

CULINÁRIA DECOLONIAL: SABERES AFRO-INDÍGENAS E CULTURA NO ENSINO DE GASTRONOMIA NO BRASIL

**Autora: Taynara Borges Ferreira (Universidade Federal Rural de Pernambuco;
taynara.ferreira@ufrpe.br)**

RESUMO EXPANDIDO: Ensaio Teórico – GT3 Gastronomia social, gênero, raça e cultura.

Problematização do tema

A Gastronomia, no contexto brasileiro, possui qualidade e diversidade inegáveis, resultando em uma junção de saberes e práticas diversas, criando vínculos alimentares, históricos, econômicos e socioculturais que conectam profundamente os povos. Enquanto campo do saber e prática, a culinária localiza-se historicamente entrelaçada a narrativas e epistemologias que, muitas vezes, reproduzem lógicas de poder e conhecimento coloniais.

Entretanto, os saberes dos povos originários e da população do continente Africano em diáspora são infindavelmente anteriores ao processo escravagista no Brasil, iniciado a partir do século XVI. A partir disso, observam-se currículos dos cursos superiores de Gastronomia no Brasil ainda centralizados em epistemologias majoritariamente eurocêntricas, por vezes, preterindo saberes e práticas afro-indígenas, quando não os invisibilizando por completo.

Presente na modalidade bacharelado em seis Universidades Federais e na modalidade tecnológico em quatro Universidades Federais e onze Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs), segundo o e-MEC (2025), a formação superior em Gastronomia tem se expandido significativamente no Brasil, permitido o ingresso de estudantes de regiões diversas, com destaque para as camadas populares, o que amplia o perfil sociocultural dos estudantes. Os cursos, ofertados gratuitamente e de caráter público, tem como objetivo a democratização do acesso ao ensino superior, além da formação de profissionais capazes de agirem criticamente no meio gastronômico e todo o seu entorno.

Apesar do processo de expansão e multiplicidade dos estudantes, os atuais Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) podem seguir uma direção da culinária “tradicional” com foco em técnicas clássicas europeias e determinada ausência de conteúdos sobre conhecimento e práticas alimentares afro-indígenas corroborando a divergência entre base sociocultural da culinária brasileira e formação oferecida.

A relevância desse ensaio destaca-se pela notável escassez de estudos na área, o que molda as subjetividades dos estudantes e profissionais de Gastronomia durante e após a

conclusão do curso, impactando diretamente na autoestima, reconhecimento e identidade de grupos raciais específicos, de modo amplo a ausência de conhecimentos e estudos decoloniais impede que estes profissionais compreendam as raízes socioculturais da formação da culinária brasileira em sua complexidade e diversidade, o que pode totalizar em reprodução de estereótipos, seguido de apagamentos históricos.

A Gastronomia ainda é vista enquanto um campo prático, onde os conhecimentos são comumente empíricos, de modo que, é importante o olhar crítico para a escassez de pesquisas com caráter epistemológico, que envolvam a discussão curricular decolonial aplicada ao ensino gastronômico. Percebe-se, assim a possibilidade de contribuir para a difusão de uma educação que coloque em prática um conhecimento que liberta e transforma, que leva ao diálogo e construção coletiva do conhecimento (FREIRE 2019; hooks 2013).

Objetivo

Refletir acerca das hierarquias coloniais presentes nos currículos dos cursos superiores de Gastronomia em Instituições Federais no Brasil e discutir possibilidades de como uma educação decolonial pode contribuir para a valorização e inserção dos saberes afro-indígenas na formação profissional, em diálogo com os movimentos sociais, que reconhecem a culinária como prática de resistência e é peça chave para se pensar o campo da Gastronomia Social e suas práticas educativas culturais.

Além disso, a proposta de valorização desses saberes visa à construção de subjetividades coletivas mais empoderadas e autônomas, conforme sugere a professora e ativista antirracista bell hooks (2013) ao defender a educação como uma “prática da liberdade” o que irá permitir aos sujeitos lidar criticamente com a realidade e reconhecer sua própria herança cultural e histórica.

