



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 2 – GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS PARA ALÉM DO PRATO: ATUALIZAÇÕES CURRICULARES PARA UMA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Lima, Cristiani de¹

1 UFRGS, cristianidelima@gmail.com

Resumo

Os sistemas alimentares são considerados um dos principais fatores que interferem no meio ambiente e um dos grandes desafios para o século XXI é modificarmos o nosso modo de consumir. Logo, o processo de educação se torna fundamental para uma mudança no hábito alimentar. Esta pesquisa durante o mestrado investigou a presença de sistemas alimentares sustentáveis nas diretrizes dos cursos: técnico em nutrição, nutrição e gastronomia e as diretrizes de educação ambiental nacional e estadual (RS), totalizando cinco marcos legais. A análise foi realizada por buscas de palavras-chave que contemplem o propósito da pesquisa, assim como através do perfil do egresso e o objetivo das diretrizes. Considerando os resultados obtidos, conclui-se que há uma fragilidade e invisibilidade da discussão sobre padrões alimentares sustentáveis, e aponta a necessidade de atualização, quanto a inserção e a aplicabilidade da temática de sistemas alimentares sustentáveis conforme a prática e perfil de cada profissional.

Palavras-chave: Educação ambiental. Educação nutricional. Gastronomia. Dietas sustentáveis. Sistemas alimentares sustentáveis.

1. Introdução

O meio ambiente possui a capacidade de nos fornecer todas as condições necessárias sem a necessidade de destruí-lo, mas a humanidade caminha para um impacto irreversível sobre o planeta, visto que a qualidade do meio ambiente vem sendo afetada por diversas intervenções humanas, sendo os sistemas alimentares um dos principais fatores para as mudanças climáticas. De acordo com o relatório do Sistema de Estimativas de Emissões e Remoções de Gases de Efeito Estufa (SEEG, 2023), as mudanças como: “o uso da terra e florestas” e “agropecuária” são os maiores responsáveis pelas emissões do Brasil, onde juntas correspondem a 74%.

A humanidade possui um enorme desafio de ofertar à população mundial dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis, ultrapassando a perspectiva nutricional, já que uma alimentação só



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

pode ser considerada saudável se for também sustentável (Martinelli; Cavalli, 2019). A recomendação atual, de acordo com a comissão *EAT-Lancet* é que ocorra um aumento na oferta e consumo de alimentos à base de plantas e redução considerável nos alimentos de origem animal.

Tanto o combate à fome e agricultura sustentável, como a ação contra a mudança global do clima demandam o conhecimento das ciências gastronômicas, nutricionais, ambientais e implementação de políticas públicas (Lima, 2025). Logo, o processo de educação se torna fundamental para uma mudança no hábito alimentar (UNESCO, 2005). É de suma importância que cursos de Ensino Superior obtenham disciplinas que abordem a temática ambiental para que se busque e gere uma transformação e emancipação de uma sociedade com justiça ambiental (Droste et al., 2022).

Na formação do Gastrônomo, é essencial que ele seja preparado para realizar o diálogo entre a cozinha e o mundo. A formação deste profissional, através de uma gastronomia sustentável, demanda o aprimoramento de conhecimentos, habilidades e valores que reduzam ou evitem os impactos negativos da cadeia alimentar sobre o meio ambiente e que assim contribuem estimulando atitudes de consumo responsável. Desta forma, o Gastrônomo pode colaborar na redução de grandes problemas sociais, ambientais e econômicos recorrentes e que vão de acordo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da agenda 2030 (Campolina; Machado, 2015).

Este resumo é resultado da dissertação de Mestrado do PPG em Qualidade Ambiental da Universidade Feevale no qual o objetivo foi: *Identificar o padrão alimentar (nos vieses, consumista ou sustentável) presente nos cursos de Nutrição e Gastronomia, com uma visão ampla e sistêmica do problema e das soluções para sistemas alimentares sustentáveis.*

2. Procedimentos metodológicos

Um total de 5 marcos legais foram previamente consultados, sendo eles, as diretrizes dos cursos: Técnico em Nutrição, Nutrição e Gastronomia e as diretrizes de Educação Ambiental (nacional e estadual/RS).

Para a análise foram elencadas palavras-chave que contemplem o propósito da pesquisa, sendo elas: “sustentabilidade”, “dieta sustentável”, “educação ambiental”, “alimentação sustentável” e “dieta vegetariana”, assim como análise através do perfil do egresso e o propósito das diretrizes.

