



RESUMO EXPANDIDO

GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS A CONSOLIDAÇÃO DA CIÊNCIA GASTRONÔMICA NO BRASIL

BIASOTTO, Helena¹; RUVIARO, Amanda Roggia¹; SANTINI, Francesco¹; SKLAR, Nikolly¹; SILVA, Bruno Fleck da¹;

¹ **Bach. em Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade, helenabiasotto059@gmail.com**

Resumo

A formação superior em gastronomia no Brasil enfrenta desafios quanto à sua legitimação como campo científico. Este estudo analisa a consolidação da gastronomia enquanto ciência através de pesquisa bibliográfica. A ausência de classificação autônoma impacta o reconhecimento acadêmico da área. Consolidar a gastronomia como ciência implica sistematizar princípios e contribuições científicas, reconhecendo suas múltiplas dimensões.

Palavras-chave: Gastronomia. Ciência. Educação Superior. Epistemologia. Conhecimento Científico.

1. Introdução

A formação superior em gastronomia no Brasil tem se expandido nas últimas décadas, mas ainda enfrenta desafios significativos quanto à sua legitimação como campo científico e acadêmico. De acordo com a Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação (CINE Brasil), adotada pelo Ministério da Educação por meio do sistema e-MEC, os cursos de gastronomia são classificados na área de “Serviços”, conforme diretrizes da ISCED-F da UNESCO.

Essa categorização “permite o agrupamento de cursos de educação superior segundo a semelhança de conteúdo temático”, mas não contempla “as especificidades epistemológicas que distinguem áreas do saber em consolidação, como é o caso da gastronomia” (INEP, 2023, p. 14). A ausência de uma classificação autônoma na OCDE ou em organismos internacionais especializados revela uma lacuna estrutural que impacta diretamente no reconhecimento acadêmico da gastronomia enquanto ciência. Como observa Ferro (2017, p. 35), “a gastronomia ainda é frequentemente confundida com termos como cozinha, culinária, comida ou alimentação, o que contribui para a deslegitimação do campo como espaço de produção de conhecimento estruturado”. Essa confusão semântica revela a necessidade de uma delimitação conceitual mais clara, a fim de promover o avanço teórico e metodológico da área.

2. Desenvolvimento

Metodologia



Com essa proposta de reflexão, procura-se cumprir a lição de Umberto Eco: desenvolver “uma experiência de trabalho metódico que visa a construir um objeto que em princípio sirva também aos outros” (2008, p. 5). O estudo utilizou uma abordagem de pesquisa bibliográfica e análise de dados secundários. Foi realizado um levantamento de artigos, livros e estudos relevantes que abordam o tema da Gastronomia enquanto ciência. A busca foi realizada em bases de dados acadêmicos, como Scielo, Scopus e Google Scholar, além de livros físicos e fontes especializadas em educação e gastronomia. Foram considerados bancos de dados e artigos publicados nos últimos 10 anos, a fim de obter uma visão atualizada sobre o assunto.

Enquanto colaboração científica ao Congresso de Gastronomia e Sociobiodiversidade, este estudo teórico se alinha ao Eixo Temático nº 2: “Gastronomia: Momento atual e rumos futuros”. Dessa forma, o estudo visa contribuir ao fomento das reflexões que buscam consolidar a Gastronomia enquanto ciência no Brasil, indo também ao encontro do método dialético. Segundo Flick (2009), a dialética torna-se uma possibilidade à reflexão sobre questões propriamente sociais, nos permitindo questionar as implicações do ontem, do hoje e do futuro nas interações humanas de forma mais abrangente.

Resultados e Discussões

No plano epistemológico, a gastronomia situa-se na intersecção entre saber técnico, saber cultural e saber científico, exigindo um olhar ampliado sobre as formas de produzir, transmitir e aplicar o conhecimento. Corazza (2003, p. 53) afirma que “o conhecimento é uma relação entre sujeito e objeto, que se constrói conforme o enfoque teórico adotado – seja ele racionalista, empirista, subjetivista ou objetivista”. Essa complexidade torna a formação em gastronomia particularmente desafiadora, pois exige dos docentes a capacidade de articular experiência prática, vivência cultural e reflexão crítica.

Em uma sociedade orientada pelo conhecimento, a educação superior deve preparar profissionais que atuem não apenas como executores de tarefas técnicas, mas como produtores de inovação e cultura. Para Drucker (1993, p. 42), “as economias baseadas no conhecimento dependem da capacidade de criar, distribuir e aplicar informações, sendo o conhecimento a principal fonte de geração de riqueza”. Isso significa que a gastronomia precisa ser compreendida como um campo capaz de contribuir para o desenvolvimento científico, econômico e sociocultural, especialmente em contextos marcados pela economia criativa e pela valorização das identidades alimentares.

As políticas institucionais da Antonio Meneghetti Faculdade (AMF), no âmbito do Curso de Bacharelado em Gastronomia, se apoiam nas premissas pedagógicas institucionais previstas no seu PDI, fundamentadas na Cultura Humanista e na Cozinha Viva. Como destaca Meneghetti (1994, p. 27), “saber fazer a “cozinha viva” significa ser artistas de vida, saber se inventar sempre de novo para viver e gozar do verdadeiro prazer”¹. Esta abordagem apresenta a interface entre direitos e deveres, incluindo conscientização do impacto das escolhas alimentares, acesso à cultura do gosto, respeito à territorialidade, manutenção da biodiversidade e convivialidade em torno da cultura do ser.

A nota 5 obtida na Avaliação do Ministério da Educação em 2023 pela AMF chancela tal inovação pedagógica, demonstrando que é possível consolidar a gastronomia como conhecimento científico através de projetos pedagógicos inovadores que reconhecem suas múltiplas dimensões.

¹ Tradução nossa, original em italiano: “*Saper fare la “cucina viva” significa essere artisti di vita, sapersi inventare sempre daccapo per vivere e godere del vero piacere.*”



3. Considerações finais

Consolidar a gastronomia como área de conhecimento implica reconhecer suas múltiplas dimensões e investir em marcos teóricos, currículos integrados e pesquisas que deem conta de sua complexidade. Como resume Savarin (2017, p. 25), “as ciências se formam insensivelmente, primeiro pela acumulação dos métodos indicados pela experiência, mais tarde pela descoberta dos princípios que se deduzem da combinação de métodos”.

Nesse sentido, o fortalecimento acadêmico da gastronomia depende da sistematização e do reconhecimento de seus princípios, práticas e contribuições científicas. A experiência da Antonio Meneghetti Faculdade demonstra que é possível avançar na consolidação científica da gastronomia através de propostas pedagógicas inovadoras que articulem conhecimento técnico, cultural e científico, contribuindo para o reconhecimento da gastronomia como campo legítimo de produção de conhecimento estruturado.

Referências

- CORAZZA, S. M. **Conhecimento e formação docente**. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2003.
- DRUCKER, P. F. **Sociedade pós-capitalista**. São Paulo: Pioneira, 1993.
- ECO, U. **Como se faz uma tese**. 20. ed. São Paulo: Perspectiva, 2008.
- FERRO, R. C. **Gastronomia como área de conhecimento: perspectivas teóricas e metodológicas**. São Paulo: Atlas, 2017.
- FLICK, U. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Classificação Internacional Normalizada da Educação (CINE Brasil 2018)**. Brasília: INEP, 2023.
- MENEGHETTI, A. **La Cucina Viva**. Roma: Psicologica Editrice, 1994.
- MENEGHETTI, A. **Manual de Ontopsicologia**. 3. ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editrice, 1994.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.