

# VIII ENECIÊNCIAS 2024

## Ensino profissional de Gastronomia: reflexões sobre as narrativas da cozinha brasileira

**Danielle Theodoro Canicio**

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ  
daniellecanicio2@gmail.com

**Rute Ramos da Silva Costa**

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ  
ruteatsoc@gmail.com

### RESUMO

Este trabalho enfatiza a influência das narrativas na formação da cozinha brasileira, no contexto do ensino de Gastronomia. Destaca a importância de incluir narrativas diversas nas práticas educativas para valorizar a diversidade étnico-racial e promover uma formação mais dialógica e emancipadora. Utiliza como metodologia a I Semana de Gastronomia e Hospitalidade da FAETEC Bangu em 2022, destacando palestras e discussões sobre saberes tradicionais, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), quintais produtivos e outras perspectivas sobre a alimentação. Evidencia a necessidade de mudanças nos currículos e práticas educativas para desafiar as narrativas dominantes e incluir perspectivas marginalizadas, contribuindo assim para uma abordagem mais inclusiva e crítica no ensino da Gastronomia.

**Palavras-chave:** cozinha brasileira, narrativas, ensino, Gastronomia

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

## INTRODUÇÃO

A Qualificação Profissional, na modalidade de Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), é organizada para preparar para a vida produtiva e social, promovendo a inserção e reinserção de jovens e trabalhadores no mundo do trabalho.<sup>1</sup> Isso inclui cursos de capacitação profissional, aperfeiçoamento e atualização profissional de trabalhadores em todos os níveis de escolaridade. (MEC, 2024)

Responsável pela implementação da política de Educação Profissional e Tecnológica pública e gratuita no Estado do Rio de Janeiro, a Fundação de Apoio à Escola Técnica (FAETEC), é vinculada à Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação. A rede soma a oferta no Ensino Técnico de Nível Médio, na Formação Inicial e Continuada/ Qualificação Profissional e na Educação Superior.<sup>2</sup>

A unidade de Bangu, da Rede FAETEC, oferece cursos de FIC em diversos eixos, dentre eles o de Gastronomia e Hospitalidade – considerado o carro-chefe dessa unidade. A unidade conta com uma atuação especializada em Gestão Participativa, e com uma coordenação pedagógica que aprecia, valoriza e pratica os princípios fundamentais da pedagogia de Paulo Freire e bell hooks.

Paulo Freire (1987), em seu livro “Pedagogia do Oprimido”, enfatiza a importância de uma perspectiva dialógica na educação. Seu trabalho inspira o trabalho de bell hooks (2013), que faz coro sobre a necessidade de uma prática de ensino que promova o diálogo e respeito mútuo, onde a diversidade de vozes é valorizada e ouvida. Hooks (2013) critica as estruturas

---

<sup>1</sup> Ministério da Educação. Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/formacao-inicial-e-continuada-ou-qualificacao-profissional>. Acesso em: 26 de Maio de 2024

<sup>2</sup> Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro (FAETEC). Apresentação FAETEC. Disponível em: <http://www.faetec.rj.gov.br/index.php/institucional/apresentacao-faetec>. Acesso em: 26 de Maio de 2024

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

educacionais que perpetuam a exclusão e a marginalização de grupos minoritários, suas culturas, epistemologias, religiosidades e instituições.

Existe um provérbio africano que diz: “Até que os leões inventem as suas próprias histórias, os caçadores serão sempre os heróis das narrativas de caça.” É atribuída a George Orwell a frase “a história é escrita pelos vencedores”. Mas o que essas frases têm em comum? A perspectiva de que todas as histórias são compostas por narrativas que são profundamente influenciadas pelos interesses e perspectivas de quem as produz. As narrativas sobre a formação da cozinha brasileira não estão imunes a essas influências.