Processo analítico com fontes de informações

Por se tratar de um ensaio, este trabalho não apresenta resultados empíricos, mas busca apresentar caminhos metodológicos que poderão ser aprofundados em pesquisas posteriores, ou seja, está em construção e é de especial interesse da autora em questão, em especial no âmbito do mestrado.

Desse modo, a construção do referencial teórico se dá a partir de três eixos principais que se conectam, visando tornar palpável as discussões propostas, além de evidenciar o empenho dos Movimento Negros, Quilombolas e Indígenas por reconhecimento e educação

popular a todos. São os eixos: a colonialidade do poder e do saber – perspectivas para a análise curricular; (in)visibilização e a insurgência dos saberes Afro-Indígenas na Gastronomia Brasileira; educação decolonial como prática da liberdade.

O conceito de colonialidade do poder, desenvolvido pelo sociólogo Aníbal Quijano (2005), é importante para compreender como as hierarquias sociais, raciais e de gênero estabelecidas durante o período colonial persistem e se reconfiguram nas estruturas contemporâneas, incluindo as educacionais. Em paralelo, encontra-se a colonialidade do saber, a qual se refere à imposição de uma única forma de conhecimento como universalmente válida, desqualificando e subalternizando saberes outros.

Quijano (2005, p. 142) destaca que o "colonialismo interno" manifesta-se mesmo após a independência dos Estados, afetando a relação com populações colonizadas e influenciando a chamada "miopia eurocêntrica", que impede o reconhecimento da riqueza e da complexidade de saberes que não se encaixam no modelo ocidental.

A escolha, criação e manutenção de um currículo é, sobretudo, política e a ausência de saberes de matriz africana e indígena nos currículos dos cursos superiores revela não apenas uma lacuna acadêmica, mas a contínua perpetuação das hierarquias coloniais no ensino, resultando no reforço de padrões de exclusão e apagamento cultural.

Deste modo, a educação decolonial se manifesta enquanto ferramenta potente para evidenciar possibilidades outras, de mudanças e novas perspectivas. A partir dos estudos do educador Paulo Freire (2019), compreende-se a educação enquanto um ato de conscientização e libertação, um processo ativo para transformação da realidade.

A importância de transgredir as fronteiras raciais, sexuais e de classe no processo educativo, visando a libertação é ressaltado por bell hooks (2013) e no contexto dos currículos de Gastronomia, isso significa ir além de uma inclusão superficial dos temas necessários e promover uma reestruturação profunda que reconheça o papel efetivo dos povos afro-indígenas na construção da culinária brasileira.

Outro contraponto à colonialidade do saber está nos ensinamentos do filósofo quilombola Nego Bispo (2020), onde discute a ‘cosmopolítica dos povos’, buscando valorizar as tecnologias ancestrais e quilombolas, no qual os saberes produzidos a partir da terra e das comunidades não são meros objetos de estudo, mas epistemologias vivas que apresentam outras formas de relação com o mundo, com o alimento e com a ancestralidade, desafiando a lógica da acumulação e da fragmentação imposta pelo colonialismo.

A culinária brasileira, enquanto um braço da Gastronomia, é reflexo da formação social e histórica do país, marcado pela miscigenação e pela diversidade. A educação decolonial se manifesta na Gastronomia, desta forma, buscando fomentar análises que permitam possibilidades de vivenciar um currículo que pense ativamente em uma gastronomia decolonial, o que significa reconhecer a cozinha como espaço de produção de saberes, memória, identidade e resistência.

Com o auxílio de perspectivas amparadas pelos estudos de pesquisadores como Raul Lody na obra *Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil* (2019) e Carlos Alberto Dória em *Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira* (2021) é possível ampliar os conhecimentos acerca da riqueza da culinária afrobrasileira, incluindo a criticidade das discussões sobre a formação dessa culinária, que contribuem na assimilação da profundidade destas raízes histórico-culturais, e por fim, discutindo as características de uma Gastronomia decolonial e seu papel na formação profissional.

