importante referencial para analisar os perfis definidos pelos cursos avaliados no presente estudo.

1.1.2 Curso de bacharelado

O Art. 44º, Inciso II da LDB nº 9.394/96 estabelece que a educação superior abrangerá os cursos e programas “de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo”.

O curso de graduação em Gastronomia é de nível superior e pode ser realizado na modalidade de licenciatura (formação para a docência) e de bacharelado – este tem como meta a formação voltada para o mercado de trabalho do setor de restauração.

Para o curso de bacharelado em Gastronomia, especificamente, o MEC não define diretrizes curriculares como acontece com os demais cursos de graduação, no entanto, orienta a formação e define diretrizes básicas – técnicas gastronômicas, culturas alimentares e empreendedorismo na área de alimentos –, o que possibilita à instituição desenvolver um projeto pedagógico que tenha como pressuposto um ensino contextualizado e investigativo, na perspectiva de uma formação profissional interdisciplinar.

1.2 Os referenciais dos projetos pedagógico dos cursos de formação em Gastronomia no Estado de Santa Catarina

O presente estudo analisou quatro cursos de Gastronomia ofertados no Estado de Santa Catarina, sendo três deles na modalidade de curso superior de tecnologia, devendo estes atender as exigências definidas pelo Catálogo, e um na modalidade de curso de bacharelado. Para fins de identificação, no decorrer do presente texto, os cursos superiores de tecnologia serão denominados CT1, CT2, e CT3 e o curso de bacharelado será representado pela sigla CB.

1.2.1 Perfis de formação dos cursos superiores em tecnologia

O Catálogo coloca dez eixos de distribuição dos cursos e a Gastronomia encontra-se na área de hospitalidade e lazer que apresenta o seguinte perfil de formação para os cursos superior em tecnologia:

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 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 é essencial nessa profissão, onde o alimento é uma arte (BRASIL, 2006a).

A análise e categorização do perfil proposto pelo Catálogo permitem identificar que a formação do tecnólogo em Gastronomia deverá se fundamentar no seguinte tripé: a administração, a produção culinária e o domínio dos conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos da atividade gastronômica, ou seja, ele deverá estar capacitado para gerenciar o negócio, que pode ser próprio ou de terceiros, operacionalizar a produção gastronômica e apresentar um conhecimento abrangente sobre a história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes.

O CT1 se propõe a trabalhar o seguinte perfil:

O profissional de Gastronomia terá capacidade de se reciclar e se adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas, além de estar apto a trabalhar em equipe. Ele terá competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros, administrando a criação e a produção de serviços da área de alimentos e bebidas. O profissional formado em Gastronomia terá também capacitação gerencial para atuar em cozinhas em geral, padaria, confeitaria, crítica gastronômica, estilismo de comida, planejamento de cozinha, consultoria gastronômica, enologia, gerência de salão e gerência de alimentos e bebidas.

Analisando este perfil a partir do tripé de formação identificado no Catálogo, observa-se um direcionamento da formação para o âmbito da administração do negócio, com ênfase nas competências: 1) trabalho em equipe, 2) realização, implementação e gerenciamento do negócio, empresa ou empreendimento, 3) administração da criação e produção, 4) capacidade gerencial e 5) consultoria, gerência.

Este perfil não contempla aspectos relativos à produção gastronômica, à compreensão histórica e cultural e à base técnico-científica desse fenômeno. Diante disso, possivelmente o egresso seja mais capacitado para administrar do que para criar ou produzir uma receita. Há que se observar, no decorrer deste trabalho, o nível de coerência existente entre o perfil definido e as disciplinas ofertadas.

O CT2 apresenta o seguinte perfil:

O profissional terá capacidade para atuar em diversos segmentos de gastronomia e culinária, no que se refere às noções e operacionalizações das técnicas gastronômicas, reconhecimento de diferentes culturas alimentares e práticas ideais quanto à segurança alimentar, serviços de mesa e eventos na área de Alimentos e Bebidas.

Observando as propostas deste curso: a administração, a produção culinária e o domínio dos conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos, verifica-se que a capacidade para administração/gerenciamento não foi enfatizada. A ênfase concentra-se nas noções e na operacionalização das técnicas gastronômicas, no reconhecimento das diferentes culturas alimentares, assim como nas práticas ideais quanto à segurança alimentar, serviços de mesa e eventos. O conhecimento técnico-científico sobre os produtos e suas práticas de produção é tangenciado, evidenciando-se apenas no item que se refere às práticas de segurança alimentar, cujos conceitos e estudos se realizam no âmbito da ciência da nutrição.

Já o profissional em Gastronomia que o CT3 se propõe a formar deverá:

Possuir conhecimento sobre os fenômenos turísticos e pelo setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo; Ter conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço; Compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos turísticos e gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as conseqüências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico; Saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a necessidade nutricional das pessoas (dietética) e com a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam; Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico; Reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios; Diferenciar os tipos de serviços realizados fora do ambiente restaurativo e sua importância como serviço gastronômico; Relacionar os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos; Identificar a importância do conhecimento dos tipos de uvas, vinhos e territórios como fator de desenvolvimento da enogastronomia e potencialidades turísticas; Dominar os conhecimentos sobre a higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas, buscando o desenvolvimento humano e profissional através da prática de atividades salutaras no ambiente de trabalho; Saber conciliar o desenvolvimento profissional individual com o trabalho em equipe, visando ao crescimento da empresa e o desenvolvimento humano coletivo, tendo consciência da necessidade da relação interpessoal como fator inerente à eficiência e eficácia dos trabalhos realizados; Saber reconhecer a importância dos clientes do setor de alimentação como sujeito ativo e formador de opinião, reconhecendo e satisfazendo as crescentes e variadas necessidades dos consumidores; Compreender as características estruturais e comunicativas da linguagem turística e gastronômica, através da análise, interpretação e produção de textos representativos desta especificidade (textos literários, artigos científicos, jornalísticos e publicitários); Desenvolver o conhecimento de gestão, utilizando como ferramentas as técnicas de marketing empresarial, gestão de pessoas, gestão de estruturas restaurativas e informática aplicada ao controle; Haver desenvolvido boa capacidade de relações de modo a saber comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato, a fim de haver uma boa capacidade de trabalho; Compreender a importância dos comportamentos e das atitudes adequadas nas profissões da área gastronômica, da necessidade de uma elevada qualificação profissional, para poder contribuir eficazmente e ativamente para o desenvolvimento de uma imagem positiva da empresa; Possuir a capacidade de adaptação e flexibilidade no trabalho, utilizando o conhecimento profissional dos diversos setores de serviço, produção e gestão da área de gastronomia, de modo a construir positivamente o desenvolvimento de sua empresa e poder com rapidez e sucesso inserir-se nos vários setores da gastronomia, sabendo analisar, interpretar, interferir nos processos, modificar e adaptar as diversas situações que ocorram nas estruturas gastronômicas.

Este perfil é extenso por ter a preocupação em demonstrar as competências de forma individualizada. É importante perceber a grande ênfase na área turística, com enfoque na preparação deste profissional para as distintas relações implicadas neste campo de

atendimento e receptividade, denominado cultura turística. Quanto à coerência com os eixos do Catálogo, observa-se também neste curso um destaque para a capacidade de administração.

Com referência à elaboração/produção, o detalhamento de atividades pertinentes ao tecnólogo indica a importância atribuída ao conhecimento técnico-científico sobre os produtos. O texto em análise deixa claro esta preocupação a partir de competências como: 1) saber integrar os conhecimentos tecnológicos com os princípios nutricionais de alimentos, com a necessidade nutricional das pessoas (dietética) e com a cultura geral da região estudada, bem como das etnias que a formam; 2) reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.

A partir do perfil dos cursos superiores em tecnologia analisados e sua relação com o tripé de formação definido pelo Catálogo, foi possível construir o seguinte quadro avaliativo:

| Curso | Capacidade para administração | Capacidade para elaboração/produção | Conhecimento histórico-cultural e técnico-científico |
|--------------|--------------------------------------|--|---|
| CT1 | Atende | Não atende | Não atende |
| CT2 | Não atende | Atende em parte | Atende em parte |
| CT3 | Atende | Atende | Atende |

Quadro 02: Relação do perfil dos cursos superiores em tecnologia com o Catálogo

Fonte: Dados empíricos

Ressalta-se que a análise foi realizada com base em documentos específicos de cada curso, sem pretensões de estabelecer uma realidade fechada e íntegra sobre os cursos avaliados. É pertinente assinalar também que a perspectiva adotada se concentra em alguns elementos de interpretação, não pretendendo forjar uma totalidade analítica.

1.2.2 Os objetivos dos cursos superiores em tecnologia

Estes objetivos podem ser considerados sob dois ângulos de análise: no primeiro, a relação com o perfil proposto pelo curso, e no segundo, a relação com o tripé de formação evidenciado a partir da categorização do perfil do Catálogo do MEC.

O CT1 apresenta os seguintes objetivos:

Possibilitar a permanente atualização profissional em Alimentos & Bebidas, qualificando-os no desempenho de suas funções com excelência, de forma produtiva e competitiva; Preparar um profissional que possa contribuir com a melhoria dos serviços de alimentação e que indiretamente estará contribuindo com a qualidade de vida da população regional; Fomentar e capacitar um profissional empreendedor na área da Gastronomia, com uma ampla visão técnica e mercadológica; Fomentar a formação de um profissional crítico e apto a analisar as diversas nuances da arte gastronômica, propondo inovações e soluções continuamente.

Nesta proposta de perfil, é perceptível a centralização do enfoque no aspecto administrativo. Na adequação com o perfil desejado pelas diretrizes curriculares, os objetivos do curso contemplam somente um dos aspectos solicitados – o empreendedorismo na área de alimentos –, portanto, não têm possibilidades de integralizar o proposto pelas diretrizes.

O objetivo do CT2 é assim apresentado:

Capacitar profissionais para atuarem nos diversos segmentos de gastronomia e culinária, no que se refere às noções e operacionalizações das técnicas gastronômicas, reconhecimento de diferentes culturas alimentares e práticas ideais quanto à segurança alimentar, serviços de mesa e eventos na área de Alimentos e Bebidas.

Neste caso, não há adequação do objetivo com o perfil desejado e proposto pelas diretrizes curriculares, de acordo com o Catálogo, uma vez que ele não contempla a capacitação para a administração do empreendimento.

O CT3 apresenta os seguintes objetivos:

Obter conhecimentos básicos fornecidos pela ciência da alimentação, no que tange ao reconhecimento das matérias-primas, à segurança alimentar, às Boas Práticas e à análise sensorial dos produtos. Capacitar para exercer funções básicas dentro de algum tipo de meio gastronômico, através do estudo das práticas dos diversos setores, do conhecimento dos termos técnicos utilizados na área e da prática das técnicas de base. Aprofundar o conhecimento de cada tipo de serviço. Estudar a cozinha internacional. Desenvolver atividades gastronômicas ligadas à confecção de doces e pães. Elaborar cardápios e menus e executar na prática os conhecimentos adquiridos através da execução de estágios, aprendendo a exercer tarefas mais complexas dentro das diferentes empresas do ramo. Capacitar para exercer atividades de forma independente, compreendendo a legislação trabalhista e de segurança do trabalho. Conhecer os princípios de gestão contábil de empresas gastronômicas, entender e correlacionar a influência da cozinha internacional na cozinha local, reconhecer as novas tecnologias utilizadas no setor gastronômico, compreender a amplitude dos serviços gastronômicos fora do restaurante.

O CT3 apresenta coerência entre os objetivos e o perfil proposto para o curso. No segundo ângulo de análise sobre os objetivos, está clara sua ênfase na capacidade de administração e na produção. Contudo, não apresenta clareza nos objetivos quanto ao conhecimento técnico-científico para a análise da produção culinária.

Esta análise permitiu construir um quadro-síntese, evidenciando a coerência entre os objetivos e o perfil dos cursos analisados e o perfil definido pelo Catálogo.

| CURSO | COERÊNCIA COM O PERFIL | COERÊNCIA COM O PERFIL DESEJADO PELAS DIRETRIZES | | |
|-------|------------------------|--|-----------------|--|
| | | Administração | Produção | Conhecimento histórico-cultural e técnico-científico |
| CT1 | Atende | Atende | Não atende | Não atende |
| CT2 | Atende | Não atende | Atende em parte | Não atende |
| CT3 | Atende | Atende | Atende | Atende em parte |

Quadro 03: Relação dos objetivos com o perfil dos cursos analisados e com o perfil definido pelo Catálogo

Fonte: Dados empíricos

1.2.3 Perfil de formação do curso de bacharelado

Como já destacado anteriormente, não há um perfil pré-definido pelo MEC para orientar o curso de bacharelado (CB) em Gastronomia, no entanto, para fins de análise do curso de bacharel que se configura como objeto deste estudo, utilizam-se os mesmos aspectos que compõem o tripé adotado para a análise dos cursos superiores em tecnologia (CTs). Isto se justifica pelo fato de o CB ser, a exemplo dos CTs, um curso de graduação em nível superior. Portanto, a seguir pelo tripé de formação conforme categorização do Catálogo do MEC – a administração, a produção culinária e o domínio de conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos da atividade gastronômica –, o bacharel em Gastronomia deverá estar capacitado para gerenciar o negócio, que pode ser próprio ou de terceiros, operacionalizar a produção gastronômica e apresentar conhecimento da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes.

O perfil apresentado pelo CB analisado neste estudo é o seguinte:

O profissional bacharel em Gastronomia atuará no domínio de técnicas culinárias de produção de alimentos e no gerenciamento e planejamento de estabelecimentos do setor, tais como: cozinha industrial e comercial, devendo demonstrar uma sólida formação especializada nesses campos de atuação, bem como uma formação geral, ético-política e técnico-científica indispensável à compreensão da complexidade das relações e dos ambientes organizacionais e sociais, apresentando contínua atualização e aperfeiçoamento, flexibilidade intelectual e capacidade para assimilar e gerenciar novas informações e situações vigentes e emergentes do seu campo profissional.

Com relação aos itens que compõem o eixo de formação, observa-se, neste perfil, que a capacidade para a administração é privilegiada pelo enfoque no gerenciamento e no planejamento de estabelecimentos do setor, bem como pela necessidade de compreensão das relações humanas e de ambientes organizacionais e o gerenciamento de novas informações. Aliada à capacidade de gestão, o profissional em Gastronomia precisa ter domínio do processo de produção com apropriação das técnicas culinárias. O perfil demonstra ainda, mas de forma implícita, uma preocupação com o conhecimento histórico-cultural e técnico-científico.

Estes dados estão reunidos no quadro avaliativo do perfil do curso do bacharel em Gastronomia, tendo como referência os tripé de formação:

| Curso | Capacidade para administração | Capacidade para elaboração/produção | Conhecimento histórico-cultural e técnico-científico |
|-------|-------------------------------|-------------------------------------|--|
| CB | Atende | Atende | Atende em parte |

Quadro 04: Relação do perfil do curso de bacharelado em Gastronomia com o tripé de formação

Fonte: Dados empíricos

Ressalta-se que esta análise foi realizada com base nos documentos específicos do curso objeto desta investigação, sem pretensões de estabelecer uma realidade fechada e íntegra sobre este curso. É pertinente assinalar também que a perspectiva de análise adotada se concentra em alguns elementos de interpretação a partir do estudo destes documentos, não considerando as diferentes dimensões do processo de ensino-aprendizagem do curso.

1.2.4 Objetivos do curso de bacharelado

O CB analisado apresenta os seguintes objetivos, conforme documentos próprios:

Objetivo geral: Formar profissionais habilitados para o exercício das atividades de produção culinária em cozinhas comerciais, em conformidade com os padrões gastronômicos internacionais, e para o planejamento e gerenciamento de empresas no setor de restauração.

Objetivos específicos: a) Oferecer, ao futuro profissional, condições para conhecer e dominar as técnicas culinárias de produção de alimentos em cozinhas comerciais de nível internacional. b) Proporcionar uma base de conhecimentos e procedimentos indispensáveis à organização e operacionalização das atividades de uma cozinha comercial, de forma otimizada e rentável. c) Proporcionar formação científica em produção, serviços da produção e gestão do processo produtivo. d) Capacitar para o planejamento e gestão de empresas no setor.

Assim como para os CTs, também os objetivos deste curso podem ser considerados sob os mesmos ângulos de análise: a relação com o perfil proposto pelo curso e a relação com os três eixos de formação.

A relação com ao tripé de formação demonstra que estes objetivos atendem o que se refere à capacidade de administração e de produção, no entanto, não há clareza quanto ao domínio de conhecimentos histórico-culturais e técnico-científicos da atividade gastronômica.

Assim, com relação aos objetivos e o perfil do curso e ainda com o tripé de formação contido no Catálogo, foi possível sintetizar o seguinte quadro:

| CURSO | COERÊNCIA COM O PERFIL | COERÊNCIA COM O PERFIL DESEJADO PELAS DIRETRIZES | | |
|-------|------------------------|--|----------|--|
| | | Administração | Produção | Conhecimento histórico-cultural e técnico-científico |
| CB | Coerente | Atende | Atende | Não atende |

Quadro 05: Relação dos objetivos e perfil do curso analisado e com o perfil definido pelo Catálogo

Fonte: Dados empíricos

Este foco de análise possibilita perceber uma articulação entre os objetivos do curso com o perfil proposto e o tripé de formação, com exceção de alguns aspectos referentes ao conhecimento técnico-científico.

CAPÍTULO II – GASTRONOMIA EM INTERFACE

Os conhecimentos já sistematizados pelas ciências, alguns em especial, foram trabalhados neste capítulo, de forma a subsidiar novas interpretações sobre o alcance teórico da gastronomia. Assim, entre as áreas do conhecimento que fundamentam a Gastronomia, inserem-se Ciências Humanas (Geografia e História), Ciências Sociais Aplicadas (Administração, Antropologia e Sociologia), Ciências Exatas e da Terra (Física e Química) e Ciências da Saúde (Nutrição), como mostrado no quadro 6, apresentado a seguir.

Vale ressaltar que não se trata de um breviário dos conhecimentos em questão – inclusive por reconhecer que as fusões com a Gastronomia ainda são pouco exploradas –, mas sim da tentativa de suscitar a percepção de arranjos teóricos importantes para o reconhecimento e institucionalização da Gastronomia como *locus* de conhecimento científico.

| GASTRONOMIA | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS | | CIÊNCIAS HUMANAS | | CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA | CIÊNCIAS DA SAÚDE |
| Antropologia Sociologia | Administração | História | Geografia | Física Química | Nutrição |
| Valores, significados, representações e símbolos referentes à comida, comensalidade e cozinha. | Marketing Gestão de pessoas Gestão de custos Gestão de recursos | História dos gêneros alimentícios História da fabricação dos produtos e das tecnologias | Globalização e transformação alimentar Mercados globais /consumidores locais | Composição Reações, fabricação e conservação dos alimentos | Segurança alimentar Segurança no trabalho Prevenção de acidentes Ergonomia |
| Relações e implicações sociais referentes ao comer. | Cardápio e ficha técnica | História político-econômica | | | |

Quadro 06: Campos de conhecimento que fundamentam a Gastronomia

Fonte: Dados empíricos

2.1 História e Gastronomia

Uma abordagem histórica da alimentação foi traçada no primeiro capítulo, no entanto, o exercício teórico proposto neste momento exige pensar a história de alguns gêneros alimentícios de forma a subsidiar instrumentos de compreensão da relação intrínseca entre as disciplinas de história e gastronomia. Perceber como determinados elementos se configuram como alimento e como estes foram sendo apropriados pelas diversas sociedades é uma maneira de interpretar a realidade social. Por este viés, considera-se primeiramente um dos principais alimentos da nossa sociedade, o pão, para traçar um panorama entre estas duas disciplinas.

Jacob (2003) em *Seis mil anos de pão: a civilização humana através do seu principal alimento*, analisa como a história do pão e a história da civilização ocidental se entrelaçam, traçando uma narrativa sobre o uso e o papel do alimento na Grécia, local dos melhores padeiros da Antiguidade, e em Roma, como proposta de avanço político-econômico.

De acordo com Carzino (2006), o uso do pão na alimentação humana é muito antigo, remontando ao seu surgimento há 12 mil anos na Mesopotâmia, junto ao cultivo do trigo.

O trigo era triturado com grandes peças de carvalho, sendo depois lavado com água fervente para tirar o amargor. Em seguida, a farinha secava ao sol, e se faziam broas com farinha. Antes de servirem para fazer pão, as farinhas, de diversos cereais, eram usadas em sopas e mingaus. Posteriormente se passou a misturar nas farinhas mel, azeite doce, mosto de uva, tâmaras esmagadas, ovos e carne moída, formando-se espécie de bolos, que teriam precedido o pão propriamente dito (CARZINO, 2006, p. 3).

Na concepção de Carzino (2006), os primeiros pães assados datam do ano 700 do calendário cristão e eram assados sobre pedras quentes ou embaixo de cinzas. Os primeiros fornos de barro foram utilizados pelos egípcios¹⁹, que também garantiram a propriedade amaciante à massa com a utilização de líquidos fermentados.

O pão egípcio era amassado com os pés, segundo Heródoto, e normalmente feito de cevada, com o uso do trigo apenas para suprir a alimentação dos mais abastados. O pão possuía tanto valor na sociedade egípcia que chegou a ser utilizado como forma de pagamento, isto é, com *status* de moeda.

¹⁹ Os fornos, naquela época, às vezes ocupavam uma área do tamanho de um campo de futebol.

Do mesmo modo, pode-se estabelecer uma relação entre o pão e o poder político da época, pois os celeiros de grãos e de pão eram de propriedade dos governantes. Os faraós tinham sua padaria particular, as padarias reais, que eram enterradas junto a eles assim como suas outras riquezas.

Por volta de 50 a.C., o pão ganhou as graças entre gregos, romanos e saxões. Os romanos, após fabricarem os pães em domicílio, construíram moinhos rotativos e Roma chegou a ter 250 padarias comerciais. O pão para os romanos constitui-se em instrumento de afirmação da política local para a construção do Império Romano.

Durante a Idade Média, com a queda do Império Romano e das relações por ele estabelecidas, a fabricação de pão voltou a ser doméstica em grande parte da Europa. Voltou a se consumir, pela comodidade da produção, o pão ázimo, sem fermento e achatado, que acompanhava outros alimentos, como carnes e sopas.

Nesse período, a profissão de padeiro concentrava poder, pois era cercada de um processo de aprendizagem de muitas gerações. A França, no século XVII, tornou-se um centro da alta panificação, que posteriormente foi assumido por Viena, na Áustria. Carzino (2006) relata que o desenvolvimento dos processos de moagem da farinha auxiliaram a fabricação dos pães.

Os grãos de trigo, inicialmente, eram triturados em moinhos de pedra manuais, que evoluíram para o de pedra movido por animais e depois para os movidos pela água e, finalmente, pelos moinhos de vento. Apenas em 1784 apareceram os moinhos movidos a vapor. Em 1881 ocorre a invenção dos cilindros, que muito aprimorou a produção de pães (CARZINO, 2006, p. 5).

A história do uso dos alimentos nas sociedades é revestida de sucessivas experiências, próprias da gênese da cultura e da ciência. Assim como o pão, outros gêneros foram sendo aperfeiçoados no decorrer dos séculos, mediante o conhecimento acumulado pelo ser humano. Não foi diferente com o vinho, com a cerveja e com o *champagne*, por exemplo. Torgal (1999) refere que a produção do vinho é conhecida há pelo menos 10 mil anos, com perspectiva de seu uso na Mesopotâmia e Egito por volta de 3000 a.C., chegando à Europa pelo Mediterrâneo.

Os gregos conservavam o sabor de seus vinhos acrescentando ervas e especiarias, enquanto os romanos adicionavam outras substâncias para aumentar o conteúdo alcoólico. Dentre as contribuições da cultura greco-romana estão a poda, o refinamento do processo de

fermentação, as painéis de cobre usadas nos mostos e a adição de gesso para controlar o excesso de acidez. Durante o século XVII, começou a utilização do enxofre como agente esterilizante do vinho e o armazenamento em tonéis de madeira. Mas foi no século XIX que o químico francês Louis Pasteur descobriu que a transformação do mosto se produz por um fenômeno chamado fermentação alcoólica, proporcionando assim a conservação do vinho de modo natural.

Após décadas consumindo vinhos, o ser humano percebeu o princípio do *champagne*. Atribuiu-se mitologicamente a primeira produção desta bebida a Dom Pierre Pérignon (1639-1715), monge beneditino da Abadia de Hautvillers, a 140 quilômetros de Paris, na região de Champagne. Pérignon foi tesoureiro e era responsável pelos vinhos da Abadia, e teria detectado bolhas na fermentação do vinho, isto é, formação de dióxido de carbono.

Sousa Neto (2003) aprofunda a veracidade aos complexos estudos em enologia do monge. O autor relata que alguns procedimentos adotados por ele contribuíram para a melhoria dos vinhos da região, como a obtenção de vinhos brancos a partir da uva Pinot Noir, vinificada sem a casca; colheita na época de plena maturação das uvas e durante a madrugada, prensando-as em seguida, de modo a evitar os efeitos do calor e utilizar uvas de diferentes vinhedos; e a realização de *assemblage* (mistura) de vinhos de safras diferentes para minimizar deficiências e realçar qualidades.

De acordo com Zanus (2007), pesquisador em enologia da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), *champagne* designa um vinho particular, gaseificado por fermentação natural, da região de Champagne no norte da França. Este produto faz parte da *Appellation d'Origine Contrôlée*²⁰, sendo reconhecido como uma propriedade intelectual exclusiva dos produtores daquela localidade francesa. Por outro lado, Sousa Neto (2003) afirma que o primeiro *champagne* francês não surgiu na região de Champagne, mas em 1531 na abadia beneditina de Saint Hilaire, em Limoux, no Languedoc, sul da França, que mantém a produção do prestigiado *Blanquette de Limoux*.

Do pão ao vinho, vários gêneros poderiam ter uma possibilidade de reconstrução histórica, mas nenhum teria o poder de coesão e importância salutar histórica que as especiarias, como discutido no primeiro capítulo. Remontar a rota das especiarias para compreender os processos de trocas culturais seria uma tarefa para um capítulo especial, no

²⁰ Traduzida para o português, a Denominação de Origem Controlada é um certificado francês que leva em conta a região geográfica de produção de vinho.

entanto, pontuam-se algumas considerações que podem fornecer subsídios para pensar as interconexões entre história e gastronomia.

O termo especiaria, segundo Toussaint-Samat (1987), tem a mesma origem da palavra latina *species*.

O nome genérico de especiarias só aparece no século VI d.C., para tomar seu sentido habitual apenas no século XII. Até aí, as mercadorias que consideramos hoje como especiarias classificavam-se em aromas (*aroma, aromata, aromatica*) ou em condimentos (*condimentaria*) ou em pigmentos (*pimenta*). [...] No século VI, os redatores bizantinos do Código Justiniano empregarão o termo *species* para designar determinadas mercadorias... especiais (TOUSSAINT-SAMAT, 1987, p. 233).

O comércio das especiarias antes do período ultramarino era realizado pelos próprios mercadores locais do Oriente, principalmente indianos. Estes levavam seus gêneros em pequenas embarcações até o Cairo e Alexandria e em caravana terrestre para Beirute. Segundo Ramos (2004), nesses locais de negociação de mercadorias, os genoveses compravam os produtos para revender em grandes feiras como a de Flandres ou simplesmente ofertar para compra de outros mercadores que espalhavam a rica e admirada mercadoria pela Europa.

Assim, as rotas de negociação se solidificaram e, entre as espécies utilizadas durante o Império Romano, oriundas do Oriente, do Norte da África e do Mediterrâneo europeu, tem-se: o *garum* (tempero líquido à base de vísceras de peixe decompostas em sal), cominho, coentro, pimenta-do-reino, arruda, poejo, sálvia, cerefólios, canela, menta, orégano, tomilho, raiz de junco, manjerona, cardamomo, erva-doce, zimbro, sementes de papoula, entre outras. Revel (1996) relata que a pimenta-do-reino, assim como outras especiarias, eram símbolos de *status* e poder, consumidas apenas pelos abastados. Era usada também como moeda no pagamento de juízes e magistrados e sua raridade e valor eram tamanhos que fazia parte dos dotes de casamento.

Percebe-se então que esta culinária, longe de prezar apenas pela fartura de alimentos, conforme visto no primeiro capítulo, atina pela busca de melhores sabores, aromas e aparências, além de forte conteúdo simbólico e uso medicinal. As especiarias eram prescritas ou proibidas dependendo da diagnose, independente de classe social.

Aos poucos, durante os séculos XV e XVI, as especiarias foram sendo hierarquizadas de acordo com a dificuldade e com o custo. Decorrente das expansões marítimas, a pimenta foi se tornando o elemento mais popular vindo do Oriente, mesmo que ainda tivesse muito

valor monetário. Já a noz-moscada, o arilo de noz-moscada e o cravo-da-Índia, considerados altas especiarias, viraram símbolo de *status*.

Alguns historiadores creditam o uso das especiarias no período das navegações apenas como disfarce da cor, o odor e o sabor das carnes putrefatas, contudo, o historiador francês Laurioux (1989) crê que tal interpretação reducionista não sinaliza a realidade culinária e os variados usos e valores atribuídos às especiarias na Europa da Baixa Idade Média. Para o autor, técnicas de conservação de carnes, como o salgamento e a defumação, já eram bem conhecidas e utilizadas, além de que, o consumo de carnes nas cidades era basicamente de alimentos frescos, provenientes da criação e da caça.

De toda forma, sem querer encontrar um consenso entre os pesquisadores, considera-se que o consumo das especiarias, devido ao alto comércio das rotas com o Oriente, popularizou estas espécies.

E não foi apenas o Velho Continente que se impressionou com a variedade de especiarias orientais, mas o Novo Continente, as Américas, também foi surpreendido pelos novos aromas e sabores. O trabalho da jornalista Rosa Nepomuceno atesta tal afirmação. Em seu livro, *O Brasil na rota das especiarias*, de 2005, a autora relaciona esse conhecimento às navegações, comentando que o Brasil foi incorporando à sua vegetação, durante a Colônia e o Império, espécies vegetais oriundas da Ásia.

Nesta mesma perspectiva, Carneiro (2005, p. 75) afirma:

Os historiadores, e até mesmo os arqueólogos, têm identificado, em fontes diversas, os hábitos e práticas alimentares do passado. Fontes escritas, tais como livros de época, inclusive os de receitas, somam-se a registros materiais, tais como objetos de cozinha ou os próprios alimentos, preservados em muitos contextos, para oferecerem informações para reconstrução das peculiaridades de cada época e lugar. Muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a História da Alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devamos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade.

Isto demonstra o lugar de importância que a gastronomia ocupou nas diversas culturas, produzindo e sendo produzida por diversos significados que se caracterizam tanto pelas permanências como pelas possibilidades de desencadear novos hábitos alimentares.

2.2 Gastronomia, Sociologia e Antropologia

Sobre a confluência da Gastronomia, da Sociologia e da Antropologia, cabe inicialmente ponderar acerca da proposição de Fischler (2001, p. 32) de que “todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas”. O autor acrescenta: “A cozinha é universal; as cozinhas são diversas”.

O objeto alimentação se constitui, conforme Mintz (2001), como um clássico campo de pesquisa das Ciências Sociais, em especial da Antropologia. A alimentação é vital para o ser humano, mas o que atrai os antropólogos, na concepção de Maciel (2001), é o sentido do “comer”, isto é, os significados atribuídos e as práticas elaboradas pelo ser humano referentes ao comer. Nesta perspectiva, a autora distingue o ato alimentar do ato culinário: todos os seres se alimentam, no entanto, somente a espécie humana cozinha e combina ingredientes, ou seja, possibilita transformar o alimento em comida.

Os estudos antropológicos diferenciam também os conceitos de comida e de alimentação. “Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DA MATTA, 1986, p. 56).

O que se denomina como comida, quando e como se come, é próprio da cultura. O que se enquadra como comida são categorias pensadas por cada sociedade, pelas quais são atribuídos significados e sentidos que extrapolam as meras necessidades fisiológicas, mas conjugam funções simbólicas e sociais. Como cita Brillat-Savarin (1995, p. 15), “os animais se repastam; o homem come; somente o homem de espírito sabe comer”.

Desta maneira, o que se realiza são classificações sociais de forma a organizar a realidade. Todas as sociedades definem o que se pode comer e o que é proibido, pois nem tudo o que se constitui biologicamente como alimento é percebido como tal. O bom e o ruim, o saboroso e o que dá asco, enfim, todas essas dicotomias são elaborações coletivas, dinâmicas, compartilhadas por determinado grupo social.

Segundo Carneiro (2003, p. 12), “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come”. Tal compreensão conduz a considerações sobre a importância das ciências sociais para a gastronomia. No cotidiano ou em momentos

extraordinários, cada cultura define o que é adequado para as refeições e quantas refeições são necessárias. Em datas especiais, um *menu* também é prescrito, assim como são proibidos gêneros. Um dos clássicos exemplos ocidentais é o casamento, cuja ocasião, de acordo com regras sociais e com a região geográfica, prestigia e recomenda alguns pratos mais do que outros. O mesmo equivale para as festas de Natal e do Ano Novo. No Brasil, considera-se o feijão-com-arroz como prato da alimentação cotidiana.

Maués e Maués (1978), numa comunidade ribeirinha (Itapuá, no Pará), analisaram proibições alimentares durante a menstruação. Os alimentos, nessa comunidade, detêm uma classificação que é a “reima”²¹, assim, os alimentos podem ser “reimosos”. De acordo com o autor, três importantes critérios configuram tal classificação: o alimento em si, antes de ser preparado para o consumo, o estado da pessoa que vai prepará-lo e o modo de preparo do alimento. Assim, mulher menstruada não pode comer comida reimosa. Proíbe-se então comer, durante o fluxo menstrual, frutas ácidas como o caju e gordurosas como o abacate. A ingestão de tais alimentos pode causar variadas enfermidades relacionadas à vida reprodutiva e à saúde mental da mulher. Exemplos também bastante pesquisados são as proibições e prescrições alimentares nas religiões que representam regras disciplinares.

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento, tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente ‘quentes’ ou ‘passionais’. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas inflamam as paixões (CARNEIRO, 2003, p. 119).

Os judeus, por exemplo, fabricam seus pães sem fermento, pois consideram-no fonte de putrefação e impureza. A Jeová, mitologicamente, só ofereciam pão ázimo, único consumido na Páscoa. Em seus estudos, Prandi (1995) observa que o acarajé é comida votiva de Iansã²² e, na mitologia do Candomblé, Oro²³ ensinou por engano os seres humanos as técnicas do cozimento de alimento.

²¹ Reima é uma classificação alimentar, componente da complexa gama de regras alimentares existentes na região do rio Tapajós, que restringe a ingestão de alimentos considerados, pela população local, perigosos para a saúde em certos períodos de fragilidade “física” ou “espiritual”. Também chamados de “alimentos carregados”, o que os “reimosos” costumam ter em comum é a alta concentração de proteína e gordura animal.

²² Iansã é um orixá feminino muito famoso no Brasil, sendo figura das mais populares entre os mitos da Umbanda e do Candomblé. Em termos de sincretismo, costuma ser associada à figura católica de Santa Bárbara.

²³ Oro é uma divindade considerada o representante geral dos antepassados masculinos e cultuado apenas por homens. Está relacionado a representações de culto aos mortos.

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Há que se ressaltar que existem diferenças dentro de uma mesma cultura, propiciadas tanto pela geografia local (ambiente) quanto pelas distinções de classe. Maciel (2001) refere o nordeste brasileiro, onde os problemas da seca e a miséria latente fazem com que os sertanejos consumam mandacaru (espécie de cactus) e o calango (pequeno lagarto). Esta comida não é considerada como normal no cardápio local e provoca aversão e sentimento de pena para aqueles que a consomem.

O que se come é importante, mas o como e as técnicas também informam sobre as relações simbólicas de uma sociedade, por exemplo, se o alimento é consumido vivo, cru, assado, cozido, apodrecido. Desta maneira, a comida também informa um lugar de procedência, ela marca um território, define identidades e fronteiras. As chamadas “cozinha francesa”, “comida baiana” e “cozinha oriental” podem ser compreendidas à luz dos significados que a territorialização demonstra. O que temos são sistemas alimentares²⁴ distintos e demarcados. Maciel (2001, p. 145) assinala:

A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista. Além das fronteiras geográficas (os ‘suportes físicos’), ela implica nos significados que são dados a certos pratos que a vão caracterizar. A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao ‘pitoresco’, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Outro importante elemento para a discussão antropológica é a comensalidade, com que se come. Este ícone já foi tratado no primeiro capítulo, mas merece destaque, pois assinala como se elaboram as estruturas organizativas de determinada sociedade. Através da comensalidade é possível perceber divisões de classe, gênero, *status* e poder dentro de uma

²⁴ Sistemas alimentares são, de acordo com Maciel (2001), práticas alimentares diversas, isto é, um conjunto de alimentos que se relacionam às representações e valores, em suma, as práticas culturais de sociedades.

comunidade. O comer junto implica em compartilhar experiências sensitivas, é um evento em que se propõe a coesão e a afirmação e /ou manutenção de laços sociais.

A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações, serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Todos estes elementos de análise são trabalhados pelo olhar antropológico, portanto, creio ser de extrema relevância também citar monografias importantes para esta área de conhecimento, que subsidiaram o que se chama hoje de Antropologia da Alimentação.

Como *locus* de interesse de antropólogos, há décadas, muitos estudos foram realizados por autores clássicos da disciplina. Mintz (2001) cita os de Malinowski em 1935, sobre a importância do inhame na vida dos trobriandeses – análise esta que demonstra como o poder é exercido mediante a distribuição de comida pelos chefes. O mais contemporâneo destes, o trabalho de Lévi-Strauss na década de 1970, aborda as estruturas internas das sociedades a partir do aspecto simbólico no trato com os alimentos (relação com o cru, cozido, podre, defumado, etc.).

No Brasil, os estudos sobre alimentação iniciaram com os folcloristas, que ao descreverem a “culinária” das comunidades, atribuíram-na a uma união das culturas dos indígenas, dos portugueses e dos escravos africanos. De acordo com Da Matta (1986), esta perspectiva ainda permanece no imaginário social, visto que a metáfora das três raças é como a idéia de nação no Brasil foi construída. Enfim, o mais conhecido destes folcloristas é Luís Câmara Cascudo, que constrói um breviário culinário, *História da alimentação no Brasil*, em dois volumes publicados em 1967 (CASCUDO, 1983). Em 1968, publicou *Prelúdio à cachaça* (CASCUDO, 1968), sobre a história e os significados da bebida. Já em 1977, publicou a *Antologia da alimentação no Brasil* (CASCUDO, 1977) em que reuniu um conjunto de documentação e artigos de folcloristas sobre comidas e bebidas.

O primeiro a realizar um exímio ensaio sociológico sobre o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira foi Gilberto Freyre, em *Casa-grande e senzala* (1998), onde teceu importantes considerações sobre as relações socioculturais no Nordeste, enfatizando a monocultura do açúcar. Canesqui (1988) comenta que os hábitos alimentares sempre foram um dos temas preferidos, tendo grande impulso na década de 1970, quando

diversos grupos camponeses – também tema apreciado no mesmo período – foram estudados, com o intuito da compreensão das concepções e representações alimentares destas comunidades.

Atualmente, uma gama de pesquisadores nas duas áreas implementa pesquisas sobre o aspecto simbólico dos alimentos, as elaborações das cozinhas, as transformações alimentares e os movimentos globais de alimentação, como o vegetarianismo e a *fast-food*. Já solidificada, a subdisciplina Antropologia da Alimentação vem demonstrando a relevante conjunção entre Gastronomia e Ciências Sociais.

2.3 Gastronomia e Geografia

Unida à História e às Ciências Sociais, a perspectiva geográfica compõe os estudos das Ciências Humanas a respeito da alimentação. Mezomo (2002) aponta que a influência de fatores físicos ou geográficos (latitude, altitude, natureza dos solos, clima, entre outros) incidem sobre o tipo de alimentação consumido pelo ser humano. As necessidades alimentares estão condicionadas ao clima, especialmente à temperatura e à umidade relativa do ar atmosférico. A Geografia Alimentar trata deste ponto de congruência entre os recursos disponíveis – físicos, políticos e econômicos – e os grupos humanos.

A alimentação do ser humano tem sido elaborada a partir de espécies vegetais e animais, com o uso de técnicas de cultivo e culinárias diversas. Khatounian (1994) apresenta esta via possível através da interconexão entre os recursos disponíveis, a capacidade produtiva do ambiente e o nível de desenvolvimento cultural e tecnológico temporal. As diversas culinárias, desta forma, são possíveis por meio dos recursos disponíveis no meio físico, mas também pela introdução de novos elementos, configurando o que se denomina de gastronomia local ou regional.

Outros exemplos mais descritivos da relação entre a base alimentar e os recursos disponíveis são apresentados por Mezomo (2002), sobre os povos do extremo norte do planeta. Essas comunidades estão localizadas nas regiões glaciais, dotadas de clima de frio rigoroso, com possibilidades escassas de espécies vegetais. Com uma variedade e abundância de espécie animal, os grupos humanos têm uma alimentação basicamente carnívora. Os povos

que vivem em climas frios necessitam de uma quota calórica mais elevada, tornando indispensável maior ingestão de alimentos.

Numa discussão mais contemporânea, a Geografia da Alimentação dispõe de elementos inclusive de cunho político-social, como evidenciado na célebre obra Josué de Castro, *Geografia da fome*, publicada originalmente em 1946. O livro trata especialmente da insegurança alimentar no nordeste e norte do Brasil. O autor analisou cinco regiões, divididas conforme suas características alimentares, e demonstra que a falta nutricional na alimentação das comunidades ocorre não apenas devido ao clima e às características culturais e de solo das regiões, mas também e principalmente pela má distribuição de renda e concentração fundiária. Sua análise teve como princípios os processos de colonização, a produção de alimentos e o surgimento de endemias nos moradores. Para Arruda (1997), o que este autor chamou de geografia da fome na década de 1940 atualmente chamaríamos de globalização da fome.

Outra vertente explicitamente oriunda dos trabalhos de Castro (1946) traz como argumento para análise as transformações alimentares ocasionadas pelo processo de globalização. Diez Garcia (2003) analisa a nova comensalidade da vida urbana e relata que as condições de vida disponíveis (tempo escasso, locais para alimentação, periodicidade de compras, entre outros) impuseram uma nova perspectiva de alimentação para as sociedades. Estas novas exigências foram apropriadas pela indústria e pelo comércio de alimentos, construindo novos modos de comer e transformando o consumo alimentar na contemporaneidade.

A autora ainda descreve transformações alimentares em várias regiões do globo e centra mais atenção ao padrão alimentar proposto pela modernidade, o modelo *fast-food* (comida rápida).

Como o tempo é um elemento-chave no mundo contemporâneo, os *fast-foods* são ágeis, poupam o tempo de preparo e de ingestão e são deslocáveis para qualquer espaço. Como uma das expressões do movimento de aceleração da vida, os *fast-foods* não se difundem por seu traço cultural, mas por exprimir a modernidade-mundo. Estabelecimentos como *McDonald's*, *Pizza Hut*, *Brioche Dore*, entre outros, [...] não difundem uma cultura alimentar, mas são parte da mundialização no plano alimentar, pois isso não se impõe aos valores autóctones, que já não se opõem aos estrangeiros pela flexibilidade das fronteiras (DIEZ GARCIA, 2003, p. 489).

Para Reichembach (2007), os modos de preparo dos alimentos *fast-food* não estão presentes em livros de culinária, mas em publicações especializadas como *Food Technologist*

e *Food Engineering*, com seus produtos entregues aos restaurantes (franquias) congelados, desidratados, enlatados ou liofilizados²⁵.

Em oposição aos novos modos de comer, foi criado o modelo *slow-food* (comida devagar) por uma associação internacional sem fins lucrativos, a Slow Food (2007), fundada em 1989 e avessa à padronização alimentar dos *fast-food*. Para os associados, *slow-food* não significa apenas mais tempo para realização das refeições, mas o consumo de alimentos e bebidas saborosas, que privilegia produtos artesanais, formando um conceito de ecogastronomia.

Ambas as perspectivas de consumo de alimentos participam e convivem no mundo contemporâneo, mas é importante frisar, seguindo orientação de Diez Garcia (2003), que os modos de comer ou as transformações alimentares devem ser consideradas e analisadas a partir de seu contexto sociocultural. Portanto, um gastrônomo, além dos procedimentos técnicos, deve conhecer os processos sociais, geográficos e culturais que envolvem a aquisição, o consumo e as práticas alimentares, de modo a desempenhar com eficácia seu trabalho.

2.4 Química, Física e Gastronomia

Duas constatações são importantes quando se começa a abordar as relações da Gastronomia com a Química e a Física. A primeira, de Barham (2002), é que muito do que acontece na culinária é bem descrito pela química. A outra, de Wölke (2003), é que, junto com a recente explosão do interesse pela comida e pela culinária, surgiu um desejo crescente de entender os princípios químicos e físicos que determinam as propriedades e o comportamento dos alimentos.

Cozinhar é uma composição de sentidos dotada de boa dose de observação e experiência, configurando-se, de certo modo, como um processo científico. Compreender as propriedades dos alimentos e os processos químicos que envolvem uma preparação possibilitam, aos *chefs*, conhecimentos sobre formas de aproveitamento e melhoria gustativa dos pratos.