Bourdieu (1983), sobre o campo científico, reafirma que a autoridade científica parece estar profundamente associada à criação de narrativas hegemônicas uma vez que costumam ser promovidas por grupos com poder e autoridade, moldando a percepção e o entendimento dos fenômenos sociais e naturais:

O campo científico, enquanto sistema de relações objetivas entre posições adquiridas (em lutas anteriores), é o lugar, o espaço de jogo de uma luta concorrencial. O que está em jogo especificamente nessa luta é o monopólio da autoridade científica definida, de maneira inseparável, como capacidade técnica e poder social; ou, se quisermos, o monopólio da competência científica, compreendida enquanto capacidade de falar e de agir legitimamente (isto é, de maneira autorizada e com autoridade), que é socialmente outorgada a um agente determinado. (Bourdieu, 1983, p. 1)

Depreende-se daí essas narrativas influenciam e muitas vezes determinam o que é considerado verdade, válido ou importante dentro de um campo específico, resultando na legitimação de certos conhecimentos e práticas em detrimento de outros.

As narrativas hegemônicas sobre a formação da cozinha brasileira tem como um dos grandes nomes de referência o autor Luís da Câmara Cascudo, com seu livro “História da Alimentação no Brasil”. Esse livro está presente na formação de grande parte dos

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

Gastrônomos e profissionais de cozinha no Brasil, sendo referenciado na grande maioria dos trabalhos acadêmicos sobre o tema.

O olhar que este autor traz em sua obra sobre a participação africana para a construção da cozinha brasileira, tende a marginalizar a participação de culturas contra-hegemônicas, que geralmente são retratadas como meros reprodutores e raramente como detentores de saberes e técnicas ancestrais.

Em História da alimentação no Brasil, Cascudo afirma:

Obedecendo a mais antiga fórmula da cordialidade portuguesa, oferecer alimentos como pretexto para o ajuntamento ao redor da mesa era uma noção completamente estranha aos negros e amerabas, que comiam apenas para sustentar-se (CASCUDO, 2004, p. 241).

Quando Cascudo menciona “cordialidade”, a ideia parece remeter ao processo civilizador descrito por Elias (1994), onde a civilização é a expressão da “autoimagem da classe alta em comparação com outros, que seus membros consideravam mais simples ou primitivos” (Elias, 1994, p 54). Depreende-se daí que o conceito de “civilização” geralmente se configura como o entendimento da alta classe europeia sobre seu desenvolvimento, estabelecendo uma relação de distanciamento entre os “civilizados” e os “bárbaros” - os outros. Assim, as nações que se denominam civilizadas acreditam estar no ápice do desenvolvimento da humanidade, o que lhes dá o direito de subjugar aqueles que são anteriores à civilização (Elias, 1994, p.64).

Apesar de serem as mulheres negras os sujeitos que mais atuaram historicamente no espaço das cozinhas brasileiras (Alves, 2022), a historiografia desse trabalho ainda está sendo escrita - especialmente uma que considere sua agência ou se apoie em suas próprias perspectivas, afirma Machado (2022). A última autora avalia que uma análise sobre os contornos de seu trabalho ainda esbarra na abordagem tradicional que desconsidera esses

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

aspectos. Estudos críticos sobre a história social do trabalho argumentam que o formato pelo qual o tema é comumente investigado resulta em análises enviesadas ou na invisibilização do trabalho empreendido por pessoas negras, sobretudo por mulheres negras.

Alvez, Coutinho-Degani, Silva (2023), fazem coro, ressaltando que a história dos vencidos, quando contada pelos vencedores, se inicia na derrota e frequentemente se reduz a ela. Por isso, os estudos críticos e revisionistas dos discursos hegemônicos se fazem tão urgentes, não apenas na dimensão de dar voz aos “derrotados”, mas de emergir espaços de escuta atenta e acolhedora e de reconhecer saberes e estratégias ancestrais de (re)existência destes sujeitos. Afirmam que é na poética de histórias múltiplas, de existências plurais, de modos contra-coloniais de organização que podemos enxergar além do hiperfoco da “história única”. (Adichie, 2009)

Estes apontamentos são necessários, principalmente, para pensar os espaços educacionais que são influenciados geralmente por epistemologias dominantes. Em outras palavras, queremos dizer que as ciências – e aqui utilizamos o recorte da gastronomia e alimentação – podem possuir uma dimensão de poder que mantém posições hierárquicas e preservam a supremacia de um grupo em detrimento de outro.