3. Resultados

O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (Tecnólogos) e, em especial, o curso Tecnólogo em Gastronomia, não gerou nenhum resultado das palavras selecionadas e tão pouco a variação das palavras. Este catálogo teve a sua última edição, 3ª edição atualizada, lançado no ano de 2016, posterior a resolução nº 2, de 15 de junho de 2012, que instituiu a Política Nacional de Educação Ambiental, o qual reconhece o papel transformador da Educação Ambiental e para tanto, estabelece a implementação do



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

determinado tema nos sistemas de ensino e suas instituições de Educação Básica e Superior (BRASIL, 2012).

Ao destacar que, Gastrônomo é aquele que: “... valida a segurança alimentar... e, identifica novas perspectivas do mercado alimentício...” (BRASIL, 2016) percebe-se o quão importante é este profissional que tem em sua formação a sabedoria da união entre os ingredientes e que, quando, de forma sustentável pode contribuir para novos significados de pratos e ou novas possibilidades de se alimentar.

4. Considerações finais

Considerando os resultados obtidos, conclui-se que há uma fragilidade e invisibilidade da discussão sobre padrões alimentares sustentáveis, e aponta a necessidade de atualização das diretrizes e dos catálogos, quanto a inserção e a aplicabilidade da temática de sistemas alimentares sustentáveis conforme a prática e perfil de cada profissional.

Em consonância a recomendação do estudo do grupo de trabalho: “Políticas Públicas de Combate à Insegurança Alimentar e à Fome” da Universidade de São Paulo, destaca que é urgente e necessário que um padrão alimentar sustentável seja incentivado nas formações dos cursos de nutrição e gastronomia (NEXO, 2023).

Assim, ao considerar o momento atual e os rumos futuros da gastronomia entende-se como desafio a responsabilidade de promover uma alimentação proveniente de um sistema alimentar sustentável, sendo necessário uma revisão sobre uma formação que fortalece e atua a favor da mitigação das mudanças climáticas. Vale a pena destacar que a segunda parte deste trabalho ainda não foi publicada e vai se tratar da análise de: currículos e Projeto Pedagógico dos cursos e instituições selecionadas, assim como conhecimento e expectativa de alunos ingressantes, versus conhecimento adquirido e formação de alunos formandos.

Referências

ARTIGOS

CAMPOLINA Rosilene de Lima; MACHADO Lucília Regina de Souza. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. Revista Competência. Porto Alegre, RS, v. 8. n. 2. 2015;

LIMA, Cristiani de.; GRABOWSKI, Gabriel. Fragilidades dos sistemas alimentares sustentáveis nos marcos legais de nutrição, gastronomia e educação ambiental: um estudo de caso no Rio Grande do Sul. Ambiente & Educação: Revista De Educação Ambiental, 29(2), 1–20. 2025;

MARTINELLI Suellen Secchi; CAVALLI Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Ciência & Saúde Coletiva. 2019;



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

WILLETT, Walter; ROCKSTRÖM, Johanetal. Relatório Sumário da Comissão EAT-Lancet. Dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis. Lanceta. 2019;

ARTIGO DE REVISTA E SITE

NEXO. A Universidade face aos desafios da fome e da insegurança alimentar. O Nexo Políticas Públicas. 2023. Disponível em: <<https://pp.nexojournal.com.br/opiniaio/2023/A-Universidade-face-aos-desafios-da-fome-e-da-inseguran%C3%A7a-alimentar>>. Acesso em: 25 mai. 2023;

SEEG. Sistema de Estimativas de Emissões e Remoções de Gases de Efeito Estufa. Emissões totais, 2023.

UNESCO. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Década de educação das Nações Unidas para um desenvolvimento sustentável, 2005-2014: documento final do esquema internacional de implementação. Brasília, 2005;

LIVRO

DROSTE, Annette; MARCON, Catiúscia; HUPFFER, Haide Maria; SCHMITT Jairo. Ambiente: Percepções 2021. Editora Feevale. Programa de Pós-Graduação em Qualidade Ambiental. Universidade Feevale. Novo Hamburgo, RS. 2022;

LEGISLAÇÃO

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, DF. 2012;

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. 3ª edição. Brasília, DF. 2016.