
Documento final do encontro de professores do 4 Enpegastro

Às 10:20 horas do dia 24 (vinte e quatro) de abril de 2024 (dois mil e cinte e quatro), reunimo-nos em coletividade para iniciar o encontro de professores. Estavam presentes professores e professoras de cursos técnicos, tecnológicos e bacharelados em Gastronomia do Brasil.

Demos início ao debate abordando três grandes áreas temáticas, que agrupam os seguintes pontos: 1. currículos, diretrizes curriculares nacionais e aquisição de insumos; 2. fomento à pesquisa, formação da área junto ao CNPq/CAPES, Pós-graduação e áreas de pesquisa, periódicos especializados para publicação; 3. o código de ética da profissão e dos profissionais de cozinha/gastronomia, e potencialidades de integração academia-mercado. Cada temática foi discutida ao longo de 40 (quarenta) minutos, totalizando 2 (duas) horas de debates.

Com o debate, estabelecemos que as três temáticas se conformarão, também, como três grupos de trabalho. O objetivo destes grupos é organizar indicadores das áreas temáticas para que sejam avaliados nas várias instituições brasileiras, respeitando a pluralidade dos aspectos formativos, para que, no prazo de um ano, possamos produzir dados que nos permitam compreender melhor a realidade dos vários cursos de formação na área.

Com as áreas de abordagem previamente identificadas, os grupos se propõem a elaborar os critérios e os indicadores a serem utilizados em cada uma delas, para que sejam avaliados em todo o território nacional nos vários espaços e ambientes formativos. Em seguida, após a elaboração dos pontos a serem avaliados, pessoas se voluntariarão, a depender de suas competências, a produzir os dados para compormos o documento a ser apresentado posteriormente, no 5 Enpegastro.

O debate teve início com a abordagem das questões relacionadas à aquisição de insumos, reconhecida como um aspecto fundamental em projetos ou atividades ligadas ao ensino, pesquisa e extensão. Durante a discussão, foram identificadas práticas bem-sucedidas de aquisição, assim como processos que não se alinham com os padrões almejados. A problemática relativa a esse ponto pode envolver uma variedade de métodos, que vão desde compras diretas, licitações, até acordos de patrocínio ou parcerias estabelecidas. A análise da eficácia desses métodos permitirá a elaboração de indicadores que destacam tanto o sucesso quanto as deficiências dos processos, proporcionando descobertas e compreensões valiosas

para futuras melhorias, a serem discutidas nas próximas reuniões do grupo de trabalho.

A atualização dos preços dos insumos emerge como outra questão relevante, especialmente em cenários onde podem flutuar ao longo do tempo. O monitoramento e o ajuste dos valores são cruciais para manter a viabilidade financeira dos projetos ou atividades dos cursos. Os indicadores utilizados nesse contexto serão similares aos da aquisição de insumos, abrangendo a efetividade dos métodos adotados, as dificuldades enfrentadas e as facilidades encontradas ao longo do processo.

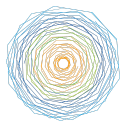
A inserção de pequenos produtores como fornecedores é objeto basilar da nossa proposta, devido aos seus potenciais benefícios sociais, econômicos e como possibilidade de promoção da soberania e segurança alimentar. A avaliação do percentual de produtores aptos para fornecer os insumos, juntamente com a identificação das dificuldades e facilidades associadas a essa prática, é crucial para compreender seu impacto. Além disso, promover a participação desses produtores por meio de ações extensionistas é uma estratégia de grande relevância para institutos, faculdades e universidades.

A elaboração de documentos para o Ministério da Educação (MEC) sobre os processos de aquisição de alimentos também se mostra imprescindível em diversos contextos institucionais. Esses documentos podem compor, futuramente, uma variedade de propósitos relativos ao credenciamento de instituições públicas de ensino ou a aprovação de projetos educacionais.

Por último, considera-se que os projetos extensionistas tenham potencial de desempenhar um papel significativo na aquisição de insumos para projetos e atividades acadêmicas. Avaliar a quantidade de projetos extensionistas, bem como sua eficácia na aquisição de insumos, podem fornecer informações e pistas valiosas sobre o potencial desse recurso e áreas que podem ser aprimoradas.

Ficaram de fora do debate inicial as perspectivas relacionadas aos currículos, mas que estarão nas reuniões do grupo que também terão seus indicadores de análise formulados.

O debate sobre o fomento à pesquisa e formação na área de gastronomia, em conjunto com as agências de fomento à pesquisa como CNPq/CAPES, bem como a consolidação da área em programas de pós-graduação, revelou uma série de desafios e oportunidades. Inicialmente, discutiu-se a singularidade da Revista Mangut como o único periódico científico na área da gastronomia no Brasil. Os editores destacaram os obstáculos enfrentados para manter uma revista sem recursos financeiros e com trabalhos voluntários, ressaltando a



importância de compartilhar essa experiência com outras instituições interessadas. A falta de uma área consolidada no CNPq/CAPES foi apontada, ainda, como um obstáculo significativo para o financiamento da revista e, conseqüentemente, para o avanço da pesquisa na área.

Além disso, foi abordada a questão do mestrado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), que se destaca como o único curso de mestrado na área no Brasil. Reconhecendo o potencial da gastronomia como interdisciplinar, houve a sugestão de se refletir a possibilidade de estabelecer uma rede interinstitucional para a formação de um programa de pós-graduação, visando potencializar o desenvolvimento da área em diferentes regiões do país com franco espaço de diálogo.

As potencialidades de trabalho nas áreas de pesquisa e extensão foram também amplamente discutidas, destacando-se uma série de experiências bem-sucedidas. Os relatos evidenciaram o crescente êxito no engajamento em atividades de pesquisa e extensão entrelaçadas. No processo, foi sugerida, ainda, a realização de um encontro específico sobre o tema da extensão no próximo ano, como um braço do próprio evento do Enpegastro. Esse encontro poderia proporcionar um espaço para compartilhar experiências, debater melhores práticas e fortalecer os laços entre instituições envolvidas em projetos de extensão na área gastronômica.

Assim, o debate sobre o fomento à pesquisa, formação acadêmica e extensão na área de gastronomia revelou uma série de desafios, como a falta de recursos financeiros e reconhecimento institucional, mas também apontou para um cenário promissor, com oportunidades de colaboração e desenvolvimento interdisciplinar. A consolidação dessas iniciativas requer o engajamento contínuo de instituições de ensino, pesquisa e agências de fomento, visando promover avanços significativos no campo da gastronomia no Brasil. Os responsáveis por este grupo de trabalho irão elaborar os indicadores de avaliação na primeira reunião do grupo, a ser agendada em breve.

Na afluência das boas discussões, o que se estabeleceu sobre o último ponto, acabou sendo mais enxuto, pelo tempo que nos restou. O debate se deu em torno, principalmente, da integração entre academia e mercado nos enlaces da formação de docentes de gestão e das potencialidades em torno disso, mas há um entendimento de que as questões extrapolam, não só o que compreendemos como gestão e empreendedorismo, mas, também, quais são os espaços de diálogo.

Precisamos elaborar, ainda, o código de ética da profissão, pensando as pessoas

profissionais de cozinha/gastronomia, em sua diversidade.

No que diz respeito à integração entre academia e mercado na gastronomia, algumas questões relevantes surgem para debates que ultrapassam o que pôde ser abordado na ocasião. Entre as potenciais reflexões, a possibilidade de estabelecer parcerias entre instituições de ensino e empreendimentos do setor gastronômico, visando colaborações que podem incluir programas de estágio, projetos de pesquisa aplicada e cursos de capacitação. Além disso, é importante discutir formas de incentivar a promoção, a produção e a transferência social de tecnologia e inovação entre acadêmicos e pessoas ligadas aos múltiplos mercados gastronômicos, bem como a promoção da formação profissional e atualização técnica contínua dos profissionais da área. Essas reflexões podem contribuir para o desenvolvimento e aprimoramento do setor gastronômico, garantindo a qualidade da profissão e dos serviços oferecidos e se formarão após reunião do grupo responsável por este debate.

Por fim, a cada grupo foi definido um conjunto de pessoas responsáveis por organizar o debate ao longo do ano. Abaixo, os coordenadores de cada um dos grupos:

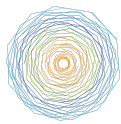
Currículos, diretrizes curriculares nacionais e aquisição de insumos - Ceci Santiago (UFRJ), Luana Teles (UFSPA), Lourence Alves (UFBA);

Fomento à pesquisa, formação da área junto ao CNPq/CAPES, Pós-graduação e áreas de pesquisa, periódicos especializados para publicação - Alessandra Pinheiro (UFC), Filipe Pessoa (UFRJ), Beatriz Brandão (IFCE), Ivan Bursztyrn (UFRJ), Claudia Soares (UFRJ);

Código de ética da profissão e dos profissionais de cozinha/gastronomia, e potencialidades de integração academia-mercado - Fernando Santa Clara (UFBA), Carlos Arthur (UFC), Mattu Macedo (UFC), Tereza Oliveira (UFBA).

Em conclusão, a atividade proporcionou um espaço valioso para o debate e reflexão sobre os principais desafios e potencialidades da área gastronômica no contexto educacional brasileiro. Ao discutir temas como currículos, pesquisa, produção intelectual e áreas de pesquisa, ética profissional e integração com o mercado, identificamos oportunidades de colaboração e desenvolvimento que poderão orientar futuras ações e políticas na área, elaborando dados concretos que possam subsidiar ações futuras em prol do campo da gastronomia. A partir dos grupos de trabalho formados, nos comprometemos a elaborar indicadores que permitam uma avaliação mais abrangente e precisa sobre o campo de todo o país, contribuindo assim para o avanço e aprimoramento da nossa área do conhecimento.

Subscvem este documento as pessoas docentes abaixo:



Alessandra Pinheiro - UFC

Ana Erbenia P Mendes - UFC

Bárbara Araújo Neves - ECIT PRATA

Beatriz Brandão - IFCE

Carlos Artur Nascimento Alves - UFC/UNINTA

Ceci F Moura Santiago - UFRJ

Claudia Soares - UFRJ

Diana Valesca Carvalho - UFC

Diogo Henrique Máximo Portela - IFPI

Eveline de Alencar - UFC

Filipe Pessoa dos Santos - UFRJ

Gabriela Cruz Aguiar

Gerlane Dantas da Silva - IFPI

Ivan Burszty - UFRJ

Josef Ranci Moraes de Farias - IFCE

Josefranci Moraes de Farias Fonteles - IFCE

Julio César Bezerra Vilar da Silva - IFPB/UNINASSAU/HOTEL ESCOLA

BRUXAXÁ

Leandro Flávio Restrepo

Letícia Tavares - UFRJ

Lourence Alves - UFBA

Luana Teles - UFCSPA

Marcia Maria Leal de Medeiros - IFCE

Maria Eliza A. Passos - UFRJ

Maria Nayane Alves Bezerra - UFC

Matusaila Macedo - UFC

Miriam Melchior - INJC/UFRJ

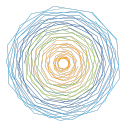
Monica do Vale - ICE

Nayane Honorato - UFC

Neyvan Renato - IFPE

Patrícia Sobreira Holanda Costa - IFCE

Tânia Muzy - UFRJ



Tanes Kfourri - IFSC

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira - UFBA

Uiara Martins - UFC

Yuran Santos de Melo - UEA

Fernando Santa Clara Viana Junior / Universidade Federal da Bahia

Articulador da atividade “1o. Encontro de professores”- 4o. EnpeGaatro - Encontro de
pesquisa em Gastronomia do Brasil - 2024 - Fortaleza Ceará