²⁵ Liofilização: “processo de secagem e de eliminação de substâncias voláteis realizado em temperatura baixa e sob pressão reduzida” (FERREIRA, 1988, p. 1037).

A gastrotécnica ou gastrotecnia, surgida há algumas décadas, pretende explicar cientificamente os empirismos da cozinha. Segundo tal perspectiva, a culinária, além de arte, é uma ciência, porque grande parte dos fenômenos que passam no forno e no fogão pode ser explicada pelas leis da física e da química (FRANCO, 2004, p. 244).

Os conhecimentos químicos e físicos podem levar o profissional da Gastronomia a tomar melhores decisões nas produções gastronômicas, optando por determinados produtos ou técnicas que influirão no resultado final. No que se refere às interconexões entre Química, Física e Gastronomia, Canella-Rawls (2005) apresenta conceitos da culinária que estudam a fabricação de pães.

Assar não depende apenas de uma boa receita ou fórmula. Requer aplicação de conhecimento, pesquisa; um desafio mais sério e consistente. [...] Quando elaboramos uma massa de pão, transformamos a cozinha em um laboratório de reações, aromas, odores, sabores e texturas. A receita é a expressão de um experimento científico (CANELLA-RAWLS, 2005, p. 16).

Para além da apropriação de conceitos gastronômicos como o assar, cozinhar ou fritar, o profissional da cozinha também deve conhecer outros estágios da sua produção, como o alimento ou condimento necessário para a fabricação. Para a feitura de um pão, o conhecimento das propriedades do trigo e demais ingredientes podem dotar de maior experimentação e inovação culinária as atividades em Gastronomia. Para melhor ilustrar a importância da apropriação de conceitos e categorias físico-químicas na qualificação de um profissional nesta área, evidencia-se a seguir um breve resumo sobre a fabricação de pães, a partir das considerações de Canella-Rawls (2005).

A farinha, o principal ingrediente do pão, apresenta-se com muita variedade, dentre elas a mais utilizada é a de trigo. A farinha de trigo é considerada a melhor para a preparação de uma boa massa, pois contém todos os ingredientes necessários, como água, amido, minerais e proteínas. Na tabela a seguir, visualiza-se a proporção de cada componente na composição da farinha de trigo.

Tabela 01: Composição das farinhas de trigo

| COMPOSIÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO | | |
|----------------------------------|------------|------------|
| CONSTITUINTE | (%) MÍNIMO | (%) MÁXIMO |
| Proteínas | 7,5 | 15,0 |
| Sais minerais | 0,3 | 1,0 |
| Gordura | 1,0 | 1,5 |
| Fibra | 0,4 | 0,5 |
| Carboidratos como o amido | 68,0 | 76,0 |

Fonte: (MATZ, 1960)

As proteínas são os componentes que propiciam a característica principal da farinha, a formação de glúten.

Uma farinha especial ideal para pães e produtos fermentados contém em torno de 12% de proteína, e é utilizada exatamente pela sua grande capacidade de produzir uma massa estruturada, pois terá a consistência correta para que as bolhas de gás fiquem aprisionadas na massa, o que dará ao pão uma textura leve e porosa (CANELLA-RAWLS, 2005, p. 16).

De acordo com a autora, uma farinha fraca, com teor de proteína entre 7,5 a 9%, com mais amido e com grãos mais fracos, é ideal para confecção de alimentos de confeitaria, pois torna o pH ácido, consistindo em massas mais leves. A acidez provocada por farinhas pouco protéicas amacia a formação de glúten.

Somados à farinha, para a elaboração do pão, tem-se fermento, sal e água. O fermento é responsável pela expansão da massa a partir da ação das leveduras. A levedura em questão é a *Saccharomices cerevisiae* e o papel principal do fermento é fazer a conversão de açúcares fermentáveis presentes na massa em gás carbônico (CO₂) e etanol. O fermento também exerce influência sobre as reações da massa, tornando-a mais elástica.

O pão cresce devido um processo de multiplicação das leveduras, ocorrido pela ação conjunta com os açúcares já presentes na massa. De acordo com Alterthum *et al* (2001), com a formação de células iguais, dá-se o processo de formação de glicolise, que ao mesmo tempo transforma-se em etanol. Para que a reação ocorra, o dióxido de carbono (CO₂) produzido no etanol deve ser liberado. É o gás que, ao criar bolhas, provoca um maior volume da massa.

Já a água, “hidrata a farinha e umidifica os grânulos de amido e proteínas, criando um ambiente úmido apropriado para o desenvolvimento de intensa atividade enzimática e inicia o processo de fermentação” (CANELLA-RAWLS, 2005, p. 16). A diferença de ambientes (seco ou úmido) modifica a qualidade da massa, por exemplo, massas muito úmidas (alto teor de água) apresentam dificuldades para a modelagem e problemas nas outras etapas da fabricação do pão.

Aliado ao fermento e à água, há o sal, responsável pelo sabor, pela desaceleração da reprodução das leveduras (processo de fermentação) e pela coloração da crosta. Assim como a água, o sal também é determinante para a conservação e durabilidade do pão. Feita a massa do pão, basta assá-la para a finalização do produto. A cocção é elemento fundamental, pois é

através do calor intenso do ambiente hermético que os gases do interior da massa expandem, aumentando o volume.

À medida que a temperatura da massa sobe para cerca de 40° C, o carbodióxido aprisionado em soluções se transforma em gás e se movimenta para dentro das células de gás já existentes, expandindo-as e diminuindo o grau de solubilidade dos gases. O calor do forno transforma líquidos em gases durante o processo de evaporação direto, bem como pela evaporação do álcool que está sendo produzido (CANELLA-RAWLS, 2005, p. 17).

Para Araújo (1979), a cocção da panificação consiste em três etapas: a primeira que inicia com a expansão de gás, aumentando o volume do produto, e termina com a ausência de gás pela morte das leveduras, que ocorre com temperatura da massa a 60°C; a segunda caracterizada pela gelatinização do amido e coagulação do glúten, demonstrando o volume final do pão; e a terceira etapa que consiste nas últimas modificações da massa: formação e coloração da casca. O aumento de temperatura na casca propicia a Reação de Maillard²⁶, fomentadora da cor típica do pão.

O método da cocção é muito utilizado na gastronomia e, por certo, a compreensão dos processos físico-químicos nele envolvidos são de extrema relevância para o profissional desta área. Ao dominar sua técnica, este poderá experimentar e inovar suas produções culinárias.

Há duas formas de cozer os alimentos: por condução e por convecção. O processo de fluxo de calor por condução consiste na colisão entre átomos e moléculas de uma substância e a posterior transferência de energia cinética²⁷. Tem-se uma barreira, e quando a barreira é removida, os átomos “quentes” colidem com os átomos “frios”. Em tais colisões, os átomos rápidos perdem alguma velocidade e os mais lentos ganham velocidade, logo, os mais rápidos transferem um pouco de sua energia para os mais lentos. Esta transferência de energia do lado quente para o lado frio é chamada de fluxo de calor por condução.

O quadro a seguir tem como base as pesquisas de Mansano²⁸ (2007) e faz um paralelo entre as condições indicadas para o processo de cozimento por fluxo de calor por condução, no item saltar com gordura, e as conseqüências da prática contrária a tais recomendações.

²⁶ Reação entre proteínas e carboidratos que produz as cores, sabores e aromas do alimento cozido, tais como bolos, pizzas e pães, assim como o processo de escurecimento do leite quando aquecido por muito tempo (doce de leite). Descrita por Louis-Camille Maillard em 1912, a reação é a interação dos aminoácidos das proteínas e os açúcares redutores (O MUNDO, 2003).

²⁷ Energia cinética é energia em movimento (KARIM, 2000).

²⁸ Estas informações foram obtidas em entrevista não-estruturada com este especialista e corresponde à quarta etapa desta pesquisa.

| SALTEAR COM GORDURA | |
|---|---|
| CONDIÇÕES | CONSEQÜÊNCIAS* |
| Alta temperatura com fogo alto | – Temperatura baixa cozinha lentamente o alimento, desidratando-o, não permitindo que ocorra a ‘Reação de Maillard’ (douramento), alterando seu sabor, textura e apelo visual. |
| Mínima quantidade de gorduras (óleo, manteiga, azeite, etc.) | – A gordura em excesso caracteriza ‘fritura rasa’, não permitindo o pleno contato do alimento com o utensílio, onde se alteram as condições de sabor, textura, odor e apelo visual. |

* Conseqüências da prática contrária às condições indicadas

Quadro 07: Cozimento por fluxo de calor por condução – saltear com gordura

Fonte: (MANSANO, 2007)

Para o método de saltear sem gordura, o autor também relaciona as condições ideais e as conseqüências da não observância delas, reunidas no quadro a seguir.

| SALTEAR SEM GORDURA | |
|--|---|
| CONDIÇÕES | CONSEQÜÊNCIAS* |
| Ausência de umidade: no utensílio e no alimento | – A umidade interfere no resultado final pretendido, que é o selamento do alimento, cozinhando-o. |
| Uso de utensílios adequados | – Utensílios inadequados não permitem o uso correto da técnica de cocção por condução sem gordura, pois cozinha o alimento devido ao acúmulo de umidade, não completamente cozido, por não alcançar a temperatura correta. |
| Porcionamento conveniente do alimento | – Cortes irregulares não permitem o contato pleno e completo do alimento com a superfície do utensílio, impedindo o selamento de forma perfeita, que é a característica própria da Reação de Maillard. – Cortes pequenos podem cozinhar em demasia o alimento, perdendo-se uma das características principais do método de saltear, que é a crocância. – Cortes grandes podem deixá-los crus, pois o rápido contato do alimento com o utensílio não é suficiente para que o calor penetre até o centro. |

* Conseqüências da prática contrária às condições indicadas

Quadro 08: Cozimento por fluxo de calor por condução – saltear sem gordura

Fonte: (MANSANO, 2007)

A convecção é o fluxo de calor devido a um movimento macroscópico, que carrega partes da substância de uma região quente para uma região fria. Um exemplo de convecção é o aquecimento de uma panela de água. Quando a chama é ligada, o calor é transferido primeiro por condução a partir do fundo da panela. Em certo momento, a água começa a fazer bolhas, que são de fato regiões locais de água quente subindo para a superfície, levando calor da parte quente para a parte mais fria no topo, por convecção. Ao mesmo tempo, a água mais fria, mais densa do topo afundará e será subseqüentemente aquecida.

Mansano (2007) menciona quatro diferentes práticas de cozimento por fluxo de calor por convecção: duas com uso de gordura (fritura por imersão e fritura rasa) e duas sem gordura (assar e grelhar). No quadro mostrado a seguir, podem ser verificadas as condições para a fritura com gordura por imersão, relacionadas pelo autor com as conseqüências da inobservância a elas.

| FRITAR COM GORDURA (POR IMERSÃO) | |
|---|---|
| CONDIÇÕES | CONSEQÜÊNCIAS* |
| Gordura na temperatura adequada ao corte do alimento ($\geq 180^{\circ}\text{C}$) | <ul style="list-style-type: none"> – A temperatura abaixo da indicada leva ao cozimento lento do alimento. Se for empanado, poderá dissolver o empanamento, que funciona como uma barreira entre a gordura e o produto, contribuindo para a retenção dos sucos e o contraste de textura. – Se a temperatura estiver muito acima da indicada, fritará o alimento por fora, deixando seu interior cru, notadamente se for empanado. |
| Uso de utensílios adequados | – Utensílios grandes ou muito pequenos, em relação ao alimento, não permitem o uso correto da técnica de cocção de fritura por imersão em gordura. |
| Porcionamento conveniente do alimento | – Cortes incorretos, muito grandes ou muito pequenos, requerem maior domínio no controle da temperatura. |
| Quantidade mínima de umidade no alimento | – O excesso de umidade, além de diminuir a temperatura da gordura, reage com ela, provocando respingos de gordura quente. |

* Conseqüências da prática contrária às condições indicadas

Quadro 09: Cozimento por fluxo de calor por convecção – fritar com gordura por imersão

Fonte: (MANSANO, 2007)

No que se refere à fritura rasa, também há condições ideais e a ausência delas implica uma série de resultados diversos daqueles esperados, como mostra o quadro a seguir.

| FRITURA RASA | |
|---|--|
| CONDIÇÕES | OBSERVAÇÃO OU NÃO DAS CONDIÇÕES |
| Gordura na quantidade e temperatura corretas | <ul style="list-style-type: none"> – O excesso de gordura caracteriza a técnica de ‘fritura por imersão’. Havendo pouca gordura, caracteriza-se a técnica de ‘saltar com gordura’. – Se a temperatura da gordura estiver muito quente, fritará o alimento por fora, deixando seu interior cru. – Se a temperatura da gordura estiver muito fria, o alimento poderá somente cozinhar, alterando as condições de sabor, textura, odor e apelo visual. |
| Uso de alimentos tenros | – O uso de alimentos mais consistentes pode alterar a textura final da preparação (produto muito rijo). |
| Porcionamento adequado do alimento | – Cortes incorretos, muito grandes ou muito pequenos, influirão no resultado final da preparação, deixando-os crus ou cozidos demais. Cortes padronizados permitirão que todos os itens fiquem dourados e cozidos por igual. |
| Preparo do alimento pouco antes de servir | – Ao se manter em espera, ocorrerão alterações no sabor, textura, odor e apelo visual do alimento. |

Quadro 10: Cozimento por fluxo de calor por convecção – fritura rasa

Fonte: (MANSANO, 2007)

Quando a intenção for abolir a gordura, importa estabelecer certas condições necessárias para garantir um cozimento adequado dos alimentos nas práticas de assar e grelhar. Nestes casos, deve-se dar atenção aos cuidados colocados no quadro a seguir.

| SEM GORDURA (ASSAR) | |
|---|---|
| CONDIÇÕES | OBSERVAÇÃO OU NÃO DAS CONDIÇÕES |
| Ambiente fechado | – Para que a transferência de calor aconteça há a necessidade de ocorrer a ‘corrente de convecção’, ou seja, que haja um fluxo de calor seco num ambiente fechado, para que não ocorra dispersão e que o calor permeie o alimento, selando-o (Reação de Maillard) e cozinhando-o, mas mantendo seu interior úmido. |
| Calor seco deve circular livremente | – Dentro do forno não podem existir barreiras que impeçam o calor seco de circular livremente, pois, o ar quente precisa se movimentar (da região quente para a fria) para que ocorra a transferência de calor por convecção. |
| Alimento deve ficar cozido e dourado | – Para que isso ocorra podemos selar o alimento antecipadamente diminui-se o risco de haver perda da umidade interna, ficando o alimento úmido por dentro e dourado por fora. Ou coloca-lo no forno em temperatura correta (para seu tamanho e formato) permitindo que ele fique dourado por fora e úmido por dentro. |
| Controle de temperatura | – Para que não ocorra temperatura muito alta, queimando o exterior do alimento, ou temperatura muito baixa, deixando-o cru e sem a cor apropriada. |
| Eliminação do excesso de gordura | – Para que possa ocorrer o selamento perfeito do alimento, evitando também que a preparação fique muito gordurosa. |
| Bardear (envolver o alimento com gordura rija – bacon/toucinho), quando necessário | – Alimentos desprovidos de gordura externa tendem a ficar secos quando assados. O bardeamento evita que isso ocorra, banhando o preparado com gordura. |
| Selar antecipadamente para manter o líquido interno e acentuar o sabor | – Selando o alimento antecipadamente diminui-se o risco de haver perda da umidade interna, ficando o alimento úmido por dentro e dourado por fora. Neste caso inicia-se a preparação usando-se o método de cocção por condução, terminando pelo método de convecção (chamado de método de cocção misto). |
| SEM GORDURA (GRELHAR) | |
| CONDIÇÕES | OBSERVAÇÃO OU NÃO DAS CONDIÇÕES |
| Manutenção da gordura marmorizada ou pouca gordura externa | – Por estar diretamente exposta a uma fonte de calor radiante (chama – gás – ou brasa – carvão), ou seja, sobre calor seco e intenso, a presença de gordura na própria peça evita que ela se resseque, evitando-se ter que pincelar gordura (óleo/azeite/manteiga/ banha). |
| Uso preferencial de alimentos tenros | – Por serem alimentos de cozimento rápido, são ideais para grelhar, mantendo a umidade interna e resultando em caramelização, selando os nutrientes, impedindo que o suco saia e, como é rápido, mantêm o sabor e a umidade dos alimentos. Se forem usados alimentos mais firmes ficarão com consistência rija. |
| Uso de alimentos de tamanho e textura similares | – Ao grelhar alimentos de tamanhos e texturas variados, resultará em caramelização e pontos de cozimento também variados, prejudicando a padronização. |

Quadro 11: Cozimento por fluxo de calor por convecção – sem gordura (assar e grelhar)

Fonte: (MANSANO, 2007)

A partir da leitura dos quadros acima é possível dizer que o conhecimento sobre os procedimentos físicos auxilia na preparação de um alimento de qualidade, pois a sua elaboração consiste em um sistema dotado de controle pelo fabricante. Desta maneira, conhecer como reagem os elementos propicia, para as inovações gastronômicas, uma segurança no plano da harmonização de alimentos.

Outro exemplo, de intensa presença na vida cotidiana e que demonstra a influência do conhecimento de outros campos de saber na gastronomia, é o açúcar – grupo de carboidratos solúveis em água, como sacarose, maltose, frutose, glicose. O amido também é carboidrato, mas por não ser solúvel em água, não se configura como açúcar.

Nas plantas, os açúcares são sintetizados para armazenar energias vitais, responsáveis pelo seu crescimento e maturação, enquanto o açúcar industrializado é sacarose, um dissacarídeo (união de dois monossacarídeos: a glicose e a frutose) que, quando ingerido, divide-se novamente em metade glicose e outra metade em frutose, proporcionando apenas calorias vazias, pois não contém qualquer nutriente. O refinamento do açúcar, mostrado na figura abaixo, propicia estética ao produto, numa clarificação química, transformando-o em solto e branco, no entanto, o destitui de sais minerais, proteínas, fibras e vitaminas.



Figura 03: Refinamento do açúcar
Fonte: (INMETRO, 2007)

Dentre as funções do açúcar, algumas são extremamente importantes para a gastronomia, como a de agente encorpador. Ele dá corpo ao alimento, contribuindo para o volume em bolos, pães e confeitos, além de auxiliar na textura necessária para o sorvete. O açúcar também acelera a fermentação das leveduras, fornecendo dióxido de carbono, aumentando e dando leveza às massas. Também atua como nutriente para as leveduras na fabricação de algumas bebidas alcoólicas fermentadas.

Sob a ação do calor, as moléculas da mesma família do nosso açúcar de mesa, que os bioquímicos chamam de glicídios, e as dos aminoácidos (os elos dessas grandes moléculas que são proteínas) reagem e geram aromas variados. Ao cozinhar, precisamos prever o uso dessa reação quando não acrescentarmos temperos aromáticos aos nossos pratos (THIS, 2003, p. 8).

A ação antioxidante do açúcar também ajuda no cerceamento de bactérias e bolores em produtos como compotas e tônicos, como também proporciona visco a vários produtos líquidos e semilíquidos como refrigerantes e iogurtes. Dentre seus papéis, alguns são extremamente necessários para a culinária, como a função umectante: o açúcar ajuda a manter o conteúdo da água, retardando o envelhecimento de pães, bolos e bolachas.

A gelatina é mais um exemplo que permite a compreensão da importância do conhecimento de conceitos químicos para a formação de um gastrônomo. Este produto tem na *pâtisserie* seu principal uso, em receitas em que firmeza e consistência são necessárias, com a manutenção de uma forma sem alterações durante e depois do preparo. Para a obtenção da gelatina, duas maneiras são prescritas, uma a partir da cocção do colágeno²⁹ presente em tecidos de carne animal (boi e porco principalmente), e uma segunda com uso de algas marinhas.

Para o primeiro modo de obtenção de gelatina, o colágeno deve ser aquecido acima de 70°C, que resulta em sua dissolução, formando um gel (gelatina para a gastronomia) com mais de 90% de água, no entanto, com estrutura de sólido devido à formação de uma estrutura de fios (moléculas) que interagem, formando inúmeras ligações. O gel é termorreversível, ou seja, caso a temperatura seja elevada (mais de 30°C), ele volta a derreter e, se ocorrer a resfriamento (~15°C), as moléculas isoladas começam a interagir novamente, agregando-se, e o gel é recomposto.

A gelatina proveniente de algas marinhas (ágar-ágar) se apresenta distinta da de origem animal. Na sua produção, obtém-se o gel de um polissacarídeo mucilaginoso hidrocolóide, extraído de algumas algas marinhas vermelhas comuns em mares do Extremo Oriente, denominadas agarófitas. Basicamente utilizada na fabricação de balas de goma, ela também propicia consistência gelatinosa à indústria de cosméticos, farmácia, entre outros produtos³⁰.

²⁹ O colágeno é uma proteína rija e fibrosa abundante em todos os mamíferos e é o maior componente da pele e dos tendões que ligam os músculos aos ossos, bem como forma uma capa sobre os feixes de fibras musculares.

³⁰ A ágar-ágar é uma mucilagem constituída por agarose e agarpectina, extraída de várias espécies de algas marinhas. Entre as mais comumente utilizadas, estão as do gênero *Gelidium*, *Gigardina*, *Gracilária*, *Encheuma* e *Pterocladia*.

O profissional de Gastronomia que detiver os conhecimentos químicos que permeiam a obtenção da gelatina pode compreender não apenas o processo de elaboração, como perceber as melhores estratégias para elaboração de um produto gastronômico de qualidade.

2.4.1 Análise sensorial

O termo qualidade tem sido descrito como uma combinação de atributos ou características de um produto que apresente um importante grau de aceitabilidade pelo usuário. A motivação para consumir um produto é influenciada pelas propriedades sensoriais, uma vez que estas são os primeiros sinais que os consumidores percebem em relação ao produto e que freqüentemente tornam-se a razão mais relevante para a compra. Como consequência, o interesse nas técnicas capazes de avaliar os atributos sensoriais de forma confiável tem crescido recentemente, proporcionando a esta área uma atenção especial.

Hoje em dia, o cliente está cada vez mais exigente e busca não apenas algo para saciar a fome, mas um alimento que seja também nutritivo e gostoso, ou seja, quer que o alimento seja agradável e dê prazer. A chave do sucesso de um prato está na escolha e na combinação de componentes que atendam às expectativas do consumidor e que dê ao produto uma personalidade que torna a sua degustação algo prazeroso e, por consequência, que seja melhor aproveitado, tanto no aspecto nutricional quanto no comercial.

Avaliar um produto sensorialmente faz parte do nosso dia-a-dia e utilizamos esta técnica desde criança, aceitando ou rejeitando um alimento por suas características organolépticas: aparência (cor e aspecto), aroma, sabor e textura. As pessoas usam os sentidos para julgar a qualidade de um produto e esse julgamento pode estar relacionado a uma qualidade específica ou à psicologia individual da pessoa.

Fisiologicamente, as sensações são elaboradas pelo cérebro envolvendo os sentidos orgânicos (visão, audição, tato, olfato e paladar). Este processo resulta em dois importantes componentes: o sensorial, que está diretamente relacionado à intensidade e qualidade das sensações obtidas pelo consumidor, e o subjetivo, estreitamente relacionado à psicologia e a experiência adquirida durante a vida.

A avaliação sensorial baseia-se em técnicas que são fundamentais na percepção psicológica e fisiológica, estando diretamente relacionada com a intensidade e qualidade das sensações evocadas pelo produto e também com o nível de aceitação do usuário. Por isto ela se enquadra como instrumento utilizado para mensurar e objetivar as subjetivas sensações experimentadas pelos consumidores. Estes resultados, corretamente analisados e organizados de forma estatística, são capazes de proporcionar desde pequenos ajustes nas formulações até total redirecionamento das empresas para obtenção de sucesso no lançamento de produtos.

Em síntese, a análise sensorial é uma disciplina usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, audição, olfato, tato e paladar. Segundo Stone e Sidel (1993), como conhecimento multidisciplinar, a análise sensorial dispõe de elementos relativos à fisiologia, à psicologia, à estatística e à tecnologia dos alimentos. Para o profissional da Gastronomia, a oportunidade de conhecer, no sentido *lato* dos alimentos, suas propriedades olfativas, gustativas e táteis, promove a garantia da produção de uma refeição de qualidade.

Aquilo que chamamos de sabor é uma combinação de odores e gostos percebidos por nossos narizes e papilas gustativas, com as contribuições adicionais da temperatura, da ardência (o 'picante' dos temperos) e da textura (a estrutura e a sensação da comida na boca). Os receptores olfativos nos nossos narizes conseguem distinguir entre milhares de odores diferentes, e calcula-se que contribuam com 80% do sabor. Se esse número parece alto, lembre-se de que a boca e o nariz são interligados, de modo que as moléculas gasosas liberadas pela boca pela mastigação conseguem subir pela cavidade nasal. Além do mais, o ato de engolir provoca um vácuo parcial na cavidade nasal, que leva o ar da boca para o nariz (WÖLKE, 2003, p. 11).

Os testes sensoriais são utilizados como controle de qualidade, pois evidenciam e identificam características e particularidades sensíveis dificilmente propiciadas por outro método. De acordo com Murray *et al* (2001), alimentos não nutritivos ainda são escolhidos pelo consumidor, pois apresentam características sensoriais interessantes aos sentidos do ser humano, como textura, aroma e cor. Importante ressaltar, então, que necessariamente um alimento atrativo aos olhos e às narinas não significa que seja saudável ou nutritivo, por isso a capacidade do profissional em Gastronomia para identificar estes elementos é de suma importância na sua formação.

Três são os métodos sensoriais que devem ser aplicados de acordo com o objetivo a ser alcançado: discriminativos, descritivos e afetivos. Os discriminativos dispõem sobre as diferenças entre duas ou mais amostras, os descritivos descrevem e quantificam diferenças

sensoriais entre amostras e os afetivos avaliam a aceitação e preferência dos consumidores com relação às amostras.

De acordo com Jellinneck (1985), a seqüência da análise sensorial segue determinadas percepções: visual, aroma, gustação, textura e por último a impressão do aroma causado pela gustação. Assim, com uma experimentação minuciosa, a qualidade e o aproveitamento dos alimentos são garantidos. Uma das conquistas atuais que pode ser considerada via conhecimento tecnológico e sensorial dos alimentos é a gastronomia molecular, um novo ramo de estudos que se desenvolve quando a ciência entra na cozinha.

2.4.2 Gastronomia molecular

A contribuição da física e da química para a Gastronomia é imprescindível, tanto que atualmente um dos desafios do ponto de vista técnico para profissional da Gastronomia na contemporaneidade é a gastronomia molecular.

Em 1988, o físico inglês Nicholas Kurti e o químico francês Hervé This³¹ iniciaram uma parceria para estudar os processos que ocorrem no processo de cozimento. Este trabalho demonstrou que muitas técnicas, resultantes de uma aproximação empírica ao longo de séculos, podem ser explicadas com base na composição dos alimentos e alterações físicas e químicas que ocorrem na sua preparação. A este ramo da ciência dos alimentos, que estuda a culinária doméstica e de restaurante, chamaram gastronomia molecular.

Segundo a química Paulina da Mata (2008), a gastronomia molecular se distingue das ciências alimentares tradicionais por ter como objeto de estudo as preparações em pequena escala, e não as industriais, e ainda por considerar a alimentação como um todo: os ingredientes crus, a sua preparação e, finalmente, a forma como são apreciados pelos consumidores. É, como tal, interdisciplinar, envolvendo a física, a química, a biologia e a bioquímica, mas também a fisiologia, a psicologia e a sociologia.

³¹ Hervé This é autor do livro *Um cientista na cozinha*. Tradução de Marcos Bagno. São Paulo: Ática, 1996, e colaborou na produção da série de três volumes publicada pela revista *Scientific American* Brasil em parceria com a Duetto Editorial de São Paulo no final de 2007: volume 1 – A ciência na cozinha: a química e a física invadem as panelas; volume 2 – A ciência na cozinha: corpo, máquina de comer; volume 3 – A ciência na cozinha: a revolução das panelas.

A gastronomia molecular permite aperfeiçoar a prática culinária e desenvolver novas aplicações, seja a introdução de novas técnicas, como a cozinha no vácuo ou a baixas temperaturas ou o uso de ingredientes menos tradicionais (mas sempre do grupo aprovado para alimentação e ao dispor da indústria alimentar). Por esta razão, comenta Mata (2008), a gastronomia molecular é frequentemente relacionada às novas e mais vanguardistas tendências da cozinha atual, mas esta associação não está completamente correta. A autora explica que se trata de uma ciência que estuda todas as preparações, incluindo as mais tradicionais, e que algumas inovações introduzidas na cozinha, como resultado das aplicações da gastronomia molecular, são consideradas como tecnologia.

Basicamente, a ciência é compreender os porquês e como as coisas funcionam, tecnologia é usar os conhecimentos da ciência para resolver problemas. [...] A colaboração entre cientistas e chefes de cozinha é hoje uma realidade. Os restaurantes mais conceituados e vanguardistas têm atualmente químicos nas suas equipas. O papel que desempenham é fundamental, pois um conhecimento mais aprofundado e a nível molecular dos ingredientes é determinante para um processo criativo mais eficaz e inovador e uma maior qualidade (MATA, 2008).

Os processos estudados pela gastronomia molecular podem ainda ser usados para o desenvolvimento de novas técnicas culinárias, introdução de novos ingredientes, novos equipamentos ou ainda na “invenção” de novos pratos, permitindo um processo criativo mais elaborado e sofisticado. Estes são exemplos de aplicações tecnológicas deste novo ramo da ciência.

Artigo assinado por Alves (2008) em *site* do Laboratório de Química do Estado Sólido (LQES) da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), salienta que a linha de conduta de Nicholas Kurti e Hervé This não consiste apenas em penetrar no segredo da emulsão da maionese, ou em saber a posição exata da gema no ovo, ou ainda em saber quais os melhores condimentos para um bom tempero de carne. A autora (2008) ressalta que “o método científico – do qual inúmeras vezes os pesquisadores se servem, sem o menor embaraço –, permite que proponham novos ingredientes químicos, além de novas e audaciosas metodologias”.

De acordo com Alves (2008), são cinco os objetivos da gastronomia molecular:

- Criação de uma antropologia culinária – recenseamento e exploração físico-química das “dicas” culinárias.
- Introdução de matemáticas culinárias – modelização de práticas culinárias visando aperfeiçoamentos.

- Experimentação: introdução de instrumentos, métodos e ingredientes novos na cozinha doméstica ou de restaurante.
- Inovação: criação de novos pratos, com base na análise de iguarias clássicas.
- Divulgação: apresentação da ciência ao público, considerando as práticas culinárias.

Ao definir a gastronomia molecular como o encontro da ciência com a arte em prol da saúde, a nutricionista Andréa Esquivel (2008) afirma que “a física e a química podem estar a favor da saúde, disponibilizando os nutrientes da maneira mais adequada possível. Podemos enriquecer a comida não apenas substituindo ingredientes, mas também pela maneira de prepará-los”. Ela assegura que, por meio de pequenas alterações em ingredientes ou até mesmo no preparo de um prato, é possível obter inúmeros benefícios à saúde.

Outro aspecto abordado por Esquivel (2008) é a importância de aguçar os sentidos humanos à mesa, cuidando de aspectos como aroma, paladar, textura e aparência, porque, quanto mais os sentidos são despertados, melhor a digestibilidade e a absorção, maior a saciedade e menor o volume que será ingerido. A autora considera que se um dos sentidos deixar de ser estimulado, também será deixado de lado uma grande chance de proporcionar prazer a quem está comendo.

Exemplos interessantes de dicas e macetes resgatados da culinária popular pela gastronomia molecular são apresentados por Alves (2008). Um deles refere-se ao cozimento de vagens. Nos velhos livros de cozinha, encontra-se a recomendação de que, para que as vagens continuem bem verdes, deve-se acrescentar cinzas de madeira à água do cozimento. Há uma explicação química para o fato: as cinzas da madeira contêm potassa (carbonato de potássio), substância fortemente básica, que capta o hidrogênio presente na água, impedindo-o assim de reagir com a clorofila, que continuará a emprestar sua bela cor às vagens verdes. Ao contrário, se as vagens forem cozidas em água com um ácido (vinagre, por exemplo), elas irão ficar com uma cor amarelo-alaranjada, pouco apetitosa. Como, hoje em dia, não é fácil encontrar cinzas de madeira, pode-se substituir a potassa por uma outra base, como o bicarbonato de sódio, facilmente encontrado no supermercado.

E quem nunca teria ouvido falar do uso de panelas de cobre para cozimento de doces? Realmente, os óxidos de cobre que “revestem” as panelas favorecem o “ponto” das geléias: o cozimento libera moléculas de pectina contidas nas frutas e o cobre se encarrega de reunir essas moléculas, formando uma rede que aprisiona a água e as frutas. É bom que se saiba que

o cálcio tem a mesma propriedade: ao se colocar nos doces uma pitada de citrato de cálcio ou um pouco de suco de limão, o efeito será o mesmo.

Em reportagem da Revista Veja, Corrêa (2005) aponta a idéia da utilização de instrumentos laboratoriais nas cozinhas para o preparo de alimentos. Segundo ele, a idéia é usar as leis básicas da física e da química para empreender novas aventuras no mundo dos aromas, sabores e texturas.

Muitos exemplos são apresentados nesta reportagem que investe em deixar claro o caráter científico das tecnologias a serviço da Gastronomia. Alguns merecem ser destacados para que se compreendam as interações entre Gastronomia, Física e a Química. O *chef* Homaro Cantu, do restaurante Moto em Chicago (USA), produz cardápios comestíveis, feitos à base de extratos vegetais, utilizando como recurso de reprodução uma impressora simples de jato de tinta. A figura a seguir corresponde ao sushi embrulhado em papel comestível à base de soja.



Figura 04: Sushi em embalagem comestível
Fonte: (CORRÊA, 2005)

Já Pino Maffeo, *chef* do restaurante L de Boston (USA), usa uma centrífuga de tubos de ensaio para preparar concentrados de temperos e essências.

A rotação da máquina faz com que a parte mais pesada de um líquido se separe da parte mais leve. As partículas de aroma e de sabor, que são mais pesadas, se concentram no fundo do tubo de ensaio. É assim que ele faz os extratos de manga ou de estragão que temperam seus pratos. Maffeo também utiliza a centrífuga para tornar mais leve a sobremesa clássica de melão com presunto. Ele usa uma substância emulsificante, ou seja, que reage com a gordura da carne, quando centrifugada. No fim do processo, a gordura do presunto se transforma numa espécie de gelatina, que é separada da carne com facilidade (CORRÊA, 2005).

Com o conhecimento tecnológico, o profissional em Gastronomia possui um arsenal de variações alimentares que suplantam a preparação de alimentos, pois vai além do trivial, conquistando paladares contemporâneos, que prezam pela inovação sem a ruptura dos sabores já conhecidos.

2.5 Nutrição e Gastronomia

A nutrição é mais um campo de conhecimento aliado à Gastronomia. Dentre suas áreas de interesse, são especialmente importantes para o profissional em Gastronomia: segurança alimentar e higiene dos alimentos, saúde, higiene e segurança no trabalho.

Entende-se como segurança alimentar o conjunto de regras que permitem obter alimentos que não causarão danos à saúde do consumidor quando preparado ou ingerido de acordo com a utilização prevista. Nela está incluída a higiene alimentar, que é um conjunto de regras, medidas e condições que possibilitam garantir a segurança e salubridade dos alimentos, em todas as etapas do processo de produção, ou seja, da preparação, da embalagem, do transporte, da distribuição e da venda, permitindo, assim, preservar a saúde do consumidor.

Segurança alimentar, para Talamini *et al* (2005), pode ser interpretada de maneira quantitativa e qualitativa. No primeiro plano, o conceito está relacionado ao termo em inglês *food security*, ou seja, alimentação segura e nutritiva para todos, segundo a FAO³² (2003). Na perspectiva qualitativa, segurança alimentar está relacionada à garantia de aquisição de alimentos de qualidade pelo consumidor, no qual a saúde e segurança são elementos atributivos.

Segundo o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), responsável pelo desenvolvimento e políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, segurança alimentar e nutricional é o

direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (MDS, 2008).

³² FAO: *Food and Agriculture Organization* (Organização da Agricultura e Alimento).

Associada à segurança alimentar, há a segurança dos alimentos. Um alimento mal administrado, sem as condições necessárias de higiene, pode provocar sérios riscos à sua qualidade e à saúde de quem o consome. Assim, a segurança do alimento tornou-se um dos fatores mais valorizados no mercado da alimentação, com uma série de programas e regulamentações-padrão, elaboradas para garantir as condições adequadas de higiene, limpeza e segurança do alimento para consumo.

Segundo Akutsu *et al* (2005), com base nos relatórios da Organização Mundial de Saúde, a higiene sanitária na segurança alimentar tem sido muito debatida. Doenças propiciadas por alimentos mal administrados (reaquecimento, refrigeração inadequada e preparação de alimentos com muita antecedência) corroboram um dos principais fatores para a morbidade na América Latina e Caribe, o que paulatinamente enfatiza a necessidade de aperfeiçoamento de ações de controle sanitário nesses países.

Em pesquisa realizada junto à Vigilância Sanitária do município de Balneário Camboriú, verificou-se que em 2004 foram notificados 49 casos de intoxicações alimentares, sendo que nenhum foi confirmado. No ano seguinte, foram 13 casos notificados e cinco confirmados. Em entrevista informal com responsáveis por este órgão, constatou-se que muitos casos não são notificados, diminuindo o número de casos possivelmente confirmados. Em 2006, houve apenas um caso notificado e confirmado e, em 2007, até o mês de junho, foram quatro casos. Este fator limita possíveis estudos feitos para combater estas intoxicações nos estabelecimentos.

O Regulamento Técnico das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regimentado em 15 de setembro de 2004 pela Resolução RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), é um bom exemplo de normatização para manipulação de alimentos. Ele foi criado de modo a elaborar, harmonizar e aperfeiçoar as ações de controle sanitário e as condições higiênicas gerais em serviços de alimentação no Brasil. O regulamento é aplicado aos serviços que manipulam, preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem à venda e entregam alimentos preparados para consumo. Inserem-se, nesta categoria, cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatéssens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, *rotisserias* e congêneres.

Uma das fontes de insegurança é a manipulação de alimentos, sendo esta compreendida como as operações realizadas sobre a matéria-prima desde a obtenção até a entrega do alimento ao consumo, o que inclui as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Segundo a Resolução RDC 216/2004 (ANVISA, 2004), os manipuladores de alimentos devem, em linhas gerais, ter asseio pessoal e usar uniformes compatíveis às atividades desempenhadas, lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao local de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados e após usar os sanitários. E também usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório, ficando vedado o uso de barba, esmalte ou base para as unhas (que devem permanecer bem aparadas), objetos de adorno pessoal e maquiagem.

A Resolução 216/2004 (ANVISA, 2004) ainda prevê que os manipuladores de alimentos não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Eles devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças que possam ser transmitidas por alimentos.

Estas informações devem ser apropriadas pelo profissional da Gastronomia, assim como outros conceitos e regulamentações, para seu desenvolvimento profissional e garantia da qualidade dos alimentos e dos serviços prestados. Ele deve estar atento às especificidades de seu campo de conhecimento e às normas éticas de sua atuação, entendendo que o cumprimento de regras higiênico-sanitárias propostas pelos órgãos reguladores pode demonstrar a responsabilidade do profissional e a qualidade do serviço ofertado.

2.5.1 Saúde, higiene e segurança do trabalho

De modo genérico, higiene e segurança do trabalho constituem duas atividades intimamente relacionadas, no sentido de garantir condições pessoais e materiais de trabalho capazes de manter certo nível de saúde dos empregados.

Segundo o manual organizado pela Fafibe³³ (2008), higiene do trabalho é um conjunto de normas e procedimentos que visa à proteção da integridade física e mental do trabalhador, preservando-o dos riscos de saúde inerentes às tarefas do cargo e ao ambiente físico onde são executadas. Já a segurança do trabalho constitui o conjunto de medidas técnicas, administrativas, educacionais, médicas e psicológicas empregadas para prevenir acidentes,

³³ Faculdades Integradas de Bebedouro, São Paulo.

seja pela eliminação de condições inseguras do ambiente, seja pela instrução ou pelo convencimento das pessoas para a implementação de práticas preventivas. Em resumo, tais medidas são adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho e as doenças ocupacionais.

Conforme o *site* Areaseg (2008), dedicado à segurança do trabalho e à ergonomia, as condições de higiene e segurança no trabalho constituem o fundamento material de qualquer programa de prevenção de riscos profissionais e contribuem, na empresa, para o aumento da competitividade com diminuição da sinistralidade.

A higiene do trabalho tem caráter eminentemente preventivo, pois objetiva a saúde e o conforto do trabalhador, evitando que adoeça e se ausente provisória ou definitivamente do trabalho. De acordo com o manual da Fafibe (2008), os principais objetivos de medidas de higiene são: eliminação das causas das doenças profissionais, redução dos efeitos prejudiciais provocados pelo trabalho em pessoas doentes ou portadoras de deficiência física, prevenção de agravamento de doenças e de lesões, manutenção da saúde dos trabalhadores e aumento da produtividade por meio de controle do ambiente de trabalho.

Cabe salientar que um programa de higiene no trabalho envolve não somente aspectos do ambiente físico, como iluminação, ventilação, temperatura e ruídos em graus adequados, mas também o ambiente psicológico: relacionamentos humanos agradáveis, tipos de atividade agradável e motivadora. Portanto, refere-se também a um estilo de gerência democrático e participativo e à eliminação de possíveis fontes de estresse, bem como à aplicação de princípios de ergonomia: máquinas e equipamentos adequados às características humanas, mesas e instalações ajustadas ao tamanho das pessoas e ferramentas que reduzam a necessidade de esforço físico humano. Inclui, ainda, a saúde ocupacional, a ausência de doenças por meio da assistência médica preventiva no trabalho.

Conceito importante neste contexto é o de acidente de trabalho, que acontece no exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional, podendo causar morte, perda ou redução permanente ou temporária da capacidade para o trabalho. “Eliminando-se as condições inseguras e os atos inseguros é possível reduzir os acidentes e as doenças ocupacionais. Esse é o papel da segurança do trabalho” (AREASEG, 2008).

Interessa então relacionar, com base no manual de higiene e segurança no trabalho da Fafibe (2008), as condições inseguras e os atos inseguros que podem provocar acidentes no trabalho. Como condições inseguras são apontadas: equipamentos sem proteção,

procedimentos arriscados em máquinas ou equipamentos, armazenamento inseguro, iluminação deficiente, ventilação imprópria, temperatura elevada ou baixa no local e condições físicas ou mecânicas inseguras que constituem zonas de perigo.

Na lista de ações inseguras são relacionadas as seguintes: carregar materiais pesados de maneira inadequada, trabalhar em velocidades inseguras, utilizar esquemas de segurança que não funcionam, usar equipamento inseguro ou usá-lo inadequadamente, não usar procedimentos seguros, assumir posições inseguras, subir escadas ou degraus depressa, distrair, negligenciar, brincar, arriscar, correr, pular, saltar e abusar.

2.5.1.1 Prevenção de acidentes

A prevenção de acidentes e a administração de riscos ocupacionais relacionam-se com segurança do trabalho e se traduzem por ações que visem a reduzir e até eliminar as condições inseguras de trabalho. A informação, o treinamento e a capacitação de todos os envolvidos no processo são fundamentais para empreendimentos seguros e saudáveis, com produtividade e qualidade. Como bem colocam Duca e Laganá (1983, p. 27), “a saúde e a segurança do trabalho requerem o envolvimento não apenas do pessoal especializado da área. Devem se constituir responsabilidade de todos, desde a alta administração até os empregados em quaisquer atividades”.

No Brasil, a segurança do trabalho é regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), sendo a legislação pertinente também composta de Normas Regulamentadoras (NR), leis complementares como portarias e decretos e convenções internacionais da Organização Internacional do Trabalho (OIT) ratificadas pelo Brasil. Esta legislação prevê a criação, dentro das empresas, da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), órgão interno que representa empregados e empregadores com este propósito. Foi criada em 1944 pelo Decreto-lei nº 7.036, passando mais tarde a fazer parte da CLT.

Em 1945, a Portaria nº 229, de 19 de junho, regulamentou definitivamente o nome dado à Comissão e tornou obrigatória a sua implantação em empresas com mais de 100 empregados. Em 1953, a Portaria nº 155 do Ministério do Trabalho aprovou a nova regulamentação da CIPA e consolidou algumas atribuições dos membros da Comissão.

A CIPA tem, como principais atribuições, investigar e observar situações que coloquem em risco a saúde e a segurança do trabalhador, relatar e propor medidas que visem à melhoria nas condições de trabalho, monitorar o funcionamento de equipamentos e ambientes que possam colocar em perigo a integridade física e psicológica do trabalhador. É importante destacar que a CIPA deve estar atenta aos avanços tecnológicos que resultam em transformações nos processos produtivos e que contribuem diretamente para o risco de acidente de trabalho, considerando que

não dá para pensar numa CIPA tradicional, totalmente voltada para a legislação. Sua atuação tem de estar alerta para as mudanças tecnológicas, de novas legislações e dos processos produtivos, respeitando os “novos riscos” e procurando trabalhar em equipe, para o atendimento das atuais relações de trabalho (CAMPOS, 2000, p. 162).

Baseado em NRs que tratam desta questão, o Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro – SindRio (2008) enfatiza que as condições de trabalho incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto de trabalho, e à própria organização do trabalho. Para avaliar a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, cabe ao empregador realizar a análise ergonômica do trabalho, seguindo o que preconiza a legislação vigente.

2.5.1.2 Ergonomia

Neste ponto, cabe destacar o conceito de ergonomia apresentado em 2000 pela Associação Internacional de Ergonomia (IEA) e adotado pela Associação Brasileira de Ergonomia – ABERGO (2008), que considera esta como uma disciplina científica relacionada ao entendimento das interações entre os seres humanos e outros elementos ou sistemas, bem como à aplicação de teorias, princípios, dados e métodos a projetos que tenham por finalidade otimizar o bem-estar humano e o desempenho global do sistema. Segundo a ABERGO (2008), a palavra ergonomia deriva do grego *ergon* (trabalho) e *nomos* (normas, regras, leis), portanto trata-se de uma disciplina orientada para uma abordagem sistêmica de todos os aspectos da atividade humana.

Ao abordar este tema, a revista *Nutrinews* (QUEIROZ; SIQUEIRA, 2000) revela que, para os estudiosos da ergonomia, o ambiente do restaurante apresenta-se como campo vasto para pesquisa, considerando que excesso de calor, ritmo acelerado de trabalho, atividades repetitivas e equipamentos grandes são alguns dos fatores que podem gerar agravos à saúde dos profissionais que atuam nestes locais. E chama a atenção para o fato de a ergonomia remeter a pesquisas sobre lesões provocadas por situações de trabalho prejudiciais que levam à incapacidade temporária ou definitiva dos trabalhadores.

No estudo intitulado “Os bastidores da cozinha sob a perspectiva da saúde e do trabalho”, Queiroz e Siqueira (2008) observam que as discussões sobre DORT (Distúrbio Osteomuscular Relacionado ao Trabalho) e LER (Lesão por Esforços Repetitivos) têm mostrado a importância do investimento em detecção de situações de risco, tentando eliminá-los, quando possível, ou minimizá-los, concordando assim com a abordagem preventiva na questão saúde ou doença.

As autoras ressaltam que os processos para a preparação dos alimentos em um restaurante com características de cozinha industrial sofrem mudanças devido à introdução de tecnologias que visam maximizar a produção. Os processos manuais no preparo dos alimentos se mantêm presentes e são intensificados na medida em que, para acompanhar a modernidade social, há um grande número de indivíduos alimentando-se fora do lar.

Segundo as pesquisadoras, a intensificação no ritmo de trabalho, a repetitividade de movimentos em uma mesma tarefa e a permanência em posturas fixas, por exemplo, podem agir como situações de risco às quais os trabalhadores estão submetidos, podendo gerar agravos à saúde, como DORT/LER, e levar à incapacidade temporária ou definitiva dos trabalhadores, além de trazer altos custos para as empresas.

De acordo com Vidal (2002), na cozinha de um restaurante essas manifestações de doenças podem ser de vários tipos, a exemplo de afetação do túnel carpal, descompensação na coluna cervical, bursites nos ombros e cotovelos. Ele diz que cada pessoa pode ter sintomas específicos diferentes devido a fatores particulares, tal como compleição física, sexo, hábitos pessoais e perfil psicológico e social. O que existe de comum são as exigências no trabalho e as dificuldades em atendê-las, fatores não evidenciados num exame clínico ou complementar. Isto requer, segundo o autor, estudos da situação de trabalho que considerem os princípios da ergonomia.

Como fatores de risco, especificamente no que se refere a DORT/LER, a revista *Nutrinews* (QUEIROZ; SIQUEIRA, 2000) relaciona os mais freqüentemente citados por estudiosos dessas questões:

- Trabalho automatizado em que o trabalhador não tem controle sobre suas atividades (caixa, digitador, entre outros).
- Obrigatoriedade de manter o ritmo acelerado de trabalho para garantir a produção.
- Trabalho fragmentado, no qual cada um exerce uma única tarefa de forma repetitiva.
- Trabalho rigidamente hierarquizado, sob pressão permanente das chefias.
- Número inadequado de funcionários.
- Jornadas prolongadas de trabalho, com freqüente realização de horas extras.
- Ausência de pausas durante a jornada de trabalho.
- Trabalho realizado em ambientes sujeitos a mudanças térmicas, ruidosos e mal ventilados.
- Mobiliário inadequado que obriga a adoção de posturas incorretas do corpo durante a jornada de trabalho.

Quanto à prevenção de doenças ocupacionais, Vidal (2002) assevera que nada substitui uma boa organização do trabalho e sua ausência é sentida desde as cozinhas mais equipadas às mais rudimentares. Ele aponta a adequação antropométrica (adoção de parâmetros dimensionais) de mobiliário e equipamentos como fator imprescindível, mas insiste que, sem a organização, o escalonamento de tarefas, uma filosofia que busque evitar o atropelo da proximidade das horas críticas, o esforço dimensional pode se tornar inócuo.

Para Vidal (2002), as cozinhas de restaurantes devem elaborar e praticar um projeto de funcionamento que estabeleça as boas práticas dentro do princípio maior da ergonomia, que é adaptar a situação de trabalho para as pessoas que realizam as atividades, procurando eliminar os riscos de DORT/LER. O autor adverte que a ergonomia tem como fundamento a participação e a integração de pessoas em seu processo, assim, o delineamento do projeto, o treinamento de pessoal e a organização do trabalho se combinam, dialogam e convergem para resultados, dentro do que ele chama ação ergonômica.

2.6 Administração e Gastronomia

Entre tantas interfaces com outros campos do conhecimento, como falar em Gastronomia sem articular os pressupostos da administração? Os elementos que interessam especialmente na administração de restaurantes e congêneres são o plano de negócios, o planejamento de marketing, a gestão de custos e de pessoas e a administração dos espaços de trabalho.

Em qualquer empresa, é preciso aliar estes aspectos num planejamento adequado para prever, programar e coordenar procedimentos direcionados ao sucesso da empresa. Daí a importância de formular um plano de negócios que, de acordo com Chiavenato (2005), é um curso predeterminado de ação sobre um período especificado de tempo, constituindo-se numa ferramenta de gestão com múltiplas aplicações. Ele é aplicado a muitas áreas: o planejamento pode ser físico (incluindo, por exemplo, a localização do restaurante, a aquisição e disposição de equipamentos), financeiro, orçamentário e de marketing. A combinação de todos os planos da empresa resulta, conforme Chiavenato (2005), no planejamento global.

Dornelas (2005) define plano de negócio como um documento usado para descrever um empreendimento e o modelo de negócio que sustenta a empresa. Sua elaboração envolve um processo de aprendizagem e autoconhecimento, permitindo ao empreendedor situar-se no seu ambiente mercadológico e responder às questões básicas: Qual é o seu produto? Em que negócio você está? Qual é seu público-alvo?

Para a preparação de um plano de negócios, Chiavenato (2005) recomenda alguns procedimentos básicos:

- Análise do setor em que a empresa funciona: perfil do cliente, características do mercado, característica da concorrência, cenário econômico, social e tecnológico.
- Levantamento completo das características do empreendimento: características do produto ou serviço ofertado, preço e condições de venda, formatação jurídica e estrutura organizacional do empreendimento.
- Elaboração de um plano estratégico para o empreendimento: definir a missão, visão, valores, definição do negócio, determinação dos objetivos estratégicos de longo prazo, estabelecimento de estratégias de negócio.

- Elaboração de um plano operacional: previsão de vendas, planejamento da produção, previsão de despesas gerais e fluxo de caixa, balancete simulado.
- Resumo executivo das informações: condensação de resumo de todas as informações reunidas nos passos anteriores.
- Revisão cuidadosa do conjunto para obter consonância, relação de todos os custos, preços, previsões e despesas que compõem o plano para verificar sua viabilidade e confiabilidade.

Para Bolson (2004), o plano de negócio é um planejamento dinâmico que descreve um empreendimento, projeta estratégias operacionais e de inserção no mercado e prevê os resultados financeiros. Segundo o mesmo autor, a estratégia de inserção no mercado talvez seja a tarefa mais importante e crucial do planejamento de novos negócios.

Segundo Ricciardi (2008), o plano de negócios é um documento que agrega e sistematiza informação prática e atualizada para a concretização de um projeto e para a previsão e solução de seus problemas. No caso da abertura de um novo empreendimento, ele ajuda a estruturar as principais idéias e opções que o empreendedor analisará para decidir quanto à viabilidade da empresa a ser criada. Ao abordar a importância de um plano de negócios na hora de idealizar um empreendimento, Vettore (2006) comenta que é preciso, primeiramente, definir o conceito do restaurante para depois planejar a estrutura que irá comportar uma série de variedades que gera a identidade da casa, entre elas o cardápio, o público-alvo, a localização e a ambientação.

Sobre o tema da gestão de estabelecimentos de restauração, Ricciardi (2008), enfatiza a relevância de se ter previamente uma estratégia traçada para a administração de um restaurante. Os elementos básicos para tal definição incluem as seguintes variáveis:

- A tipologia do estabelecimento (relação produto, cardápio e tipo de atendimento).
- A tipificação do público-alvo (faixa etária, padrão social etc.), lembrando que quanto mais ampla a fatia do público-alvo mais fácil se torna alcançar os objetivos.
- A localização ou ponto ideal para aquela tipologia e público-alvo em particular.
- A faixa de preços a ser praticada na venda dos produtos.
- O padrão de qualidade dos produtos e serviços que atenderão de forma adequada o público-alvo (relação custo x benefício percebida pelo cliente).
- Ambiente: clima, tema e *design* que comporão o conceito de forma visual, no sentido de agradar os clientes e frequentadores do local.

Outro ponto em que um plano de negócios ajuda, e muito, é na definição das atribuições de cada um dentro do estabelecimento, em especial quando se trata de uma casa de propriedade de diversos sócios. Vettore (2006) enfatiza que, além do plano de negócios, é importante desenvolver um plano de marketing, que vai depender muito do perfil do restaurante e do recurso disponível para esse investimento.

2.6.1 Marketing

Marketing é, segundo Kotler e Keller (2006), um processo social por meio do qual pessoas e grupos de pessoas obtêm aquilo de que necessitam e o que desejam com a criação, oferta e livre negociação de produtos e serviços de valor com outros. Para Richers (1986), o marketing compreende as atividades sistemáticas de uma organização humana voltadas à busca e realização de trocas para com o seu meio ambiente, visando benefícios específicos.

Kotler e Armstrong (2003) explicam que marketing é toda atividade dirigida para a satisfação das necessidades e dos desejos do consumidor que são satisfeitos mediante a compra de produtos e serviços – aquisição que pode ser impulsionada por uma necessidade fisiológica (alimentação, abrigo, frio) ou psicológica (*status*, segurança, diversão). Então, conhecendo e estudando estas motivações ao consumo, as empresas procuram produzir bens e serviços que atendam ao público-alvo.

O marketing conta com quatro instrumentos básicos de ação, chamados 4Ps: produto, preço, promoção e praça (ou ponto de distribuição). Este composto ou *mix* de marketing é, segundo Kotler (2000), uma ferramenta proposta por Jerome McCarthy no início da década de 1960. Largamente difundido e utilizado, o modelo expressa o seguinte raciocínio: as empresas produzem um determinado produto, este é alvo de uma promoção, que tem por objetivo comunicar, informar o consumidor sua disponibilidade em uma dada praça (ponto de venda ou local) a um determinado preço.

Kotler (2000, p. 37) afirma que os 4Ps constituem “o conjunto de ferramentas de marketing que a empresa utiliza para perseguir seus objetivos no mercado-alvo”, destacando que “decisões de *mix* de marketing devem ser tomadas para que se exerça influência sobre os canais comerciais, bem como sobre os consumidores finais”. Assim, ao se conceber um produto, já se deve levar em conta o gosto, o desejo dos consumidores; o preço deve ser

estabelecido em função do que o consumidor pode e/ou quer pagar; a promoção, entendida aqui como comunicação em seu sentido mais amplo, visa mostrar ao consumidor que o produto existe, o que ele faz, onde ele está e, em alguns casos, até quanto custa; o local onde o produto é vendido (ou o serviço prestado) deve ser escolhido de modo a facilitar sua aquisição em função da conveniência do consumidor.

De acordo com Kotler (2000), as variáveis específicas de marketing sob cada P são:

- Produto: variedade de produtos, qualidade, design, características, nome de marca, embalagem, tamanhos, serviços, garantias e devoluções.
- Preço: preço de lista, descontos, concessões, prazo de pagamento, condições de financiamento.
- Promoção: promoção de vendas, publicidade, força de vendas, relações públicas, marketing direto.
- Praça: canais, cobertura, variedades, locais, estoque, transporte.

O composto de marketing pode ser um valioso aliado na busca de vantagens competitivas que, de acordo com Porter (1989), diferenciam uma empresa dos concorrentes quando ela oferece alguma coisa singular valiosa para os compradores, além de simplesmente um preço atraente. Esta diferenciação permite que a empresa peça um preço-prêmio, venda um maior volume do seu produto por determinado preço ou obtenha benefícios equivalentes, como uma maior lealdade do comprador durante quedas cíclicas ou sazonais. Mas ela não pode ser compreendida se a empresa não for considerada como um todo, pois provém das atividades específicas que uma empresa executa e do modo como afetam o comprador. Ela surge da cadeia de valores da empresa.

Na cadeia de valores de um restaurante, a diferenciação pode ser observada principalmente em partes como a gerência de recursos humanos, que pode oferecer um treinamento superior do pessoal; o desenvolvimento de tecnologia, que se representa no fato de o produto ter características singulares (tanto do restaurante em si, como dos alimentos); e a aquisição, com as compras de matérias-primas de alta qualidade.

Mas não basta apenas investir na qualidade do produto final ou na aplicação de estratégias que deram certo para outros empresários; é preciso criar uma cadeia de hospitalidade. Esta é a recomendação de Meyer (2007), para quem a melhor tática não é

aquela já conhecida de fazer com que o cliente tenha sempre razão, mas sim implantar uma cadeia de hospitalidade dentro do círculo de contatos profissionais.

Goulart (2008) concorda com Meyer, quando declara que a máxima do marketing propagada nos anos 1980 de que “o cliente é rei” (uma evolução do “o freguês sempre tem razão”) tem alguma dose de exagero. Foi bom para impelir as empresas a trabalhar com mais qualidade, mas atualmente, é preciso ter mais cuidado. “Costumo dizer que fazer do cliente um rei nos leva à condição de vassalos e, por isso, passamos a ser obrigados a obedecê-lo incondicionalmente. E isso não é produtivo, tanto quanto não é legítimo!” (GOULART, 2008).

O autor critica empresários que carregam esses “estigmas medievais” em sua maneira de conduzir suas atividades, enfatizando a importância de valorizar uma boa relação com clientes e fornecedores. Para Goulart (2008), normalmente, o mesmo tratamento dado ao fornecedor é conquistado no relacionamento com o cliente. Assim, se uma empresa não consegue manter uma relação de cumplicidade com seu fornecedor, é séria candidata a uma relação de igual infidelidade por parte de seu cliente.

E não adiantam sorrisinhos falsos e tapinhas nas costas! O cliente pode não ser rei, mas também não é burro! Até na administração pública é necessário olhar o cliente pela ótica do “não-rei”. Costumo dizer que o bom governante não deve fazer o que o povo quer, mas o que o povo precisa! A diferença entre um e outro é gritante! Assim, fica aqui a sugestão para um auto-questionamento: conquistar seu cliente pelo que ele quer ou pelo que ele precisa. Tudo é uma questão de sujeição: ou você é vassalo, ou é fornecedor (GOULART, 2008).

Para Meyer (2007), em primeiro lugar devem vir os funcionários, que só podem receber como anfitriões quando se sentem “em casa”. Ele acredita que se os funcionários se sentirem valorizados, uma corrente de hospitalidade se instala nas relações com os clientes, que retribuem, tornando-se fiéis ao restaurante. A partir daí, a propaganda “boca-a-boca” faz o resto.

Sobre a propaganda “boca-a-boca”, Maricato (2004, p. 61) considera que se trata do “mais ambicioso marketing de restaurantes, bares e similares [...] Além de ser agradável, convincente e apresentar os melhores resultados, não tem custo”, porque ocorre espontaneamente, quando o cliente se sente satisfeito e percebe que suas expectativas foram superadas, obtendo prazer e emoção. O autor lembra que pesquisas indicam que um cliente bem atendido recomenda o local para quatro ou cinco pessoas, enquanto o mal atendido pode espalhar a notícia para quinze ou dezesseis.

2.6.2 Gestão de pessoas

Fischer (1997) aponta a gestão de pessoas como uma nova forma de compreender a contribuição dos indivíduos na administração de recursos humanos. Esta perspectiva possibilita uma visão mais dinâmica do relacionamento interpessoal e dos papéis sociais de cada indivíduo dentro das organizações. Para esta autora, gestão de pessoas é o conjunto de políticas, práticas, atitudes, ações e instrumentos utilizados no espaço organizacional que interfere e direciona o comportamento humano.

Sant'Anna *et al* (2005) consideram que, atualmente, as competências e talentos são o ponto alto para a diferenciação das pessoas no ramo das empresas. As competências individuais, elemento indispensável a este novo modelo de gestão, está intrinsecamente relacionada ao desenvolvimento das competências da organização. Também delineiam alguns elementos que compõem as demandas efetivas ao universo dos negócios solicitadas pelas organizações atuais, compreendidas como competências individuais:

Domínio de novos conhecimentos técnicos associados ao exercício do cargo ou função ocupada; capacidade de aprender rapidamente novos conceitos e tecnologias; criatividade; capacidade de inovação; capacidade de comunicação; capacidade de relacionamento interpessoal; capacidade de trabalhar em equipes; autocontrole emocional; visão de mundo ampla e global; capacidade de lidar com situações novas e inusitadas; capacidade de lidar com incertezas e ambigüidades; iniciativa de ação e decisão; capacidade de comprometer-se com os objetivos da organização; capacidade de gerar resultados efetivos e capacidade empreendedora. (SANT'ANNA *et al*, 2005, p. 4).

Tais demandas surgiram de um mercado competitivo, onde as tecnologias e o modelo hierárquico empresarial não eram mais suficientes. Fischer (1997) aponta que a competitividade trouxe mudanças emblemáticas na gestão de pessoas nas organizações nacionais, fazendo-as elaborar novas políticas de recursos humanos, baseadas no engajamento do empregado e na diferenciação individual.

No campo das estratégias de gestão de pessoas, as mudanças acarretaram uma redução do enfoque sobre o controle, estratégia na qual os empregados são vistos como números, custos e fator de produção que, para desempenhar bem as funções, devem ser mandados e controlados. As pessoas passaram a ser consideradas parceiros no trabalho, nos quais a empresa deve investir para conseguir melhores resultados empresariais – uma estratégia baseada no comprometimento, conforme tipologia proposta por Albuquerque (2002 *apud* BOSE, 2004, p. 42).

Um profissional em Gastronomia que é chefe de cozinha (o *chef*) partilha não apenas a cozinha, mas o destaque da própria organização em que trabalha. Suas qualidades não se restringem a criatividade, dedicação ou seleção de produtos, mas se expandem para a capacidade de trabalhar sob pressão, organizar, definir e delegar tarefas e ações a seus auxiliares. “O *chef* deve também ter capacidade para, pelo menos, cooperar na escolha de seus auxiliares e saber colocá-los no lugar certo, treiná-los, avaliá-los, promovê-los e, principalmente exercer liderança” (MARICATO, 2002, p. 120).

Freund (2005) atribui a este profissional uma série de responsabilidades, funções e objetivos, que se encontram brevemente descritos a seguir: supervisionar as condições de higiene e limpeza da cozinha e do armazenamento; administrar seus auxiliares no intento de racionalizar o uso das mercadorias; treinar seus auxiliares, supervisionar a qualidade do produto final, administrar, conduzir e coordenar todos os setores da cozinha; co-coordenar a logística de aquisição de mercadorias e o armazenamento de seus artigos; definir as grandes compras de não-perecíveis e as compras diárias; determinar estoques; definir o porcionamento dos pratos e a apresentação destes.

Neste contexto, entra a responsabilidade deste profissional em elaborar cardápios e fichas técnicas que têm como uma das funções fornecer o custo da receita. Pode-se, então, afirmar que, além de contribuir para a gestão de pessoas, o profissional em Gastronomia também exerce atividades importantes no que diz respeito à gestão de custos.

2.6.3 Gestão de custos

No ambiente competitivo em que as empresas estão inseridas, verifica-se um crescimento significativo da divulgação sobre a importância de uma adequada gestão de seus custos, objetivando a manutenção de sua sustentação competitiva no mercado. Para ser bem-sucedida neste aspecto, na análise de Pompermayer (1999), a empresa deve implantar em seu ambiente operacional um sistema de gestão compatível com as suas necessidades gerenciais, permitindo o controle dos elementos que compõem seus produtos, a avaliação dos resultados, a análise de margens de contribuição, a tomada de decisões de mudanças em processos de produção e a análise dos benefícios da utilização de tecnologias avançadas de produção e de apoio ao planejamento estratégico da organização.

Salienta-se a necessidade de um planejamento criterioso, pois existe uma série de custos, operacionais (água, luz, aluguel) e materiais (equipamentos, compra de produtos, estoque e mão-de-obra) que, se não estiverem planejados, podem trazer grandes prejuízos ao estabelecimento.

Numa visão administrativa abrangente, segundo Pompermayer e Lima (2002, p. 52), “a gestão de custos tem seu grande objetivo na maximização dos lucros, cuja eficácia mais contundente é a conquista natural da liderança em custos”. É esta a estratégia competitiva principal para levar uma empresa a conquistar mais fatias e permanência assegurada no mercado. Daí a importância de se implantar um sistema de custos, que é o conjunto dos meios e métodos que a empresa utilizará para obter informações gerenciais, ou seja, para coletar e sistematizar os dados de que necessita para produzir informações.

Para Pompermayer e Lima (2002, p. 50), “em qualquer circunstância, é sempre possível conter custos, seja pela racionalidade das tarefas, pelo combate implacável aos desperdícios e pela eliminação dos supérfluos”. Os autores (2002, p. 51) enfatizam que “a boa gestão de custos nas empresas está além das técnicas tradicionais da contabilidade; é dependente e conseqüente da coragem decisória dos administradores em mudar processos e comportamentos”.

Uma dessas mudanças diz respeito à visão monetária dos custos, que leva as empresas a adotarem ações no sentido de controles e reduções muitas vezes de forma indiscriminada, sem uma análise mais adequada sobre quais os recursos ou benefícios atingidos na forma de produtos ou serviços, não permitindo, ainda, a prática de técnicas de otimização dos recursos.

Por otimização de recursos entenda-se, aqui, o esforço para produzir mais, com mais qualidade e menor desperdício. A aceitação por parte da empresa de que os custos têm sua origem no uso dos recursos colocados à disposição da produção, visando-se, assim, atingir a produção planejada, evidencia que a ocorrência de custos não deverá ser encarada negativamente pela empresa, mas sim que esses custos estarão presentes sempre que haja atividade econômica e produção (POMPERMAYER, 1999, p. 22).

Sob o enfoque contábil, os custos podem ser analisados como custo contábil e custo gerencial. O custo contábil, subordinado à contabilidade financeira, está disciplinado por normas legais técnicas (princípios contábeis), fiscais (compulsoriedade na aplicação das leis) e societárias (fatos passados e rigidez formal). Já o custo gerencial compromete-se com a eficiência pela redução dos gastos, através de estudos e análises voltados para a mudança de

processos, gestão financeira adequada e para o atendimento de questões especiais relacionadas com a logística do atendimento correto aos clientes.

Quanto mais intensa a concorrência a que estiver submetida uma empresa, mais importante será dispor de um sistema de custos que lhe permita conhecer seus custos e, a partir daí, encontrar uma posição vantajosa diante de seus concorrentes. A introdução ou manutenção de uma gestão de custos eficaz exige, sem dúvida, cuidados que se estendem desde a compreensão de um sistema de custos até a interação e aceitação deste pelos membros da empresa.

Segundo Leone (2000, p. 21), a visão gerencial dos custos se completa no momento em que os custos são visualizados na empresa e/ou instituição como um “centro processador de informações, que recebe (ou obtém) dados, acumula-os de forma organizada, analisa-os, interpreta-os, produzindo informações de custos para diversos níveis gerenciais”.

As técnicas para apuração de custos, sejam elas contábeis ou gerenciais, são aplicáveis em todos os negócios, de um modo geral, principalmente para planejar, administrar e controlar as atividades econômicas resultantes de cada negócio que pode, resumidamente, explorar atividade industrial, comercial ou prestação de serviço. As atividades exploradas pelas empresas são as fontes geradoras de recursos: são as receitas resultantes das vendas de bens e/ou serviços. Essas atividades são conhecidas como atividades-fim. As demais atividades das empresas são denominadas atividades-meio. Os gastos com as atividades-fim denominam-se custos. Por outro lado, os gastos com as atividades-meio são conhecidos como despesas. Os controles proporcionados pelos registros contábeis dos gastos, custos e despesas, são a essência da contabilidade de custos.

O processamento dos dados e obtenção das informações compreende três fases distintas, relacionadas por Pompermayer e Lima (2002, p. 55):

- Coleta de dados, que consiste no levantamento e na seleção dos dados relevantes, planejamento de como esses dados serão colhidos, sendo necessário um treinamento das pessoas da empresa que elaborarão o levantamento desses dados.
- Esses dados serão processados por meio do centro processador que os receberá e os transformará em informações. Nesta fase é de fundamental importância uma definição das reais necessidades gerenciais da empresa de modo a tornar possível uma combinação de

métodos (existente na teoria de custos), a fim de produzir-se um sistema de custos capaz de produzir informações que atendam às necessidades gerenciais previamente definidas.

- A terceira fase consiste na obtenção das informações e resultados gerados no processamento. Essas informações e resultados deverão ser encaminhados aos usuários do sistema com a finalidade de apoiar o planejamento, apuração dos custos e tomadas de decisões.

2.6.3.1 Cardápio e ficha técnica

Como anteriormente colocado, o profissional em Gastronomia tem diversas atribuições relativas à gestão de pessoas e de custos. Pretende-se, neste momento, “entrar na cozinha” e apresentar mais detalhadamente uma das funções deste profissional com relação à administração, a qual embasa grande parte do seu trabalho, a saber, a de elaboração do cardápio e da ficha técnica.

Para organizar o cardápio, que é a lista de pratos que compõem uma refeição, o profissional de Gastronomia precisa, segundo Teichmann (2000a), conhecer o público-alvo – incluindo informações como poder aquisitivo, idade, religião, nível cultural –, a tipologia do restaurante e, com relação aos custos, verificar a disponibilidade e a sazonalidade dos produtos. A partir destes elementos, o profissional pode determinar quais pratos são os mais adequados para o empreendimento.

Cândido e Vieira (2003, p. 291) consideram como elementos básicos de um bom cardápio a variedade de alimentos e a harmonia, sendo esta “obtida pela comunicação de cores, consistência e sabores, exigindo do profissional gosto e criatividade no preparo dos pratos.” Após decidir o cardápio a ser adotado, o profissional parte para a elaboração das fichas técnicas.

Freund (2005, p. 85) compreende a ficha técnica como “um documento da cozinha”, que objetiva formar o padrão das produções, definir a quantidade de ingredientes para a elaboração de cada prato, determinar os custos com o percentual de valor de cada ingrediente na composição de um prato.

Do ponto de vista da qualidade do serviço, Pacheco (1999a, p. 92) observa que “as receitas padronizadas garantem ao cliente qualidade e quantidade mais estáveis”. O autor

ressalta a importância das fichas técnicas como um instrumento de controle, pois como ela estipula quantidades, fica mais fácil fazer o cálculo dos gastos e a previsão de compras.

Cracknell *et al* (1993) apontam os benefícios de um planejamento administrativo da cozinha, destacando a realização da ficha técnica.

A fim de se controlar o aspecto financeiro [...] é necessário saber o custo exato de cada artigo produzido e serviço para que se possa avaliar o seu valor e custo em relação ao cliente [...] é necessário saber quais são as despesas a que está sujeita a produção e o serviço alimentar e de bebidas a um cliente, e é essencial que todas elas lhe sejam transmitidas nos preços cobrados enquanto se fornece qualidade pelo preço pago (CRACKNELL *et al*, 1993, p. 155).

Vale ressaltar que a padronização não está restrita às receitas, mas, como adverte Freund (2005), atinge os produtos utilizados, de modo a promover um melhor aproveitamento dos gêneros. É possível então concluir que, neste aspecto, responsabilidade do *chef* é maior do que o gerenciamento de uma cozinha, pois é nesta função que ele de certa forma coordena e administra a própria organização, seja no plano das relações pessoais (treinamento, coordenação e avaliação de seus auxiliares), seja no plano socioeconômico, na administração do negócio gastronômico.

Todos os conhecimentos apresentados, independentemente das ciências específicas, demonstram o diálogo que a Gastronomia pode estabelecer, não apenas enriquecendo o campo de trabalho deste profissional, mas também delineando possibilidades teóricas para a formação do saber gastronômico. O intuito deste capítulo foi apontar estas interfaces de modo a propiciar um conhecimento sistêmico sobre a Gastronomia. O próximo capítulo evidencia a seleção e organização desses conhecimentos em suas variadas interfaces, nos currículos dos cursos de Gastronomia em estudo.

CAPÍTULO III – OS INGREDIENTES E TEMPEROS QUE COMPÕEM O CURRÍCULO DE FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

O movimento de análise das ementas das disciplinas que formam a matriz curricular dos cursos de Gastronomia, objeto de estudo da presente investigação, resultou no enquadramento destas disciplinas em quatro áreas de conhecimento, a saber: Ciências Sociais Aplicadas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra e Ciências Humanas (conforme CNPq). Estas áreas se constituem nos eixos norteadores de formação do profissional em Gastronomia nas IES avaliadas e os conhecimentos sistematizados por estas áreas das ciências, algumas em especial, permitem subsidiar novas interpretações sobre o alcance teórico da Gastronomia.

O propósito da discussão apresentada neste capítulo é estabelecer uma relação entre o perfil desejado do egresso, definido na legislação em vigor (já analisado no capítulo I), e a matriz curricular que compõe cada curso. Para tanto, parte-se de uma análise que privilegia as áreas do conhecimento, as disciplinas que compõem cada área, as categorias e as palavras-chave relacionadas com cada disciplina. Neste sentido, foram consideradas as áreas do conhecimento que estão representadas por cinco ou mais disciplinas.

O perfil de formação exigido pela legislação em vigor (LDB / Lei 9.394/96; Diretrizes Curriculares e Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2006) para o profissional em Gastronomia enfatiza a capacidade de conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Observa-se que esse perfil dá ênfase à gestão e à produção culinária, notadamente quanto ao domínio dos métodos, técnicas, procedimentos e matérias-primas, mas que este enfoque não se restringe à mera formação técnico-operacional. Esse profissional necessita também de uma ampla formação histórico-cultural e científica que o diferencie do cozinheiro, cuja formação se estrutura com base na experiência prática ou técnica. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e da atenção à qualidade, é essencial nessa profissão em que a elaboração do alimento é uma arte.

Os quadros 12 e 13, apresentados a seguir, resultam das etapas de análise 3, 4 e 5 previstas na metodologia, evidenciando as áreas do conhecimento, categorias e palavras-chave privilegiadas nas ementas das disciplinas oferecidas pelos cursos avaliados. Os quadros permitem observar ainda o número de disciplinas oferecidas em cada uma das áreas do conhecimento.

3.1 Ciências Sociais Aplicadas

| CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS | | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--|---|----------------|
| IES | Áreas do conhecimento | Categorias | Palavras-chave | Nº Disciplinas |
| CT1,CT2, CT3, CB | Administração | Gestão | Ação empreendedora, criatividade, oportunidades, plano de negócios, custos, formação de preço, gestão estratégica, gestão de pessoas gerência e liderança, recrutamento e seleção, treinamento, avaliação de desempenho, remuneração, dimensionamento e controle de estoque, cadeia de suprimentos, custos-lucro-volume, planejamento financeiro, orçamento, fluxo de caixa, viabilidade, sistema e métodos, estrutura organizacional, departamentalização, composto de marketing, pesquisa mercadológica, promoção e vendas. | 16 |
| CT1, CT2, CT3, CB | Gastronomia | Métodos, Técnicas e Procedimentos, Matéria-prima e Estrutura | Procedimentos da <i>mise en place</i> , padronização, métodos de cocção, tipologias em restauração, estrutura física, pescados e frutos do mar, culinária árabe, especiarias e condimentos, gastronomia internacional, padaria, receitas, técnicas de preparo, <i>catering</i> , <i>delivery</i> , confeitagem, pastilhagem, bebidas não alcoólicas, bebidas alcoólicas, coquetelaria, equipamentos e utensílios, produtos, conservação dos alimentos, vinho, panificação, critérios de qualidade, carnes. | 23 |
| CT1, CT2, CT3, CB | Gastronomia e Administração | Gestão | Serviços, cargos e funções, procedimentos operacionais, controles, despesas, preparações, <i>garde manger</i> , gerenciamento de custos, ponto de equilíbrio, marketing, variáveis mercadológicas, eventos, administração de materiais, engenharia de cardápios, tipos de cardápios, fichas técnicas, tipologia de cardápios, precificação, elaboração de cardápios. | 14 |

| | | | | |
|---------|---------------------------------|-----------|--|---|
| CB | Gastronomia e Economia | Gestão | Análise e operacionalização da atividade econômica, oferta e demanda, econometria. | 1 |
| CB | Relações Públicas e Gastronomia | Técnicas | Relações públicas, instrumento de comunicação, modelo de redação. | 1 |
| CB | Gastronomia e <i>Design</i> | Estrutura | <i>Lay out</i> , identidade visual, mobiliários e equipamentos, ergonomia, tematização. | 1 |
| CT2, CB | Gastronomia e Direito | Direito | Direito, Código do Consumidor, legislação, constituição jurídica, Código Civil, direito empresarial. | 2 |

Quadro 12: Conhecimentos relacionados às Ciências Sociais Aplicadas

Fonte: Dados empíricos

Observando o quadro 12, pode-se verificar que, no rol das disciplinas oferecidas, 58 delas estão direcionadas para a grande área das Ciências Sociais Aplicadas. Há, no entanto, algumas especificidades que merecem ser analisadas com cuidado. Os quatro cursos avaliados enfatizam conteúdos que contemplam conhecimentos na área específica da Gastronomia e da sua conexão com a área da Administração, bem como conteúdos específicos da Administração. As 58 disciplinas ofertadas nestas áreas apresentam-se assim distribuídas: 23 se direcionam para a formação em produção culinária, 14 para a concepção, o planejamento e o gerenciamento dos estabelecimentos do setor de restauração e 16 abordam os conteúdos específicos da área da Administração com mais profundidade e de forma mais abrangente.

É necessário destacar, no âmbito da produção culinária, a categoria métodos, técnicas e procedimentos que privilegia palavras-chave como: *mise-en-place*, padronização, métodos de cocção, receitas, técnicas de preparo, categorias de matéria-prima e estrutura que trabalham com pescados e frutos do mar, especiarias, carnes, equipamentos e utensílios.

Com relação à categoria gestão, na área do conhecimento da Gastronomia e da Administração, salientam-se palavras-chave como cargos e funções, procedimentos operacionais, serviços, controles, despesas, gerenciamento de custos, ponto de equilíbrio, administração de materiais, marketing, variáveis mercadológicas, eventos, elaboração de cardápios, fichas técnicas, engenharia de cardápio e precificação.

A mesma categoria da gestão, relacionada à área do conhecimento da Administração, constitui-se das principais palavras-chave: ação empreendedora, plano de negócios, formação de preço, liderança, treinamento, cadeia de suprimentos, planejamento financeiro, viabilidade, estrutura organizacional, composto de marketing, sistema de informação, promoção e vendas e adequação legal.

Analisando o perfil do egresso, definido pelos cursos que formam o objeto desse estudo, foi possível perceber, na categoria de gestão, uma ênfase nos conhecimentos da Administração, com exceção do curso CT2. Isto é observado nas disciplinas oferecidas no curso CB pelas palavras-chave: ação empreendedora, criatividade, oportunidades, plano de negócios, custos, formação de preço, gestão estratégica, gerência e liderança, recrutamento e seleção, treinamento, avaliação de desempenho, remuneração, dimensionamento e controle de estoque, cadeia de suprimentos, custos-lucro-volume, planejamento financeiro, orçamento, fluxo de caixa, viabilidade, sistema e métodos, estrutura organizacional, departamentalização, delegação, composto de marketing, pesquisa mercadológica e promoção e vendas. Assim, comparando a presença desta categoria com o perfil do curso, constata-se que no curso CB os conceitos de gestão estão contemplados na sua matriz curricular.

Ação empreendedora, criatividade, oportunidade, plano de negócios, gestão de pessoas e liderança são as palavras-chave que caracterizam as ementas do curso CT1, sendo que no plano de negócios está contemplada a análise econômica e financeira. O perfil do curso destaca que o egresso deve ser capaz de “implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros”, ficando este aspecto contemplado nas ementas.

Já o curso CT2 apresenta, nas ementas, apenas uma palavra-chave: gestão. Embora o termo gestão seja abrangente do ponto de vista de um empreendimento, o perfil do curso não faz nenhuma referência à capacidade de gestão para o egresso.

As ementas do curso CT3 apresentam palavras-chave como gestão estratégica, custos, formação de preço, ação empreendedora e gestão de pessoas, conferindo coerência com o perfil do curso apenas quanto à gestão de pessoas.

A categoria de gestão, na área do conhecimento de Gastronomia e Administração, constitui-se na interface destas duas ciências, conforme analisado no capítulo I, quadro 02. Observa-se que no CT1 esta categoria é expressa pelas seguintes palavras-chave: controles, serviços, gestão, elaboração de cardápios e marketing. Comparando o perfil definido pelo Catálogo com as ementas das disciplinas que compõem esta área de conhecimento, a saber, da Administração, é possível perceber que este curso corresponde à diretriz curricular nacional. A evidência destas palavras-chave nas referidas ementas também corresponde à expectativa do mercado de trabalho, uma vez que um profissional da Gastronomia, além da produção, deve ocupar-se da gestão e da comercialização do produto, de acordo com a demanda.

No CT3, esta categoria pode ser percebida nas seguintes palavras-chave: engenharia de cardápio, gerenciamento e fichas técnicas. Na palavra-chave gerenciamento, estão incluídas as idéias de gestão de custos e pessoas, além das ações relacionadas à operacionalização do restaurante. Também a engenharia de cardápios está associada à gestão de custos e lucratividade de um cardápio. Neste caso, ambas se complementam dentro da matriz curricular deste curso. A ficha técnica tem sua importância vinculada ao controle do desperdício e à padronização da produção, além de possibilitar a determinação dos custos da receita, contribuindo também nas funções de gestão previstas ao profissional da Gastronomia. Desta forma, pode ser concluído que esta matriz curricular atende às determinações do Catálogo para o perfil profissional.

O CT2 não apresenta a categoria da gestão como constituinte do perfil do egresso, não atendendo às determinações do Catálogo. No entanto, a matriz curricular possui disciplinas voltadas à gestão, conforme indicam as palavras-chave evidentes nas ementas: serviços, procedimentos operacionais, cargos e funções, cardápios, eventos, marketing, variáveis mercadológicas, gerenciamento de custos, controles e despesas, ponto de equilíbrio e administração de materiais. Isto sugere a possibilidade de rever o perfil do egresso, adequando-o ao proposto pelo Catálogo e buscando atender à expectativa da demanda.

Considerando a categoria da gestão na área do conhecimento da Administração, somente os cursos CT1 e CT3 contemplam esta categoria. O perfil previsto no CT1 concentra-se na formação para o âmbito da administração do negócio, caracterizando-se pela ênfase na capacidade de gerenciamento a partir das competências de trabalho em equipe; realização, implementação e gerenciamento do negócio; administração da criação e produção; capacidade gerencial e consultoria, bem como de gerência. Assim, o perfil deste curso atende em parte o proposto pelo Catálogo do MEC. As palavras-chave que compõem as ementas das disciplinas da matriz curricular deste curso são: custos, ação empreendedora, criatividade, oportunidades, plano de negócios, gestão de pessoas e liderança.

Desenvolver o conhecimento de gestão, utilizando como ferramentas as técnicas de marketing empresarial, gestão de pessoas, gestão de estruturas restaurativas e informática aplicada ao controle fazem parte do perfil do profissional previsto pelo curso CT3, sendo assim, de acordo com o Catálogo. As palavras-chave destacadas nas ementas das disciplinas são: custos, formação de preço, gestão estratégica, gestão de pessoas e ação empreendedora.

Conforme abordado no Capítulo II – Gastronomia em Interface –, na formação do profissional em Gastronomia é imprescindível a compreensão de determinados conceitos, tais

como: políticas de recursos humanos, competências das pessoas e da organização, competitividade, responsabilidades, tarefas e objetivos do profissional em Gastronomia, planejamento administrativo da cozinha e controle de custos. Assim, os cursos superiores em tecnologia analisados, para corresponderem à expectativa de formação do egresso conforme o Catálogo, deverão ter uma prática pedagógica que possibilite a construção destes conceitos. Observa-se que, neste momento, esta consideração é feita somente a partir da análise das ementas, sem considerar a prática pedagógica desenvolvida pelos cursos estudados, uma vez que esta não é objeto dessa investigação.

Pelo processo de categorização dos dados desta investigação, a Gastronomia compreendida como a “arte de preparar alimentos”, constituiu uma área do conhecimento. Conforme o quadro 13, apresentado a seguir, ela é contemplada em todos os cursos investigados na categoria métodos, técnicas e procedimentos e nas categorias matéria-prima e estrutura. No perfil do egresso definido pelo CT2, CT3 e CB, percebe-se a presença destas categorias, enquanto que no perfil estabelecido pelo CT1 estas categorias estão ausentes.

A análise das ementas das disciplinas que formam esta área do conhecimento, a Gastronomia, não evidenciou palavras-chave que sejam comuns a estas categorias nos quatro cursos, embora as matrizes curriculares apresentem disciplinas com a mesma nomenclatura, sugerindo que pode haver uma multiplicidade de compreensão sobre tais disciplinas na formação do egresso.

O quadro a seguir apresenta as palavras-chave que caracterizam estas três categorias, por curso:

| Cursos | CATEGORIAS | | |
|--------|---|---|---|
| | Método, técnicas e procedimentos | Matéria-prima | Estrutura |
| CT1 | Confeitaria, gastronomia internacional, gastronomia contemporânea, panificação, conservação dos alimentos e métodos de cocção | Vinho, carnes, frutos do mar | Estrutura física e equipamentos e utensílios |
| CT2 | Gastronomia internacional, culinária árabe, métodos de cocção, procedimentos da <i>mise en place</i> | Pescados e frutos do mar, especiarias e condimentos | Tipologia em restauração, estrutura física |
| CT3 | Técnicas de preparo, panificação | Produtos | Estrutura física, <i>catering</i> , <i>delivery</i> |
| CB | Procedimentos da <i>mise en place</i> , métodos de cocção, panificação, confeitaria, pastilhagem, coquetelaria | Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas | Estrutura física, equipamentos e utensílios |

Quadro 13: Métodos, técnicas, procedimentos, matéria-prima e estrutura nos quatro cursos estudados

Fonte: Dados empíricos

Observando o quadro 13, verifica-se que nos cursos CT3 e CB, a categoria de métodos, técnicas e procedimentos é pouco representada por palavras-chave. Isto possivelmente ocorre pelo fato de a matriz curricular destes cursos abordar estes conteúdos nas diversas disciplinas e conseqüentemente em diversas áreas de conhecimento, como por exemplo da Sociologia, Antropologia e Nutrição. Quanto à categoria estrutura, observa-se que a palavra-chave estrutura física está presente nas ementas de todos os cursos, levando à inferência de que há uma compreensão de que este conhecimento é imprescindível para a formação do profissional, uma vez que cabe a ele listar os equipamentos e utensílios necessários à montagem de uma cozinha, bem como elaborar o *layout* e o fluxo de circulação no espaço. Assim, ele terá condições de, junto ao profissional de Arquitetura, definir seu espaço de trabalho.

3.2 Ciências Humanas

A interface da Gastronomia com as Ciências Humanas é muito relevante, à medida que dá suporte para a elaboração do cardápio, considerando os hábitos, os costumes e tabus relacionados com o preparo e o consumo do alimento. Neste sentido, o Catálogo do MEC prevê que o profissional em Gastronomia precisa ter conhecimento dos aspectos histórico-culturais e técnico-científicos da história dos alimentos e da cultura dos diversos países.

O quadro 14, a seguir, mostra as áreas do conhecimento com suas respectivas disciplinas que compõem esta grande área. Ressalta-se que, no momento da categorização, optou-se por agrupar as disciplinas que historicamente constituem as Ciências Sociais, a saber, Filosofia, Antropologia e Sociologia, com as que compõem as Ciências Humanas, como a Geografia e a História, formando um só quadro. Assim, foram totalizadas 19 disciplinas na área das Ciências Humanas.

Esta análise, num primeiro momento, destaca o conjunto de 16 disciplinas, que nos quatro cursos objeto deste estudo evidencia as categorias de cultura, matéria-prima, métodos, técnicas e procedimentos.

| CIÊNCIAS HUMANAS | | | | |
|----------------------------|---|--|--|----------------|
| IES | Áreas do conhecimento | Categorias | Palavras-chave | Nº Disciplinas |
| CT1, CT2, CT3, CB | Gastronomia, Geografia, História, Antropologia e Sociologia | Cultura, matéria-prima, métodos, técnicas, procedimentos | História da alimentação, História de bebidas, colonização do Brasil, imigração europeia, alimentação e sociedade, gastronomia em Santa Catarina, cozinhas típicas do Brasil, culinária oriental, gastronomia ocidental, cozinha da América, cozinha europeia, panificação e confeitaria, enogastronomia, matéria-prima, influências culturais, costumes. | 16 |
| CT2 | Filosofia | Gestão | Ética, mercado de trabalho, trabalho em equipe, direitos, deveres. | 1 |
| CT2, CB | Sociologia | Cultura | Sociologia, dinâmica das idéias, sociedade mecanicista, hábitos e restrições, valores, influências sócio-culturais. | 2 |

Quadro 14: A interface da Gastronomia com a área das Ciências Humanas

Fonte: Dados empíricos

Os cursos CT1 e CB não expressam, no perfil, o conhecimento correspondente à área das Ciências Humanas, porém, a análise das ementas das disciplinas revela no CT1 palavras-chave como história da alimentação, costumes, influências culturais, gastronomia oriental, ocidental e cozinhas típicas do Brasil. E no CB, as palavras-chave: história da alimentação, colonização do Brasil, migração europeia, alimentação e sociedade, gastronomia em Santa Catarina, cozinhas típicas do Brasil, culinária oriental, gastronomia ocidental, cozinha da América, cozinha europeia, culinária francesa, culinária no dia-a-dia, *garde manger*, influências culturais e costumes.

Já o curso CT2, no seu perfil, contempla esta área ao referir-se a “diferentes culturas alimentares”, o que também se evidencia nas ementas a partir das palavras-chave: história da alimentação, história de bebidas, panificação e confeitaria, colonização do Brasil, imigração europeia, gastronomia em Santa Catarina, cozinhas típicas do Brasil e influências culturais.

O curso CT3 define, em seu perfil, que o profissional em Gastronomia deve ter competências para compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos gastronômicos na vida cultural, social e econômica do país. Nesta perspectiva, destacam-se como palavras-chave das ementas: história da alimentação, alimentação e sociedade, culinária oriental e ocidental, cozinhas típicas do Brasil, cozinha europeia, cozinha da América, influências culturais, enogastronomia, matéria-prima, técnicas e pratos representativos.

O contato com o conhecimento específico destas áreas (História, Sociologia e Antropologia) permite perceber uma expressiva produção que aborda aspectos históricos-

culturais relacionados à Gastronomia, especialmente quanto à História, Sociologia e Antropologia. O mesmo não pode ser dito com relação à área da Geografia. Assim, é pertinente questionar: de que forma a Gastronomia tem incorporado este conhecimento na constituição e ampliação da sua área do conhecimento, e como tem transposto este conhecimento para o currículo?

Ressalta-se ainda que o curso CT1, neste aspecto, não atende às definições do Catálogo, uma vez que não faz referência a estes conhecimentos nas suas disciplinas.

A análise feita até aqui indica a necessidade de trabalhar com mais ênfase a relação entre Gastronomia e as Ciências Humanas, especificamente Antropologia, Sociologia, História e Geografia.

No que diz respeito à Antropologia, seria interessante destacar temas como a distinção entre o ato de alimentar e o ato culinário, o sentido do “comer”, os significados atribuídos e as práticas elaboradas pelo ser humano referentes ao comer. Outros aspectos que igualmente merecem maior cuidado são a diferença entre os conceitos de comida e de alimentação, a comensalidade, o conteúdo simbólico e o uso medicinal das especiarias. Também devem ganhar destaque as regras alimentares como rituais instauradores de disciplinas e de técnicas de autocontrole, a comida como marca de procedência, de território, de identidades e fronteiras.

Quanto à Sociologia, cabe ressaltar que as ementas analisadas não privilegiam conteúdos importantes como a comensalidade humana, hierarquia social, divisões de classe, gênero, *status* e poder, o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira, as transformações alimentares e os movimentos globais de alimentação. Outros temas fortemente imbricados e que também merecem constar na formação do *chef* são os modelos *fast food* e *slow food*, os processos de colonização e a produção de alimentos, e a nova comensalidade da vida urbana.

Verifica-se que a história da Gastronomia ocupa espaço nas ementas de todos os cursos avaliados, mas considera-se que a abordagem é superficial, recomendando-se, então, uma revisão que resultasse no aprofundamento dos seguintes conteúdos: história dos gêneros alimentícios, configuração do alimento e modos de apropriação pelas diversas sociedades, alimento e poder político, as sucessivas e históricas experiências no uso dos alimentos nas diferentes sociedades e sua relação com a gênese da ciência, processos de trocas culturais e econômicas na rota das especiarias.

Característica comum aos cursos analisados é a falta de associação explícita da Gastronomia com a Geografia, apesar de serem referenciados nas ementas vários conteúdos que sinalizam a presença desta área do conhecimento, como, por exemplos, a culinária típica de Santa Catarina e a culinária oriental. Nota-se que as ementas relacionam tais conteúdos mais com a história, com a cultura e com as bases da gastronomia.

Considera-se que seria interessante marcar a presença da Geografia como mais uma disciplina associada à Gastronomia e a outras Ciências Humanas, de forma que ela pudesse ocupar lugar específico nas ementas com os seguintes conteúdos: a influência de fatores físicos ou geográficos (latitude, altitude, natureza dos solos, clima, entre outros) sobre a alimentação, a congruência entre os recursos disponíveis – físicos, políticos e econômicos – e os grupos humanos, geografia alimentar: interconexão entre os recursos disponíveis, a capacidade produtiva do ambiente e o nível de desenvolvimento cultural e tecnológico temporal.

3.3 Ciências da Saúde

A análise das ementas das disciplinas que compõem a matriz curricular dos quatro cursos indica que há 12 disciplinas relacionadas às Ciências da Saúde, sendo 10 da área de conhecimento Gastronomia e Nutrição e duas associadas à Nutrição e à Química, conforme o quadro abaixo.

| CIÊNCIAS DA SAÚDE | | | | |
|-------------------|------------------------|--|---|----------------|
| IES | Áreas do conhecimento | Categorias | Palavras-chave | Nº Disciplinas |
| CT1, CT2, CT3, CB | Gastronomia e Nutrição | Segurança Alimentar, Gestão, Segurança no Trabalho | Gestão Sanitária, Boas Práticas, Legislação, Higiene, Alimentos Especiais, Fichas Técnicas, Preparação de Cardápios, Contaminação, Segurança do Trabalho, Doenças Profissionais, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho, Seguridade Social, Microbiologia de Alimentos, Qualidade em Alimentos. | 10 |
| CT2, CB | Nutrição e Química | Técnica Dietética | Nutrição, Alimentos Funcionais, Composição de Produtos, Análise Sensorial, Métodos de Conservação. | 2 |

Quadro 15: A interface da Gastronomia com a área das Ciências da Saúde

Fonte: Dados empíricos

Todos os cursos contemplam o campo de interface entre Gastronomia e Nutrição e isto se dá pela afinidade entre estas duas áreas. É imprescindível para um estabelecimento do setor de restauração a presença de profissionais destas duas áreas, pois, enquanto o profissional em Gastronomia trabalha com a elaboração do cardápio, as técnicas do preparo que valorizam o alimento no que diz respeito ao sabor e a apresentação, o nutricionista atua nos controles sanitários e no balanceamento do cardápio. Outro motivo da presença da área de Nutrição na formação do profissional da Gastronomia possivelmente esteja relacionado à gestão de custos, uma vez que dois profissionais qualificados representam duplicidade de gastos com mão-obra neste setor. Assim, o profissional em Gastronomia fica como responsável técnico pelo cumprimento das exigências e dos controles higiênicos sanitários expressos pela Resolução RDC 216.

As categorias que caracterizam estas áreas do conhecimento são a segurança alimentar, gestão e segurança no trabalho, que indicam que o exercício da profissão na Gastronomia requer estes conhecimentos técnicos.

A categoria da segurança alimentar está vinculada a palavras-chave como gestão sanitária, boas práticas, legislação, contaminação e qualidade em alimentos, conferindo a este profissional um caráter de gestor do setor de restauração.

Quanto a esta categoria, o perfil dos cursos CT2 e CT3 traz de forma explícita a presença destes conhecimentos ao propor que o profissional deve adotar práticas de segurança alimentar e ter conhecimento sobre a higiene, respectivamente. Já os cursos CT1 e CB estão mais próximos do apresentado pelo perfil do Catálogo no que se refere unicamente à capacitação gerencial, ficando subentendida tal categoria.

Com referência às palavras-chave correspondentes à categoria da segurança alimentar, o curso CT1 apresenta: boas práticas, legislação e qualidade em alimentos e microbiologia de alimentos, enquanto que boas práticas, gestão sanitária, legislação, contaminação, microbiologia de alimentos e qualidade em alimentos são as palavras-chave que correspondem a esta categoria no curso de CB. No CT2, gestão sanitária, boas práticas e legislação e no CT3, legislação, higiene e contaminação.

No curso CT1, esta categoria está representada pela palavra-chave qualidade de alimentos e no curso CT3 pela palavra-chave técnicas específicas, enquanto que o curso CT2 não apresenta nenhuma palavra relacionada a esta categoria.

A categoria de gestão fica evidenciada no curso CT3 a partir das palavras-chave fichas técnicas e preparação de cardápios. Apenas este curso evidencia esta categoria na área das Ciências da Saúde, o que pode ser percebido pelo fato de o perfil previsto por este curso vincular este conhecimento à capacidade do profissional em trabalhar, dentro do planejamento de cardápio, o balanceamento nutricional, ao destacar a “necessidade nutricional das pessoas”. Os demais cursos enfocam o conhecimento referente a esta categoria, gestão, na área de conhecimento das Ciências Sociais Aplicadas.

Quanto à categoria segurança no trabalho, é possível dizer que os cursos CB, CT1 e CT3 contemplam palavras-chave ligadas a esta categoria. Para o curso CB, encontram-se as seguintes palavras-chave: segurança no trabalho, doenças profissionais, comissão interna de prevenção de acidentes de trabalho e seguridade social. No curso CT1, há apenas uma palavra-chave: segurança no trabalho, enquanto no curso CT3 são as seguintes: segurança no trabalho, doenças profissionais, comissão interna de prevenção de acidentes de trabalho e seguridade social. No perfil dos cursos CT1 e CT2, esta categoria encontra-se ausente. É possível compreender que esta categoria está presente no perfil do curso CT3 quando este se refere à necessidade de “conhecer a estrutura e o funcionamento dos equipamentos de uma cozinha”. Depreende-se daí a importância deste conhecimento não só para operacionalizar o equipamento, mas também para utilizá-lo com segurança.

Analisando as categorias de segurança alimentar e segurança no trabalho, constata-se que estas não estão evidentes no perfil, conforme colocado pelo Catálogo do MEC, porém, é possível identificá-las quando estas se referem ao gerenciamento e à operacionalização das produções culinárias.

Em síntese, todos os cursos prevêem abordagem de conteúdos relacionados diretamente à Nutrição, notadamente no que se refere à alimentação segura e nutritiva para todos, higiene alimentar e sanitária, intoxicações alimentares: doenças propiciadas por alimentos mal administrados (reaquecimento, refrigeração inadequada e preparação de alimentos com muita antecedência). Já os conteúdos associados à saúde, higiene e segurança no trabalho, ergonomia, DORT/LER, tipos e prevenção de acidentes de trabalho, incluindo a composição da CIPA, são tratados superficialmente. Cabe então sugerir maior ênfase para estas áreas, considerando os transtornos à empresa e aos funcionários em caso de acidentes de trabalho.

3.4 Ciências Exatas e da Terra

Este tópico tem a pretensão de abordar a relação da Gastronomia com a Química e a Física, disciplinas que compõem a área das Ciências Exatas e da Terra, conforme critérios do CNPq. No quadro 16, observa-se que, do total das disciplinas oferecidas nos cursos CT2, CT3 e CB, sete estão relacionadas a esta grande área do conhecimento, sendo que cinco relacionam-se com a área de conhecimento da Gastronomia, Química e Física, enquanto que as outras duas se referem à Gastronomia e sua relação com a informática. Conforme critério de definição para esta análise, são abordadas apenas as disciplinas que fazem interface com a Gastronomia, a Química e a Física.

Compreender os princípios químicos e físicos que determinam as propriedades e o comportamento dos alimentos é importante para criar possibilidades de aproveitamento e melhoria gustativa dos pratos, permitindo ao profissional em Gastronomia tomar decisões mais acertadas na elaboração dos pratos. Assim, a cozinha torna-se um laboratório de reações, aromas, odores, sabores e texturas e a receita, uma expressão de cientificidade.

| CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|-------------|--|----------------|
| IES | Áreas do conhecimento | Categorias | Palavras-chave | Nº Disciplinas |
| CT2, CT3, CB | Gastronomia, Química e Física | Fundamentos | Técnicas, métodos, propriedade dos alimentos, análise sensorial, técnicas de degustação, oxidação biológica. | 5 |
| CT3, CB | Gastronomia e Informática | Gestão | Gastronomia, softwares, processamento, informação, comunicação. | 2 |

Quadro 16: A interface da Gastronomia com as Ciências Exatas e da Terra

Fonte: Dados empíricos

A análise do perfil dos cursos estudados demonstrou que estes conhecimentos são desconsiderados para os cursos CT1, CT2 e CB. Somente o perfil do curso CT3 faz referência a eles, ao destacar a importância de “reconhecer os princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial de produtos alimentícios.”

Considerando as ementas das disciplinas, nos cursos CB, CT2 e CT3, a área do conhecimento de Gastronomia, Química e Física se destaca pela categoria de fundamentos, a qual é expressa pelas seguintes palavras-chave: técnicas; métodos e propriedades dos alimentos, e análise sensorial; técnicas de degustação e oxidação biológica, respectivamente.

Importa ponderar que a ciência gastronômica vem recebendo novos aportes teóricos e tecnológicos e que estudos sobre a sua articulação com outras ciências são constantes e diariamente apresentam novos resultados. Portanto, pode-se entender uma certa defasagem na formação do profissional em Gastronomia nos cursos analisados, partindo-se da constatação de que as ementas não sofreram atualizações ou adaptações que introduzissem as inovações científicas de vanguarda. Exemplo é a gastronomia molecular, um novo ramo da ciência dos alimentos que estuda a culinária doméstica e de restaurante, demonstrando que muitas técnicas, resultantes de uma aproximação empírica ao longo de séculos, podem ser explicadas com base na composição dos alimentos e alterações físicas e químicas que ocorrem na sua preparação.

Da mesma maneira, o interesse nas técnicas capazes de avaliar os atributos sensoriais de forma confiável tem crescido significativamente, proporcionando a esta área uma atenção especial. Articuladas, a análise sensorial e a gastronomia molecular podem enriquecer o estudo da Gastronomia, contribuindo para que ele assuma contornos mais científicos.

Nesta perspectiva, seria interessante aumentar a ênfase nos seguintes conteúdos: propriedades dos alimentos e processos químicos que envolvem uma preparação, a composição da matéria-prima, ação das leveduras, processos de cocção: por condução e por convecção e suas reações químicas, Reação de Maillard, processos de fluxo de calor, métodos sensoriais e gastronomia molecular.

3.5 Temperando os conhecimentos deste capítulo

É possível perceber, por meio desta análise, que a matriz curricular dos cursos avaliados dá relevância à grande área de conhecimento das Ciências Sociais Aplicadas, destacando as competências relacionadas à capacidade de operacionalização no que diz respeito ao gerenciamento e à produção. Esta tendência na formação do profissional em Gastronomia também está presente no perfil dos quatro cursos analisados. Isto possivelmente vem da trajetória histórica da Gastronomia que foi se constituindo predominantemente por uma abordagem prática sem muita preocupação com a sistematização teórico-científica.

A figura 5, apresentada a seguir, permite visualizar a distribuição das áreas de interesse da Gastronomia trabalhadas nos cursos analisados. Na base da pirâmide, observa-se

a predominância dos temas relativos a métodos, técnicas e procedimentos, seguidos pelos campos da História e da Administração. Menor importância ganham as abordagens da Sociologia e da Antropologia. Já o topo da pirâmide, que reúne os conteúdos de menor ênfase, é ocupado pela Geografia e, em menor proporção, pelos conhecimentos de Física e Química.

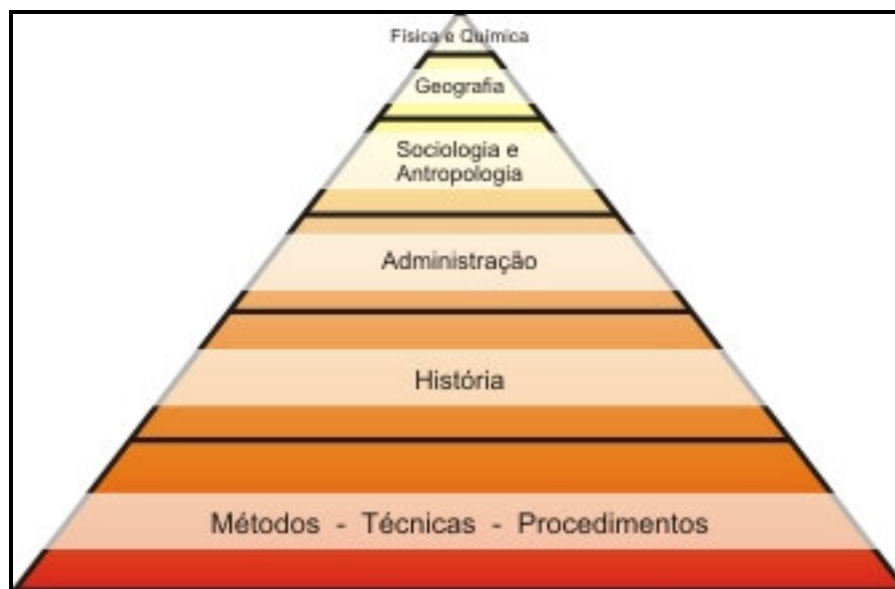


Figura 05: Pirâmide das áreas de interesse trabalhadas nos cursos de Gastronomia analisados

É pertinente, neste ponto, ponderar sobre os conhecimentos requeridos atualmente dos profissionais pelo mercado de trabalho e a conseqüente mudança no perfil dos alunos. Em matéria publicada em maio deste ano pela Revista Globo Online, Harnik (2008) destaca que a busca pelo curso de Gastronomia cresce com o mercado, salientando que os estrangeiros valorizaram a mão-de-obra e as matérias-primas brasileiras e que, hoje, o profissional do Brasil consegue colocação até no exterior. Neste texto jornalístico, o coordenador do curso de Gastronomia na Universidade do Vale do Itajaí (Univali), Rodolfo Wendhausen Krause, refere-se a um aumento na busca pela graduação, comentando que “também houve uma mudança muito clara no perfil de quem chega ao curso. Antes, vinha quem gosta da gastronomia como amador. Hoje, as pessoas buscam realmente uma profissão.”

A mudança de público referida por Krause aponta para a necessidade de adequações na matriz curricular do curso de Gastronomia, partindo da inclusão de conteúdos que possibilitem a formação de competências teóricas. Dito de outra forma, se o profissional da Gastronomia tiver um conhecimento mais aprofundado sobre os conceitos básicos da Física e da Química, poderá elaborar novas receitas, tirando mais proveito dos ingredientes e

processos e obtendo, conseqüentemente, maior qualidade. Neste aspecto, os conhecimentos da grande área das Ciências Exatas e da Terra auxiliam na preparação dos pratos, afinal, como ressalta Franco (2004, p. 244), “grande parte dos fenômenos que passam no forno e no fogão podem ser explicados pelas leis da física e da química.”

Já os conhecimentos referentes à grande área das Ciências Humanas dão suporte à definição dos cardápios, na medida em que são estes conhecimentos que permitem conhecer a história dos alimentos, os tabus e os costumes, a origem e a sazonalidade dos ingredientes. A Gastronomia é uma ciência que expressa a diversidade cultural, envolvendo valores, significados, representações e símbolos sobre os alimentos. Sendo assim, esta natureza precisa ser mais considerada e incorporada na formação do profissional em Gastronomia.

Retorna-se aqui ao Catálogo do MEC, que prevê, na formação do profissional em Gastronomia, o domínio dos processos tecnológicos de gestão de produtos e serviços, mas principalmente a compreensão das relações humanas em diferentes espaços geográficos e sócio-culturais, de modo a contribuir para a pesquisa e a disseminação da cultura e da ética.

Neste sentido, a Gastronomia poderia se valer mais dos conhecimentos de outras ciências, possibilitando consolidar-se como uma ciência teoricamente mais consistente, a partir de novos arranjos teóricos.

CAPÍTULO IV – MESTRES QUE INSPIRAM OS *CHEFS*

O ensino e a pesquisa nas instituições universitárias dependem em grande parte do conhecimento historicamente produzido e acumulado pela humanidade e sob o qual professores e alunos se debruçam, notadamente na área de seu interesse, para confirmar, questionar, redimensionar e produzir novos conceitos e hipóteses.

A literatura científica publicada nos diversos campos do conhecimento tem reflexos decisivos no processo de seleção, análise, discussão e aplicação dos conceitos e pressupostos e contribuem para a constituição da necessária ambiência acadêmica que distingue a formação direcionada para a produção do conhecimento daquela direcionada para o consumo do conhecimento cotidiano.

Para que a universidade possa fornecer um conjunto variado de conhecimentos técnicos e teóricos aplicáveis nos campos disciplinares que orientam a Gastronomia, importa dispor de fontes bibliográficas especializadas que se inserem e se imbricam no domínio das várias ciências que dão suporte aos estudos gastronômicos.

Nos planos de ensino de cada disciplina e no conjunto da matriz curricular do curso, as referências bibliográficas têm como principal objetivo situar o acadêmico em relação às mais importantes e utilizadas fontes de conhecimento, assim como delimitar as bases históricas, científicas e tecnológicas nas quais se apóia o projeto pedagógico do curso. Neste contexto, os livros e demais produções bibliográficas representam instrumentos de grande relevância.

Adota-se aqui a concepção ampla de livro, apresentada por Machado (1994, p. 204), como “todo e qualquer dispositivo através do qual uma civilização grava, fixa, memoriza para si e para a posteridade o conjunto de seus conhecimentos, de suas descobertas, de seus sistemas de crenças e os vãos de sua imaginação”. Considera-se também o conceito de Febvre (1992, p. 15), que define o livro como

o instrumento mais poderoso de que pode dispor uma civilização para concentrar o pensamento disperso de seus representantes e conferir-lhe toda a eficácia, difundindo-o rapidamente no tecido social, com um mínimo de custos e de dificuldades. Sua função primordial é conferir [ao pensamento] um vigor centuplicado, uma coerência completamente nova e, por isso mesmo, um poder incomparável de penetração e de irradiação.

Apesar de o mundo estar vivendo o que Bragança (2001) chama de mutação cultural, marcada pela passagem da hegemonia, na cultura ocidental, do escrito para o audiovisual, do papel para as telas do computador, da quietude do texto impresso para a interatividade da informática, na concepção do autor, o livro e a mídia impressa são e ainda continuarão sendo, segundo este autor, importantes, mesmo tendo que se renovar e adaptar para enfrentar os desafios impostos pelas novas tecnologias da informação, na busca de um novo equilíbrio no sistema cultural contemporâneo.

Mas se reconhecemos, como argumenta Machado (1994, p. 207), que as mídias dão continuidade, em nosso tempo, ao projeto histórico do livro, precisamos também considerar que, nesse mesmo movimento, elas o transformam, redirecionando-o em função das novas necessidades do homem contemporâneo. “O livro passa a ser pensado agora como *dispositivo*, como maquinaria, cuja função é não apenas *dar suporte* ao pensamento criativo, mas também colocá-lo em operação”, acrescenta.

Se antes considerávamos o livro como um recurso para colocar a memória do homem fora do próprio homem (dando-lhe assim maior poder de difusão e de permanência), memória todavia estática e resistente às mutações do próprio homem, podemos agora visualizá-lo como uma máquina no interior da qual o pensamento já está a laborar (MACHADO, 1994, p. 208).

De qualquer maneira, enfatiza Machado (1994, p. 212), o homem continuará a inventar dispositivos para dar permanência, consistência e alcance ao seu pensamento e às invenções de sua imaginação. “E tudo fará também para que esses dispositivos sejam adequados ao seu tempo. A sabedoria, como dizia Brecht, continuará sempre passando de boca em boca, mas nada impede que estendamos um microfone às bocas que falam, para lhes dar maior alcance”.

Pereira e Bufrem (2002) destacam a importância crescente – motivada pelo também progressivo aumento de obras especializadas disponíveis no mercado – da consulta às fontes que organizam e sistematizam a produção do trabalho intelectual como possibilidade de superar as barreiras do tempo e do espaço. Importa reconhecer que, como ressalta McGarry (1984, p. 84), “tornar a informação disponível [significa] remover quaisquer barreiras à sua difusão e transferência”.

Esta perspectiva se coaduna ao conceito de Roberts (1977) apresentado por Pereira e Bufrem (2002, p. 197), que coloca a publicação do trabalho intelectual como “uma tentativa

de superar as barreiras do tempo e do espaço para apresentar a uma audiência, em grande parte desconhecida, informações e interpretações a serem julgadas e avaliadas”.

Com base nestes argumentos, pode-se tomar como fundamental, para o desenvolvimento do curso de Gastronomia, a identificação e análise de documentos impressos que permitem acesso à informação e com capacidade de orientar atividades de ensino, pesquisa e extensão, ao mesmo tempo em que constituem fator de interdisciplinaridade, possibilitando a relação entre diferentes áreas contempladas na matriz curricular.

A seguir são apresentados as obras e os autores – mestres que inspiram os *chefs* – mais freqüentemente referenciados nos planos de ensino das disciplinas dos cursos de Gastronomia que compõem o universo desta pesquisa, agrupados em quatro categorias: fundamentos de química e física, história e cultura, métodos e técnicas, metodologia de pesquisa e gestão.

Este capítulo também se ocupa de analisar a coerência entre os conteúdos propostos e as obras indicadas pelos professores, apresentando quadros que reúnem títulos, nomes e dados sobre formação acadêmica e profissional dos autores, bem como a freqüência de citações nos planos de ensino.

4.1 Fundamentos de Química e Física

Nesta categoria, os três autores mais referenciados são o médico dietólogo José Evangelista, o nutrólogo Guilherme Franco e o físico-químico Hervé This, como se observa no quadro a seguir.

| Autor | Formação acadêmica e profissional | Livro | Cursos | Citações |
|-------------------|--|---|-------------------|-----------------|
| EVANGELISTA, José | Médico dietólogo e nutricionista. Foi professor de Tecnologia de Alimentos do Instituto Annes Dias (RJ) e de Técnica Dietética e Dietoterapia Infantil no Instituto Municipal de Nutrição (RJ). Fundou e presidiu a Associação Brasileira de Nutrologia. | Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. | CT1 CT3 CB | 7 |
| FRANCO, Guilherme | Médico nutrólogo da Escola Central de Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro. Coordenador geral de Vigilância Ambiental em Saúde, da Fundação Nacional de Saúde (Funasa). | Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1999. | CT1 CT2 CT3 | 5 |

| | | | | |
|-------------|--|--|------------------|---|
| THIS, Hervé | Físico-químico francês, PhD em Gastronomia Molecular. Atua no Instituto Nacional de Pesquisas Agronômicas da França, chefe do Laboratório de Química do <i>Collège de France</i> . Diretor científico da fundação <i>Food Science & Culture</i> e criador da Academia Francesa de Ciência. Conselheiro científico da revista <i>Pour la Science</i> , membro da Academia Nacional de Cozinha e da Academia Nacional do Chocolate e da Confeitaria da França. | Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2003. A cozinha das crianças (espertas). São Paulo: DeGustar Gastronomia, 2006. | CT2 CT3 CB | 5 |
|-------------|--|--|------------------|---|

Quadro 17: Autores e obras estudados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Fundamentos de Química e Física

Na área de nutrição, dentre os mais reconhecidos autores, destaca-se o médico dietólogo José Evangelista, autor de *Alimentos: um estudo abrangente* (1994). Ele salienta que a ação dos alimentos, abrangente e complexa, é de grande relevância no intercâmbio entre os meios ambiente e orgânico.

Nos diferentes módulos em que se divide o trabalho, Evangelista focaliza as principais características que envolvem os alimentos, as funções que desempenham e as perturbações fisiopatológicas que podem determinar. Ele fala sobre microrganismos patogênicos, parasitos, substâncias tóxicas e interações entre drogas e alimentos.

Em *Tecnologia de alimentos* (2005), Evangelista apresenta textos básicos e introdutórios que funcionam como guia para os principais estudos sobre alimentos. Com linguagem clara e de fácil assimilação, o livro aborda, primeiro, os fundamentos, em seguida, seus efeitos e conseqüências, e, finalmente, suas aplicações práticas. Pelo seu conteúdo e por suas características didáticas, é indicado para os cursos de graduação de tecnólogos, nutricionistas, nutrologistas, *chefs* e todos os envolvidos no preparo e na conservação e embalagem de alimentos.

Estabelecer medidas para uma equilibrada alimentação humana é uma das tarefas mais complexas para os profissionais da área de saúde. Os dois problemas básicos são a precisão na coleta dos dados sobre a ingestão de alimentos e a conversão dessa informação à quantidade de nutrientes e energia necessária para garantir boa saúde.

Neste contexto, o livro *Tabela de composição química dos alimentos* (1999) fornece, de maneira prática e objetiva, informações sobre vitaminas e outras substâncias presentes nos alimentos. Nele, Guilherme Franco inclui esquemas gráficos que facilitam a compreensão dos

dados apresentados ao leitor, abordando, dentro do tema nutrição, aspectos relacionados à química dos alimentos, incluindo calorias, glicídios, protídios, lipídios, cálcio, fósforo e ferro.

A obra vem sendo largamente utilizada por nutricionistas, nutrólogos, médicos endocrinologistas e demais interessados em dietas e planejamentos nutricionais e de ordem alimentar. Trata-se de uma introdução ao estudo da digestão, absorção e metabolismo dos alimentos, acrescida de tabelas de cotas dietéticas recomendadas, avaliação de suprimento adicional, peso e estatura e de ingestas de nutrientes.

Os conhecimentos produzidos nesta área se estendem aos demais profissionais que lidam direta ou indiretamente com a relação homem/alimento e que assumem a responsabilidade e o compromisso ético e social de produzir bens e serviços de qualidade, inerentes ao conceito de hospitalidade e ao bem-estar da população. Para o profissional de Gastronomia, o acesso a esse conhecimento possibilita compreender as bases químicas da composição dos alimentos, sua transformação histórica e cultural, a partir dos processos de manipulação e cocção, assim como a transformação biológica, a partir dos processos de ingestão, absorção e metabolismo pelo homem.

Em *Um cientista na cozinha* (2003), Hervé This mostra a cozinha como um grande e divertido laboratório científico. Considerado o “pai” da gastronomia molecular, ele aborda a ciência dos alimentos, aplicando a química e a física às reações e combinações que a maioria das pessoas faz no preparo cotidiano dos alimentos. O autor se considera um excelente técnico, mas não um cozinheiro, pois defende o caráter de arte da culinária, na qual os *chefs* de cozinha se superam.

This apresenta os resultados de suas pesquisas como se compusessem uma “nova fisiologia do gosto” – referência ao livro *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, considerada a Bíblia da gastronomia. Enquanto o livro clássico diz que a descoberta de um prato novo faz mais pela felicidade do gênero humano do que a descoberta de uma estrela, This trabalha no sentido de redescobrir velhas estrelas da alimentação.

Voltando-se ao público infantil, This produziu *A cozinha das crianças (espertas)* (2006), um livro que orienta as crianças que gostam de aventuras e que se lançam na descoberta das mágicas da culinária e entram no universo da gastronomia molecular. O livro mostra o contato inicial com o mundo dos átomos e das moléculas e suas transformações, revelando, sob a ótica infantil e em tom de brincadeira, receitas e experiências ao alcance de qualquer pequeno cozinheiro-cientista.

A preocupação com a ciência e a produção de conhecimento novo aponta tendências atuais do fazer gastronômico, sinalizando que os profissionais de Gastronomia devem estar atentos para a inserção de novos métodos orientados por fundamentos de química e física. O estudo da mudança da cor dos alimentos quando cozidos, por exemplo, extrapola o âmbito da culinária para adentrar o campo da ciência. “Uma vez que o conhecimento é produzido, aí sim, podemos aplicá-lo em forma de tecnologia, inventando novos métodos culinários”, explica Hervé This em entrevista a Daniel Buarque (2008), evidenciando a importância de aliar arte e ciência na cozinha.

4.2 História e Cultura

Conteúdos associados às áreas de história da alimentação e cultura alimentar encontram-se reunidos numa série de livros disponíveis em escolas que oferecem o curso de Gastronomia, sendo mais citados, nas instituições pesquisadas, os autores Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, que receberam seis indicações, como se evidencia no quadro a seguir.

| Autor | Formação acadêmica e profissional | Livro | Cursos | Citações |
|-------------------------|---|--|------------------|----------|
| FLANDRIN, Jean Louis | Historiador, especializado em história da gastronomia, professor emérito da Universidade de Paris VIII. Diretor de estudos da Escola Superior de Ciências Sociais (EHESS), França. Co-fundador da Revista <i>Food & Foodways</i> . Historiador e professor da Universidade de Bolonha. Especialista em alimentação na Idade Média. | FLANDRIN; MONTANARI. História da alimentação . 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. (Vol. I – História da Alimentação. Vol. II – Da Idade Média aos tempos atuais). | CT1 CT2 CB | 6 |
| MONTANARI, Massimo | | | | |

Quadro 18: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo História e Cultura (seis citações)

Os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari são os organizadores de *História da alimentação* (1998). Esta obra, que reúne cerca de quarenta historiadores e outras autoridades da área, consiste em uma história geral da alimentação, do homem das cavernas ao *fast-food*. Trata da alimentação cotidiana, do papel do pão, do vinho, dos condimentos, de carestia, de consumo e das artes culinárias.

Também na linha histórica e cultural, ganham destaque as obras de Luís da Câmara Cascudo, Hugh Johnson, Lieselotte Hoeschl Ornellas e Rebecca Spang, que empatam com cinco indicações, como pode ser conferido no quadro abaixo.

| Autor | Formação acadêmica e profissional | Livro | Cursos | Citações |
|------------------------------|---|---|------------------|----------|
| CASCUDO, Luís da Câmara | Historiador, folclorista, antropólogo, advogado e jornalista (1898-1986). Foi professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte e chefe Regional da Ação Integralista Brasileira (AIB). Reconhecido internacionalmente, escreveu 31 livros e 9 plaquetas sobre o folclore brasileiro. | História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. | CT1 CT2 CB | 5 |
| JOHNSON, Hugh | Jornalista e enólogo inglês. Estudou em Cambridge. Colunista da revista especializada inglesa <i>Decanter</i> . Considerado o mais completo autor da atualidade especializado em vinhos. | Guia de vinhos. Companhia das Letras, 2003. Como apreciar vinhos. Rio de Janeiro: Ediouro, 1993. A história do vinho. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. | CT2 CT3 CB | 5 |
| ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl | Enfermeira e dietista, é a primeira nutricionista do Brasil, com cursos de especialização na Argentina, Inglaterra e Estados Unidos. Foi professora nos cursos de Nutrição do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS – hoje UniRio) e da UFRJ. Autora de sete livros na área, atuou nos mais importantes momentos da história da nutrição brasileira, com atividades acadêmicas e em entidades de classe. Membro do conselho técnico-científico da Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro. Membro vitalício da <i>British Dietetic Association</i> . Membro fundadora do Núcleo de Pesquisa de História da Enfermagem Brasileira (Nuphebras). | A alimentação através dos tempos. Florianópolis: UFSC, 2000. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 1995. | CT1 CT2 | 5 |
| SPANG, Rebecca L. | Historiadora e professora de História Moderna Européia no <i>University College</i> de Londres. | A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003. | CT1 CB | 5 |

Quadro 19: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo História e Cultura (cinco citações)

História da alimentação no Brasil (1983) é o título de um dos livros mais consultados do antropólogo e folclorista brasileiro Luís da Câmara Cascudo. Nele, o autor dá oportunidade a todos os interessados e curiosos em culinária de conhecer o que se comeu e bebeu no Brasil sob a influência de várias etnias, principalmente a portuguesa, a indígena e a africana. Outras

obras do autor relacionadas à gastronomia são: *Prelúdio da cachaça*, *Sociologia do açúcar* e *Antologia da alimentação no Brasil*.

Quando o assunto é vinho, o autor mais referenciado é o jornalista Hugh Johnson, apontado como um dos mais importantes enólogos do mundo. É colunista da revista especializada inglesa *Decanter* – considerada a Bíblia dos enófilos – e autor do *Guia de vinhos* (2003) e dos livros *Como apreciar vinhos* (1993) e *A história do vinho* (2001), três importantes fontes de consulta freqüentes nos planos de ensino dos cursos de Gastronomia.

No *Guia dos vinhos*, o autor reúne informações detalhadas sobre os melhores vinhos (mais de 6 mil), as vinícolas e as principais regiões produtoras de uva. Apresenta tabela de safras, recomendações sobre os pratos que combinam com os diferentes tipos de vinho e avaliações sobre a relação preço/qualidade. Johnson pesquisa obsessivamente, avalia com critérios rigorosos a produção vinícola de todos os lugares do mundo e, a cada ano, sintetiza os resultados neste Guia, que é publicado em doze idiomas.

Como apreciar vinhos é um pequeno livro que apresenta, num estilo coloquial e cheio de humor, o mundo dos vinhos. O autor oferece informações sobre uma série de castas, as diferenças entre elas, de onde são mais características, os seus sabores. Recomenda as melhores formas de apreciar vinhos na degustação e na prova.

A história do vinho é uma saborosa narrativa sobre a relação da humanidade com o vinho – “uma história humana”, nas palavras de Johnson –, produzida com profundidade e riqueza de detalhes fornecidos por uma ampla e completa pesquisa. O livro aborda a evolução do vinho desde a mais remota Antigüidade até os dias atuais, mostrando como a história do vinho está estreitamente ligada à história da civilização.

A história começa com o vinho sendo adorado como um ser sobrenatural, o portador da alegria, remetendo a ardorosas convicções espirituais e passando por momentos de inspiração dramática e situações de fraude, embriaguez, traição e homicídio. O autor descreve os vinhos e sua inserção na cultura dos antigos egípcios, gregos e romanos, mostra as melhorias técnicas introduzidas por ordens religiosas medievais, discorre sobre a maturidade da produção e sobre a demarcação das regiões vinícolas no século XIX, quando surgiram os grandes vinhos. Por fim, Johnson traz o leitor aos dias atuais, marcados pela proliferação das regiões produtoras e pelos avanços tecnológicos que garantem uma quantidade nunca vista de vinhos de boa qualidade.

Pioneira nos estudos de Nutrição no Brasil, a enfermeira e dietista Lieselotte Hoeschl Ornellas produziu *A alimentação através dos tempos*, editado na década de 1970 e relançado

em 2000 pela Editora da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). O livro atravessa a história os séculos, iniciando na Pré-História, passando pela Idade Antiga e Antigüidade Clássica, Idade Média e Idade Contemporânea. Também aborda a fase Pré-Colombiana e a alimentação depois dos descobrimentos – nesta parte incluindo os hábitos do continente africano, do Canadá e dos Estados Unidos e dos países latino-americanos de língua espanhola.

Em território brasileiro, Ornellas descreve os costumes e práticas no período pré-colonização e nas fases de Colônia e Império, partindo para o Brasil independente, o Segundo Império e o Brasil República. Destaca a alimentação durante as expedições e os recursos alimentares em situações inusitadas. Na conclusão da obra, a autora trata de temas relacionados a antropologia cultural, culinária e nutrição, hábitos alimentares, perspectivas do futuro, previsões e recursos alimentares.

Ornellas (atualmente com 90 anos de idade) é também autora do livro *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*, editado em 1963 e atualizado nos anos seguintes, chegando à oitava edição em 2006, com participação das professoras Schizuko Kajishima, da Universidade Federal Fluminense (RJ), e Marta Regina Verruma-Bernardi, da Universidade Federal de São Carlos (SP).

Importa esclarecer que a técnica dietética visa oferecer a cada indivíduo o que ele precisa para a manutenção da saúde, levando em consideração os aspectos de composição química dos alimentos, as modificações que sofrem para serem assimilados e aproveitados pelo organismo, sem perder de vista os aspectos criteriosos de seleção econômica e a preservação das propriedades nutritivas do material alimentar utilizado.

O livro trata de vários assuntos: nutrição e dietas, saúde e alimentação, características, aquisição, preparo e condições sanitárias e higiênicas de conservação dos alimentos e exigências nutricionais. Destaca os valores nutritivos de frutas, gorduras, vegetais, leite, ovos, carnes, cereais, açúcar, bebidas, sopas, condimentos e molhos. Ainda apresenta recomendações e sugestões para planejamento do cardápio, considerando as condições econômicas, os hábitos alimentares, a variedade e a harmonia dos alimentos.

Outra obra muito referenciada é *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica* (2003), da historiadora Rebecca Spang. A autora leva o leitor até a França do século XVIII, época do surgimento dos primeiros estabelecimentos de serviço de refeições privadas em locais públicos. Mostra como os franceses, em especial os parisienses,

inventaram a cultura moderna da comida e, assim, mudaram sua própria vida social e a do mundo.

A *invenção do restaurante* destrincha fatos que outros autores colocam como passagens menos detalhadas, mas a principal contribuição da obra consiste na divergência com o senso comum dos historiadores quanto ao papel exato da revolução para a disseminação dos estabelecimentos de restauração. A análise mais difundida sobre essa relação é a de que a Revolução Francesa teria sido o estopim do crescimento dos restaurantes em Paris. Spang se opõe a essa visão, afirmando que o restaurante não precisou da revolução para instalar-se na vida de Paris. Em síntese, a autora fala de uma gastronomia recheada de histórias interessantes e saborosas.

Como se observa na literatura analisada, o referencial de formação do *chef*, numa perspectiva ampla, crítica e investigativa, supõe a construção de um consistente repertório que extrapole a concepção de gastronomia como domínio apenas da arte de cozinhar e do prazer de comer. Ela exige a compreensão da sua relação com os recursos alimentares disponíveis, as condições naturais variadas do ambiente em que se incluem (natureza dos solos, latitude, clima) e as condições históricas, econômicas, políticas e culturais que determinam as crenças, os hábitos e os comportamentos alimentares de um povo. Tais condições, quando compreendidas na sua essência, “fundam e dão identidade às diversas sociedades e tradições, o que permite traçar uma relação direta entre a essencialidade da vida individual e a essencialidade da vida coletiva ou da humanidade” (GALLIAN, 2007, p. 179).

4.3 Métodos e Técnicas

Nesta categoria, os autores mais citados e suas obras, relacionados no quadro a seguir, são Ronaldo Lopes Pontes Barreto, Jeni Wright, Eric Treuille e Sílvio Lancellotti.

| Autor | Formação acadêmica e profissional | Livro | Cursos | Citações |
|-------------------------------|---|--|------------------|----------|
| BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes | Graduado em Turismo e em Ciências Aplicadas, mestre em Hospitalidade. Professor da Faculdade de Turismo e Hotelaria do Senac São Paulo. Consultor da Univali. Trabalha nas áreas de gastronomia, história, hospitalidade e mercado de trabalho. | Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 6. ed. São Paulo: Senac, 2005. | Todas | 25 |
| WRIGHT, Jeni TREUILLE, Eric | <i>Chefs</i> e professores do <i>Cordon Bleu</i> , reconhecido como uma das instituições mais importantes em formação gastronômica e gestão hoteleira, em turismo e em restauração do mundo. | Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 1997. | CT2 CT3 CB | 10 |
| LANCELOTTI, Sílvio | Escritor, jornalista e gourmet. | Cozinha clássica: história das receitas mais famosas da história. São Paulo: Art Editora, 1991. | CT2 CT3 CB | 9 |

Quadro 20: Autores e obras mais referenciados nos cursos de Gastronomia das IES catarinenses no eixo Métodos e Técnicas (mais de oito citações)

Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios (2005), de Ronaldo Lopes Pontes Barreto, é o livro mais referenciado nesta categoria; citado 25 vezes por todas as instituições pesquisadas. Os quatro capítulos compõem uma obra que serve como referência e consulta para profissionais da área, interessados na história da cultura alimentar e amantes da cozinha que querem impressionar seus convidados com cardápios bem elaborados.

O autor apresenta aspectos relevantes sobre a história da alimentação mundial, aborda os hábitos alimentares, ensina a identificar e escolher ingredientes como carnes, peixes, legumes e temperos, além de descrever em detalhes as técnicas básicas de preparo e cozimento.

Os segredos da culinária mais festejada da França foram reunidos pelos *chefs* Jeni Wright e Eric Treuille no *best-seller* intitulado *Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias* (1997). Ilustrado com mais de duas mil fotos, o livro mostra o preparo de pratos passo-a-passo, apresentando dicas, receitas dos principais *chefs* e sugestões de cardápios.

A obra traz a marca da renomada escola francesa de gastronomia *Le Cordon Bleu* (Fita Azul em francês), fundada em Paris em 1895 e hoje reconhecida como uma das instituições mais importantes em formação gastronômica e gestão hoteleira, em turismo e em restauração. Sinônimo de tradição e de excelência gastronômica, *Le Cordon Bleu* transmite os valores culinários franceses e contribui assim para a difusão pelo mundo da arte culinária e da arte de