Esse trabalho tem o objetivo refletir a respeito das disputas de narrativas no ensino de gastronomia - considerando os debates do evento da I Semana de Gastronomia e Hospitalidade da FAETEC Bangu.

## METODOLOGIA

A instituição FAETEC – em sua unidade Bangu –, no Rio de Janeiro, promoveu, em 2022, a I Semana de Gastronomia e Hospitalidade em sua formação profissional, tendo como uma das propostas promover diálogos sobre saberes que abarcasse perspectivas contra hegemônicas acerca da construção da cozinha brasileira, visando uma formação mais plural

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

e dialógica. O evento aconteceu durante o mês de Maio de 2022 e contou com a participação de aproximadamente 800 discentes.

As aulas referentes a chamada “Confeitaria Saudável” dentro do eixo de ensino Confeitaria da Qualificação Profissional, esbarravam no desafio de contar com insumos de alto valor econômico e pouco acessíveis a grande parte dos/as estudantes – sobretudo de escolas públicas - principalmente por não serem insumos comuns a cultura alimentar brasileira – dado o protagonismo de matriz francesa nos programas dessa disciplina.

A primeira autora deste trabalho, Danielle Theodoro, professora da rede, iniciou reflexões com o corpo pedagógico e com uma parte do corpo docente sobre o desafio de trabalhar com insumos pouco acessíveis, e sobre o quanto esses itens estavam distantes da realidade alimentar dos alunos, majoritariamente moradores das comunidades e ruas do entorno da unidade escolar. Esbarrou, também, em um desejo de alguns docentes, gestores e da coordenação pedagógica da escola de valorizar a cultura alimentar local e os saberes tradicionais dos familiares dos discentes. Após discussão com o corpo pedagógico da escola, foi aprovada a proposta – que partiu dos docentes – de criação de uma horta pedagógica com plantas alimentícias relacionadas a cultura alimentar local e de estruturação de Oficinas de “Confeitaria Saudável” que utilizassem as plantas da horta e valorizassem esses saberes ancestrais.

Foi debatido, ainda, o conceito de “saudável” sob a perspectiva dos currículos tradicionais das Qualificações Profissionais de Confeitaria, que tem como base a matriz Francesa. O debate passou pela identificação de diferentes percepções sobre saudabilidade, sobretudo no que se refere à perspectiva dos saberes tradicionais e da compreensão desses vieses por diferentes grupos sociais.

Para a aproximação do tema, a autora Danielle Theodoro participou da organização da I Semana de Gastronomia e Hospitalidade da FAETEC Bangu, na qual havia pelo menos três

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

palestras que tratavam explicitamente sobre o tema. Uma delas, com o título “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como possibilidades gastronômicas, econômicas e sociais”, foi ministrada pelo Professor Doutor Alcyr Vianna, Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC-GO), Gastrônomo, Chef de Cozinha e professor titular do Instituto Federal de Goiás (IFG). Outra palestra que trouxe grande mobilização e engajamento dos alunos foi a intitulada “Saberes dos Quintais e cozinhas quilombolas”, ministrada pela Professora Doutora Célia Patriarca, Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde - NUTES/UFRJ, nutricionista e pesquisadora do Grupo de Pesquisa CNPq Culinafro. Para fechar o tema, contamos também com a palestra “Gastronomia saudável: possibilidades e oportunidades”, ministrada pela Chef de Cozinha Priscila Desterro.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As principais questões levantadas pelos palestrantes foram as relações entre comida e memória, bem como as formas harmônicas de existência e relacionamento com o ambiente como um traço característico que os povos tradicionais sempre tiveram, e tentam manter até hoje, mesmo com todas as sistemáticas tentativas de desmonte das tradicionalidades. Ressaltou-se a sabedoria dos quintais e seus matos de comer como formas de resistência, fonte de sustento e de promoção de saúde de muitas famílias.