Formas de analisá-las

Por se tratar de um ensaio teórico com pesquisas em construção, a proposta é propor uma reflexão de abordagem qualitativa, com caráter documental e descritivo. A escolha da abordagem qualitativa fundamenta-se na importância de compreender e interpretar os sentidos, silenciamentos, narrativas e omissões que estruturam a colonialidade no currículo. A socióloga Maria Cecília Minayo (2009, p. 21) destaca que a pesquisa qualitativa “trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes” aspectos de um ambiente complexo e multifacetado, que não podem ser quantificados, mas que são fundamentais para o entendimento de disputas simbólicas e epistemológicas vigentes em espaços formativos.

O caráter documental se constitui no Projeto Pedagógico de Curso (PPCs), principal fonte de dados, correspondendo formalmente as concepções de formação, os referenciais epistemológicos e os sentidos atribuídos ao currículo. São documentos de produção de subjetividades e de reprodução (ou contestação) das hierarquias epistêmicas e culturais.

A natureza exploratória-descritiva permite o levantamento e descrição das características dos currículos, seguido de sua capacidade de neutralidade, e condução das discussões a partir da Análise de Conteúdo (ACD), inspirada nas abordagens de Norman Fairclough em *Discurso e Mudança Social* (2001), sobre os territórios de disputa por narrativas,

sujeitos e saberes, além de possíveis exclusões, omissões e (in)visibilizações dos saberes afroindígenas.

A partir da extensa lista de Universidades e IFs disponíveis, o corpus de análise objetiva a composição média de 6 a 8 PPCs de cursos superiores no Brasil, quantidade intencionalmente limitada na justificativa de aprofundar e considerar as subjetividades das análises, o que não seria possível se o método fosse investigar todas as PPCs. Visando, por fim, examinar amostras que representem a diversidade regional distribuídas nas cinco regiões do Brasil, a disponibilidade pública dos documentos via e-MEC ou sites institucionais, ou se possível e necessário, via contato direto com a instituição.

Outros pontos relevantes no levantamento de dados pretendem englobar: Ementas e planos de ensino das disciplinas para identificar os conteúdos abordados, bibliografias básicas e complementares, e prevalência de temas e autores eurocêntricos ou decoloniais; Projetos interdisciplinares e atividades complementares: buscar por iniciativas que promovam a valorização da cultura e dos saberes afro-indígenas, como projetos de extensão, pesquisa ou eventos.

Considerações Finais

Ao articular Gastronomia e educação decolonial como reflexão neste ensaio, a proposta é discutir caminhos para uma revisão curricular que esteja envolvida com a valorização de epistemologias outras como ferramenta de resistência, empoderamento de grupos historicamente marginalizados, o qual os movimentos sociais estão em constante luta para reivindicar seu reconhecimento.

Trata-se de um estudo em construção teórica e preparatório para posterior pesquisa com resultados empíricos, mas desde já, encontra-se inserido na urgência de ampliar a discussão da Gastronomia enquanto campo educativo, social e cultural, identificando as lacunas e silenciamentos nos currículos, rompendo com as possibilidades de apagamento histórico, visto que valorizar saberes e práticas afro-indígenas demonstra-se enquanto ato político de resistência e estratégia de transformação social.

A inclusão curricular de saberes das cozinhas quilombolas, projetos que envolvam a gastronomia indígena e toda sua riqueza de técnicas culinárias, além do movimento de mulheres negras na cozinha demonstram que o currículo destes cursos pode ser mais plural, crítico e culturalmente situado, demonstrando que existem muitas possibilidades de trazer ao universo acadêmico reconhecimento nacional da potência de sua gastronomia.

Referências

- BISPO, Nego. *Colonização, quilombos, modos e significações*. 2. ed. São Paulo: Hedra, 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. *e-MEC: sistema de regulação do ensino superior*. Brasília, DF, 2025. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/emec/nova>. Acesso em: 18 ago. 2025.
- FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.
- HOOKS, bell. *Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade*. Tradução de Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
- QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (org.). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais*. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 107-130.

Palavras-chave: Decolonialidade, Currículo, Saberes afro-indígenas.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.