Os questionamentos mais relevantes dos discentes foram relacionados a utilização atual das PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) como algo inovador na Gastronomia e o apagamento dos sujeitos que sempre praticaram e praticam essas vivências, além do debate sobre o processo de colonialidade dos saberes e comer, onde as populações tradicionais vão deixando de consumir esses alimentos pois são ensinadas a comer de outro modo, cujo viés muitas vezes é colocado como hierarquicamente melhor.

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

O evento foi catalisador de reflexões a respeito da importância de romper com discursos hegemônicos e propor novos caminhos e olhares para o ensino da gastronomia, sobretudo na construção da cozinha brasileira, dentro do contexto da formação.

As narrativas orais estiveram presentes durante todas as atividades, alicerçadas nas experiências familiares dos discentes e contribuindo como fonte de conhecimento de suas próprias concepções de mundo.

A forma de olhar para a alimentação e suas relações de poder e narrativas pode ser entendida a partir das epistemologias de cada grupo social que as interpreta. Buscar incluir epistemologias diversas enriquece o aprendizado e nos auxilia a refletir sobre como esses saberes foram construídos ao longo do tempo e de que forma esses conhecimentos podem ser trabalhados em sala de aula.

Grada Kilomba (2019) ressalta que a chamada epistemologia reflete interesses políticos específicos. Ressalta que essa dimensão do poder na produção de conhecimentos, no que se refere a criação das narrativas, faz com que qualquer forma de saber que não se enquadre na ordem eurocêntrica de conhecimento seja continuamente rejeitada, sob o argumento de não constituir ciência credível.

Patricia Collins (2000), denuncia a assimetria que certos grupos enfrentam no acesso para implementar suas próprias vozes. Ela ressalta a marginalização dessas vozes e perspectivas – em se tratando, sobretudo, de mulheres negras. Reflete sobre como o conhecimento e as experiências desses grupos são frequentemente desvalorizados ou ignorados em favor de narrativas dominantes que privilegiam grupos com mais poder e nos leva a refletir sobre a importância de desafiar e mudar essas dinâmicas. Collins (2000) chama a atenção para o fato de que não se trata apenas de dar voz a esses grupos, mas também de reconhecer sua capacidade de produzir conhecimento válido e significativo sobre suas próprias experiências e realidades.

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

Quijano (2005), a partir do conceito de “colonialidade do poder”, completa:

A colonialidade do poder é uma característica central e constitutiva do sistema-mundo moderno. Ela está presente nas estruturas políticas, econômicas, culturais e epistêmicas da modernidade global.

Conectando os olhares de Pierre Bourdieu (1983), Patricia Collins (2000), Grada Kilomba (2019) e Aníbal Quijano (2005), percebemos que os autores abordam de forma complementar as dinâmicas de poder, opressão e resistência, e refletem sobre como elas seguem moldando as narrativas científicas e as estruturas sociais.

Verrangia (2014) faz coro e nos alerta sobre a preocupação de uma marginalização da história e da cultura dos povos ameríndios, africanos e afro-brasileiros no sistema educativo, sendo notório que há uma valorização e imposição dos conhecimentos, valores, padrões estéticos e formas de pensar de matriz europeia como referências. Ressalta a necessidade de práticas educativas que possam contribuir para uma melhor compreensão e valorização da diversidade étnico-racial brasileira – uma vez que ela foi historicamente silenciada e marginalizada.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entendemos que a I Semana de Gastronomia e Hospitalidade da FAETEC Bangu possibilitou reflexões e debates acerca de outras percepções de mundo, sobre os saberes e comeres que também compõe a cozinha brasileira, mas que nem sempre estão incluídas nos currículos convencionais da Formação Profissional em Gastronomia. Devido a adesão e a riqueza de discussões suscitadas, a Semana de Gastronomia e Hospitalidade hoje é parte da grade da escola, acontecendo de forma bianual.

O evento suscitou, também, a discussão e reflexão sobre a formação dos docentes do campo dos cursos FIC, e avaliou a importância de uma formação de profissionais de Gastronomia

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

conectados com a Educação em Ciências e Saúde, para adotarem uma práxis em consonância com a promoção de mudanças e transformações das realidades.

É de suma importância trazer formalmente esses debates para o plano de ensino das disciplinas, sobretudo no que se refere a História da Alimentação no Brasil e a Cozinha Brasileira, em todos os níveis de ensino da Gastronomia, para que o debate permaneça sendo pautado e se configure para além do compromisso de alguns professores e gestores de unidades. É essencial que as instituições se mobilizem para promover formações aos docentes a fim de suscitar essas discussões e muni-los de ferramentas e informações que enriqueçam suas perspectivas e promovam um ambiente de aprendizado mais plural e democrático.

## REFERÊNCIAS

ADICHIE, Chimamanda Ngozi. O perigo de uma história única. TEDGlobal, 2009. Disponível em: [https://www.ted.com/talks/chimamanda\\_ngozi\\_adichie\\_the\\_danger\\_of\\_a\\_single\\_story?language=pt-br](https://www.ted.com/talks/chimamanda_ngozi_adichie_the_danger_of_a_single_story?language=pt-br). Acesso em: 26 maio 2024.

ALVES, L.C.; COUTINHO-DEGANI, I.P.; SILVA, L.M.L. Saberes, sabores e (in)justiças: escrituras femininas negras sobre os sentidos que preenchem os sabores. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v.3, n.2, p.194-206, dez.2023.

BOURDIEU, Pierre, O campo científico. In: Pierre Bourdieu: sociologia / organizador [da coletânea] Renato Ortiz; [tradução de Paula Montero e Alicia Auzmendi] – São Paulo: Ática, 1983.

COLLINS, Patricia Hill. Black Feminist Thought: Knowledge, Consciousness, and the Politics of Empowerment. Routledge, 2000.

DEGANI, Isis Pereira Coutinho; SANTOS, Filipe Pessoa dos; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Transdisciplinaridade no ensino em gastronomia: por uma educação criativa e libertadora. In: VII Congresso Nacional de Educação, 2022. Disponível em:

Realização:



Apoio:



# VIII ENECIÊNCIAS 2024

[https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2022/TRABALHO\\_EV174\\_MD1\\_ID10171\\_TB1322\\_20062022231050.pdf](https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2022/TRABALHO_EV174_MD1_ID10171_TB1322_20062022231050.pdf). Acesso em: 31 de Maio de 2024

ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador. 2 vols. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. 584 p.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987

HOOKS, bell. Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade. Tradução de Ana Luiza Borges e Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2013.

KILOMBA, Grada. Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano. Rio de Janeiro: Cobogá, 2019.

MACHADO, Taís de Sant'anna. Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Editora Fósforo, 2022. 400 p. ISBN 978-65-84568-43-3

Ministério da Educação. Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/formacao-inicial-e-continuada-ou-qualificacao-profissional>. Acesso em: 26 de Maio de 2024

Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro (FAETEC). Apresentação FAETEC. Disponível em: <http://www.faetec.rj.gov.br/index.php/institucional/apresentacao-faetec>. Acesso em: 26 de Maio de 2024

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do Poder e Classificação Social. In: LANDER, Edgardo (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: Clacso, 2005.

VERRANGIA, D. Educação científica e diversidade étnico-racial: o ensino e a pesquisa em foco. Interações, 10, n.31, 2-27, 2014. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/interaccoes/article/view/6368>. Acesso em: 26 maio 2024.

Realização:



Apoio:

