



Ensino, pesquisa e extensão na formação superior em Gastronomia: uma proposta de deslocamento – da inovação à invenção.

1

Teaching, research and extension in superior Gastronomy formation: a dislocation proposal – from innovation to invention

Claudia Mesquita Pinto Soares – Doutorando em Educação em Ciências e Saúde (UFRJ). Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Brasil – claudiasoares@ufrj.br

Palavras-chave:

Gastronomia.
Educação. Inovação.
Invenção

RESUMO

Trata-se de um ensaio que problematiza a inovação e a invenção como espaço de criação do novo, por meio de questões suscitadas de um recorte da pesquisa de doutorado que tem o campo discursivo da Gastronomia como espaço teórico acadêmico de circulação de poderes e saberes. A partir da análise das forças e dos saberes que engendram a Gastronomia hoje tendo como procedimentos metodológico a revisão de literatura, a análise dos projetos pedagógicos dos cinco bacharelados públicos nacionais e dados gerais do campo teórico da Gastronomia, propomos um deslocamento da noção de inovação para invenção, na construção da Gastronomia enquanto espaço de formação e do fazer pesquisa dentro das Universidades. A partir da compreensão do que acontece no campo teórico-acadêmico hoje, propõe a reflexão sobre a importância da pesquisa, que de forma indissociável ao ensino e a extensão potencializam as produções do campo. Por fim, destacam-se alguns elementos capazes de produzir novas formas de pensar a Gastronomia, sem enquadrá-la em padrões, normas ou qualquer ameaça a sua liberdade como área de conhecimento em formação.

Keywords:

Gastronomy. Education.
Innovation. Invention.

ABSTRACT

It is an essay that problematizes innovation, through questions raised from a doctoral research excerpt that has the discursive field of Gastronomy as a theoretical academic space for the circulation of powers and knowledge. From the analysis of the forces and knowledge that engender Gastronomy today having as methodological procedures the literature review, the analysis of the pedagogical projects of the five national public bachelor's degrees and general data from the theoretical field of Gastronomy, we propose a shift from the notion of innovation to invention, in the construction of Gastronomy as a space for training and doing research within Universities. Based on the understanding of what is happening in the theoretical-academic field today, it proposes a reflection on the importance of research, which, in an inseparable way from teaching and extension, enhances the field's production. Finally, some elements are highlighted that are capable of producing new ways of thinking about Gastronomy, without fitting it into standards, norms or any threat to its freedom as an area of knowledge in development.

Como citar este artigo

SOARES, C. M. P. Ensino, pesquisa e extensão na formação superior em Gastronomia: uma proposta de deslocamento – da inovação à invenção. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 5, p. 01-11, 2022. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/106>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

O presente ensaio, é parte recorte da pesquisa de doutorado em Educação, Ciências e Saúde e ancorada na inquietação principal que tem a chegada dos cursos de bacharelado em Gastronomia em cinco universidades públicas federais (Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFPRE, Universidade Federal do Ceará - UFC, Universidade Federal da Bahia - UFBA, Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Universidade Federal da Paraíba - UFPB) e como, a partir disso, esse saber – a Gastronomia – tem sido tratado pelo campo teórico e acadêmico que tem se dedicado a pensar e pesquisar sobre ela. Tem como método de pesquisa a cartografia e a referência teórica de inspiração foucaultiana e seus intérpretes.

Articulando eixos de formação superior e divulgação científica e a partir dos movimentos de intervenção, acompanhando os processos e os desenhos de formação do campo de conhecimento da Gastronomia, problematizando o que é esse saber para além do que está posto, naturalizado e não questionado. E, como, a partir disso, a Gastronomia é colocada na seara das racionalidades científicas assumindo novos contornos.

A reflexão central desse texto sobre inovação, propõe problematizar a educação, a pesquisa e a extensão em Gastronomia tendo como objetivo a condução a um deslocamento político e ideológico para que possa encontrar e construir territórios de resistência para nós, professores, e para a educação em Gastronomia, levando em consideração a complexidade da mesma e suas inter-relações com outros campos de conhecimentos. De início, ressalta-se o papel da educação o previsto nos artigos 205 e 207 da Constituição Brasileira, respectivamente: “A educação como direito de todos, [...] visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho” e “[...] as universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão” (BRASIL, 1988).

O desafio de pensar em inovação quando se tem uma formação superior em que o egresso dos cursos de Bacharelado em Gastronomia é pensado principalmente como portador de novo capital cultural de competências (BOURDIEU, 2007) ou ainda na ideia de capital humano ou *homo oeconomicus* (FOUCAULT, [1978-1979]¹ 2008). Esse egresso, após investir vários anos em educação, é convocado a ser “empresário de si mesmo” (FOUCAULT, 2008, p. 131), gerando o “empresariamento da vida” (AMBRÓZIO, 2012, p. 58). Conceitos associados a empreendedorismo que vêm sendo associados aos intensos debates no âmbito da educação entorno do que Laval (2019, p. 198) denominou de “gerencialismos na educação”. Essas expressões têm povoado cada dia mais a educação e as instituições de ensino, e ganhado força mesmo nas instituições públicas.

2 SOBRE INOVAÇÃO E INVENÇÃO

Para articular o tema central do evento, inovação, com a temática da Gastronomia sob a ótica da educação partimos do campo das problematizações pensando a seguinte questão - como pensar em pesquisa e inovação em tempos em que a educação está sob suspeita, como nos diz Veiga-Neto (2008) e em tempos em que as desigualdades aumentam ainda mais o fosso entre os que têm acesso a escolas e aqueles que nem sequer têm condições de disputar o acesso a uma educação de qualidade? Para os últimos, a escola pública é vista como a única opção possível para vencer as relações assimétricas de poder e assumir novos papéis no mundo, mutante e em crise.

Junto com essas questões norteadoras para o debate que segue nas linhas a seguir, ainda juntamos a frase do Professor Carlos Chagas Filho: “Na universidade se ensina porque se pesquisa”. Propomos então, pensar nessa frase não como uma mera afirmação, mas como uma provocação

sobre o nosso fazer, pensar, estar na educação e, em especial, no curso superior em Gastronomia e seu campo teórico de relações.

Ao mesmo tempo vemos cada vez mais a escola pública e as universidades sendo inseridas em um jogo de competição neoliberal, que as empurram para uma lógica que prega que o que importa realmente é obter bons desempenhos e bons resultados (LAVAL, 2019). E essa lógica persegue e arrasta os sujeitos que ocupam e que a fazem acontecer. Mas é preciso pensar também na pesquisa. Como ela se insere nisso?

E é nesse contexto de dúvidas que deveríamos articular a formação superior em Gastronomia com pesquisa e ideias de inovação. Por isso, propomos pensarmos juntos sobre algumas questões: Qual seria a relação entre Gastronomia, pesquisas acadêmicas e inovação? E, pensando no ensino superior em Gastronomia ou na instituição (universidade ou escola) como um espaço de formação, quais condições existem para propor, articular e pensar a inovação? Se deseja inovar? E, simplificando um pouco, o que seria inovação?

Pensar em inovação nos causa uma certa inquietação, inclusive tensa e exigente, que nos acompanha. Uma apreensão que nos move nos levando a imaginar e a desejar algo melhor para o hoje e para o agora, considerando sobretudo no presente como aposta possível e não num amanhã redentor. Mas será que é de inovação que estamos falando?

No contexto da educação a inovação está atrelada à concepção de utilidade, sempre associada aos conceitos de empreendedorismo. É a criatividade posta em prática. Significa, portanto, resolução de problemas à luz da criatividade, posta a serviço do processo de *criação de valor* que tem o mercado como aliado (FONTENELLE, 2012, grifo nosso). Assim, as instituições são constantemente convocadas a inovar e muito rapidamente tornam-se obsoletas antes mesmo que se tenha tido tempo de absorver as novidades. A consequência é que se vive constantemente em estado de tensão, porque vive-se no jogo insaciável pelo novo (ROLNIK, 2002) na esteira do que conhecemos como moda, um novo ditado por mercado cada dia mais excludente. Para López-Ruiz "é a obsessão com o novo... Inovação, mudança, criatividade, empreendedorismo são hoje palavras de ordem dentro das grandes corporações e, em boa medida, fora delas" (2007, p. 70).

Assim, para que não se caia numa concepção efêmera, se propõe a formação de novas conexões, novas redes, com novas interseções, ultrapassando o já conhecido e o conformado. Por isso, apesar de não haver respostas para essas questões, é necessário cuidar para não cair no que Byung-Chul Han prevê no seu ensaio, *Sociedade do Cansaço*, que trata de três conceitos-chaves para acoplarmos aqui: disciplina, controle e crise. O autor considera que vivemos numa sociedade em que a violência é neuronal - para ele somos oprimidos a partir de dentro, engolimos as demandas, nos sentimos incapazes ou capazes demais, superaquecemos por excesso de positividade. Um estágio posterior ao adestramento de corpos e à captura dos desejos. Conforme afirma o autor: "A sociedade do século XXI não é mais a sociedade disciplinar, mas uma sociedade de desempenho. Também seus habitantes não se chamam mais "sujeitos de obediência", mas sujeitos de desempenho e produção. São empresários de si mesmos" (HAN, 2010, p. 22).

Para Han (2017), o poder na sociedade de desempenho é o verbo modal passivo, 'Yes, we can!' Há uma imensa capacidade de dizer sim às demandas porque precisamos estar produtivos, atentos, alertas, sermos inovadores e, portanto, senhores de nós mesmos. Essa ideia atravessa não apenas a cada um de nós individualmente, mas aos processos de trabalho, aos modos de pensar e fazer educação, nesse caso, na educação superior em Gastronomia.

O autor leva à reflexão de outra questão: se vivemos cansados, vivemos querendo ter prazer e, se queremos ter prazer, a sociedade reage propondo inúmeras experiências que produzem prazer, mas consideram "ao mesmo tempo que o ócio é o pecado capital por excelência (LAURO, 2017).

Há de se refletir também sobre a noção de rede, que nos remete a conjunto, agir em conjunto e, portanto, também ao conceito de pertencimento. Godoy (2017) traz um conceito de presença-ação que está relacionada à liberdade e construção de mundos. Liberdade de ação se opõe à ideia de comportamento estereotipado, condicionado e uniformizado configurando essa ação política e, por sê-la, só faz sentido se realizada em conjunto com outros homens, ou seja, no coletivo, contrapondo a ideia de sujeito isolado da modernidade (GODOY, 2017, p. 67).

Para analisar a formação superior em Gastronomia, é proposto um mapa conceitual para auxiliar na compreensão da “Formação em Gastronomia e Inovação”. E, para isso, se parte da premissa de que a Gastronomia é um campo disciplinar híbrido e complexo. O mapa conceitual contém formação superior, currículo (matriz/grade), pesquisa (ensino, extensão) e inovação (criatividade, empreendedorismo).

3 SOBRE GASTRONOMIA

A denominação de Gastronomia como uma disciplina apoia-se no conceito proposto por Gallo (2014), que a define como a delimitação de campos específicos e independentes para cada forma de se abordar um determinado aspecto da realidade. Vale ressaltar, que a divisão de campos em subcampos menores e especializados, é uma opção racional operativa e analítica que visa facilitar a compreensão e representação de um objeto. Cabe salientar que esse raciocínio corresponde à lógica de representação do mundo proveniente da ciência moderna.

Conforme afirma o autor: “Cada disciplina pretende fazer reconhecer a sua soberania territorial, e, à custa de algumas trocas magras, as fronteiras confirmam-se em se desmoronarem” (GALLO, 2014). Ainda, nesse sentido, conhecer é dominar. Mas Foucault considera que para haver “disciplina (aqui no sentido de saberes) é preciso, pois, que haja possibilidade de formular indefinidamente proposições novas” Foucault ([1971] 1996). E é nesse contexto que se centra a articulação da educação e Gastronomia no campo das invenções.

Parte-se de uma compreensão de Gastronomia como uma disciplina complexa, polifônica² e metamórfica, no sentido de que não é nada simples pensar nas inúmeras conexões que são expressas quando falamos sobre ela, preservando a autonomia das vozes que dela falam ao mesmo tempo em que preserva sua posição. É também metamórfica já que resulta de processos sedimentados e que envolvem transformações de toda ordem, incluindo as físico-químicas.

Não é foco desse texto debater sobre a ontologia do campo da Gastronomia, tampouco debater suas funções e forma, muito menos problematizar seu enquadramento como ciência ou não - anseios de muitos e defesa de alguns. Importa neste texto, situar que a Gastronomia se insere no rol de saberes que ocupam os espaços de debates científicos e é a partir desse movimento que se propõe pensa-lá sem julgamento.

4 DISCUSSÃO DO CAMPO TEÓRICO DA GASTRONOMIA

Para discutir essa questão buscou-se, através de uma revisão de literatura, descrever o campo teórico da Gastronomia a partir de projetos pedagógicos. Em relação ao currículo dos cursos, considera-se como grade ou matriz curricular o que orienta as disciplinas no sentido de propor normas e condutas, dando sentido a um conjunto de saberes que alguém ou algum grupo legitimou, para dar condições de formação, formato, informação ou mesmo reforma, inclusive de sujeitos.

Considerando cada um dos termos separadamente, o termo “grade” nos remete à prisão, mas também nos lembra cuidado, segurança. Por outro lado, também pode nos levar à insegurança/medo como, por exemplo, quando nos trancamos em casa buscando proteção devido ao medo daqueles que são diferentes (os loucos e delinquentes), que escondemos atrás das grades. Considerando o termo “matriz”, remete-se a binária, boleadores da revisão de literatura, inclusão e

² É a simultaneidade de sons diferentes.

exclusão. Também nos remete a Matriz Cartesiana, a busca da verdade primeira, que não pode ser posta em dúvida, a distância do sujeito do objeto. Também é possível pensar em Matriz Positivista, a matriz do pensamento educacional brasileiro que influencia até hoje nossas ações de pesquisa. Essa é a mesma matriz que introduziu as palavras *ordem* e *progresso* em nossa bandeira nacional. Por fim, a matriz binária, operada por sim e não também traz a ideia de *normal e patológico* (ref. Georges Canguilhem), de *moral e amoral* (ref. Foucault) e de verdadeiro e falso. O termo “currículo”, por sua vez, é aquilo que orienta a carreira e forma sujeitos. É o orientador das ações dos professores, das aulas, das pesquisas, do nosso fazer em sala de aula. Então, ambos, alunos e professores, são *formados* por um currículo. Como seria inovar nesses espaços? Há opções para além da inovação posta pelo mercado? Nos cursos de bacharelado ainda não temos Diretrizes Curriculares Nacionais e não temos normas que nos indiquem qual caminho desenhar. E encaro essa falta de parâmetros como mais um desafio.

Quanto à análise dos projetos pedagógicos, é curioso observar que nenhum deles inclui a palavra *político*, como normalmente se observa: Projeto Político Pedagógico. Há que se registrar que cada curso é único, assim como o perfil de seus egressos. No entanto, três semelhanças chamam a atenção: i) a carga horária dos conteúdos práticos – que são as aulas ministradas na cozinha – geralmente ocupam um terço da carga horária total; ii) todos os projetos apresentam justificativa à criação do curso como o atendimento do setor de viagens e turismo e; iii) a presença do empreendedorismo, que citei no início desse documento, sempre se mostra de alguma forma: às vezes como disciplina e, quase sempre, como uma possibilidade de atuação profissional para o egresso.

Outras questões importantes para reflexão são: a falta de disciplinas sobre vinhos, o não anúncio de debates sobre a questão da fome, a importância de pensar sobre a agroecologia e a ecologia ressaltando, sobretudo, os oceanos e a pesca, tomando como argumento que todos os bacharelados se situam em cidades beira mar e a necessidade de se considerar a riqueza hídrica do país associado ao extenso litoral.

Salienta-se que esse texto busca provocar a reflexão sobre os *sentidos das nossas presenças* na formação superior em Gastronomia. Porque nem sempre ser da academia significa estar nela. Está claro que não é possível conceber/conduzir um curso/uma universidade/uma escola como uma ilha isolada da sociedade e da economia, por outro lado, não é possível aceitar interferências neoliberais, com status de contribuição, nos conteúdos e métodos de ensino, em outras palavras, “a partilha do poder pedagógico” (LAVAL, 2019, p. 88). Essa questão nos parece estar relacionada mais à capacidade da instituição escolar definir o campo dos saberes e a organização dos estudos que efetivamente qualificam os futuros *assalariados*, que abdicar ambições culturais mais amplas.

Laval (2019) nos diz que “por deslocamentos sucessivos, acabamos confundindo cultura técnica com finalidade profissional” (p. 104), dessa maneira se reduz o ensino às competências úteis para as empresas, assumindo o utilitarismo, o que impede os estudantes de despertar interesse por algo que não seja rentável no mercado de trabalho.

Essa questão é problemática, pois alguns estudos indicam o risco de formar “indivíduos mercantilizados, não reflexivos e pouco questionadores” (BORGES; AUTRAN; RUBIM, 2010, p. 01) caso não se estimule a pesquisa.

O foco das pesquisas até o momento estão voltados quase que exclusivamente para os Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) havendo poucas ações ao longo dos anos de formação (MAGALHÃES, 2011). De acordo com alguns autores, é possível que a pesquisa fique em segundo plano devido à dificuldade de se encontrar professores com interesse em pesquisa em uma área onde predomina a prática do cozinhar. Essa possível deficiência em pesquisa, assinalada pelos autores, aponta para a preocupação sobre a formação e o fortalecimento do campo da Gastronomia e as consequências sobre a formação superior, bem como com a formação de professores (VOGUEL;

BARROS; MARINHO, 2019). Dentre as pesquisas existentes, grande parte se inscreve no campo do Turismo e da Hospitalidade.

Em 2010, havia 18 grupos de pesquisa interessados em estudar a Gastronomia (BORGES; AUTRAN; RUBIM, 2010) e hoje, dez anos depois, esse número cresceu para 46. Esses grupos estão distribuídos por regiões e por áreas.

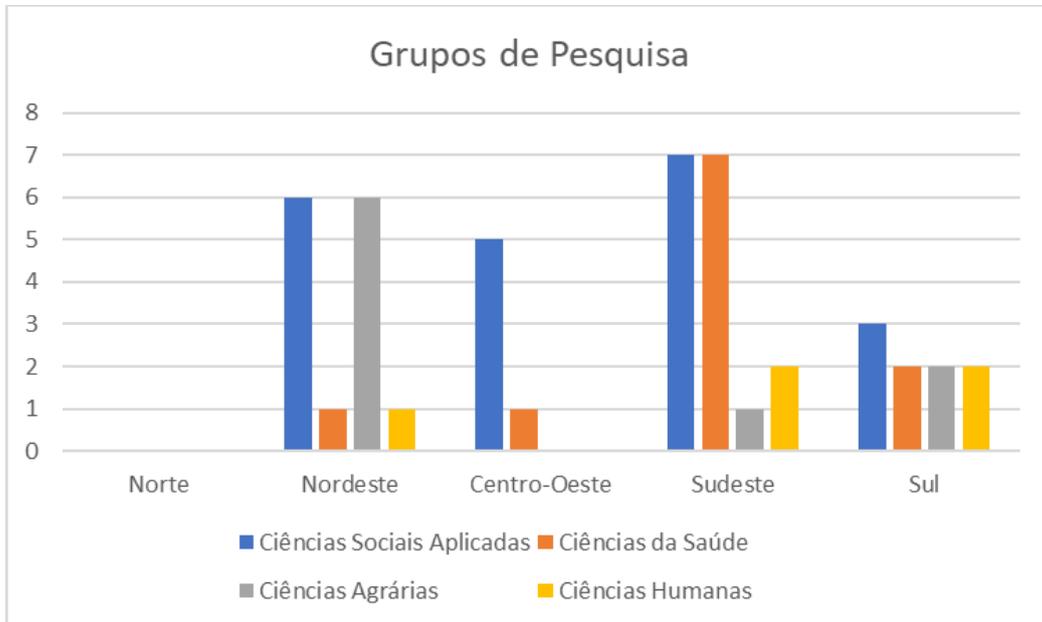


Figura 1 – Grupos de pesquisa divididos por regiões.

Fonte: Autora (2020), elaborado a partir de dados do CTD – 2013 a 2019.

A região Norte não apresenta nenhum grupo. É possível que existam, mas possivelmente não estão atualizados os perfis no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) com a palavra Gastronomia. Os grupos de estudo sobre Gastronomia estão inseridos principalmente na área de Ciências Sociais Aplicadas em todas as regiões. No Nordeste, se encontram igualmente inseridos na área de Ciências Agrárias. E no Sudeste também há interesse de pesquisa em Gastronomia em Ciências Sociais e se iguala a área de Ciências da Saúde.

Continuando com o perfil da pesquisa na área, foi realizada em maio de 2019, uma busca no site do Catálogo de Teses e Dissertações (CTD) - Capes utilizando *Gastronomia* como única palavra-chave a fim de identificar as pesquisas que se inscreveram no campo teórico. Com recorte temporal de 2013 a 2018, encontramos um total de 272 pesquisas desenvolvidas em cursos de pós-graduação *stricto sensu* inscritas com o termo. Dessas, 45 são teses, 175 dissertações de mestrado acadêmico e 52 de mestrado profissional.

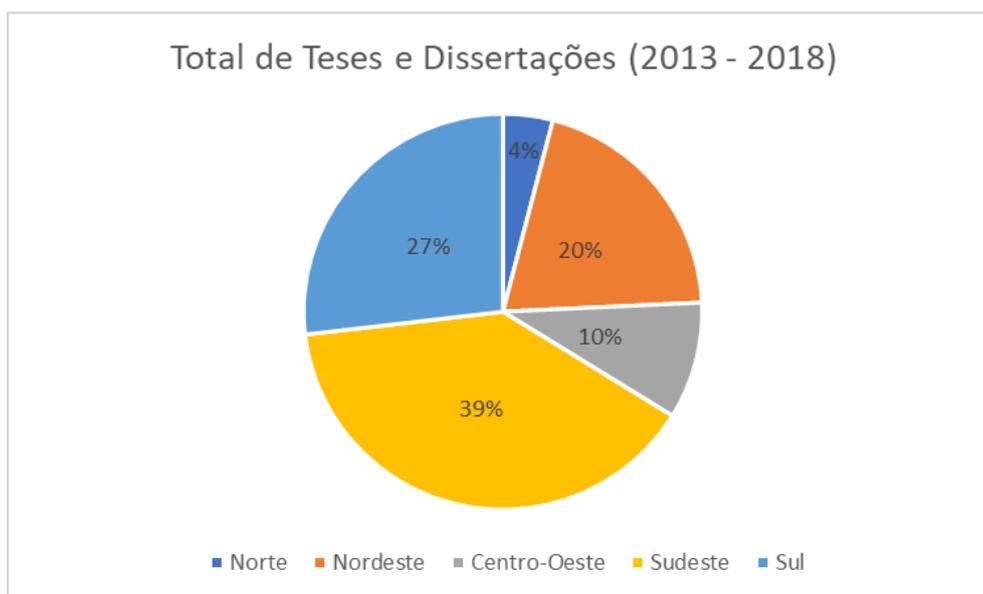


Figura 2 – **Total de Teses e Dissertações (2013 - 2018).**

Fonte: Autora (2020), elaborado a partir de dados do CTD – 2013 a 2019.

Em seguida, o currículo Lattes desses autores foi consultado e foram identificados um total de 40 gastrônomos, dos quais apenas 12 detêm o título de doutor. Foi também identificado que mais de 90% dos cursos de pós-graduação que comportam essas pesquisas são vinculados a área do Turismo e da Hospitalidade, o que coaduna com a pesquisa de Ferro e Rejowski (2020), que veremos a seguir.

Ferro e Rejowski (2020) analisaram as principais metodologias de pesquisa aplicadas a estudos sobre Gastronomia, vinculadas aos programas de pós-graduação no campo do turismo. Segundo os autores, as principais estratégias adotadas foram os estudos de caso e a etnografia. Além disso, as técnicas de coleta de dados mais observadas foram as entrevistas e a análise documental. E um dado que chamou muito a atenção neste trabalho foi que, segundo os autores, muitos não continham informações sobre as técnicas de análise dos dados. O que, ainda segundo os autores, mostra que a Gastronomia, assim como o turismo, ainda precisa amadurecer como espaço de pesquisa científica. Esse é o perfil e delineamento do campo teórico dedicado a Gastronomia intra campo de turismo. Assim, saliento que a formação superior e as pesquisas intra cursos e nos programas de pós-graduação (PPG) delineiam o campo atualmente.

A análise da formação superior no México traz algumas reflexões sobre o profissional Gastrônomo, de acordo com Salvador Nieves (2018). O autor chama a formação superior em Gastronomia de “a carreira intelectual do Gastrônomo” (2018, p. 69) e considera que a formação ainda segue os modelos ortodoxos de ensino da área. Nieves também diferencia “prática gastronômica” de “estudo gastronômico” (2018, p. 71) e propõe o seguinte questionamento: Gastronomia é ofício ou profissão? Ao afirmar que a carreira de Gastronomia seja uma profissão reconhecida é preciso propor mudanças significativas, especialmente nas práticas curriculares, Nieves (2018, p. 62) entende que “se continuarmos focalizando os esforços ao estudo de receitas e ao domínio de técnicas culinárias estrangeiras, esses esforços estão condenados ao fracasso.”

Esse panorama de informações que tem circulado sobre pesquisa e ensino em Gastronomia podem ser considerados dados importantes para desenvolvimento de reflexões sobre o tema, mas não se deve assumir essas questões como verdade inquestionável, indiscutível ou imutável, pois, tal como observa Foucault (1996, p. 41) “todo sistema de educação é uma maneira política de manter ou de modificar a apropriação dos discursos, com os saberes e os poderes que eles trazem consigo.” Nessa conferência, o autor está tratando do que é dito, do que pode ser dito em nome de alguns

saberes e como os jogos discursivos podem e são articulados como poderes que circulam na arena de debates.

A partir disso, esse artigo se propõe a questionar quem somos nós, enquanto cursos de bacharelado ou enquanto Gastronomia na academia. Onde estamos? Como chegamos e estamos aqui? Avançar nessas questões para uma perspectiva mais complexa e reflexiva requer sobretudo o olhar para dentro, para não se cair nas armadilhas da inovação, aquelas que neoliberalismo nos impõe como verdade (FOUCAULT, 2008) e nos conduz nas “cafetinagens do capitalismo” (ROLNIK, 2002). Por tudo isso, se propõe reorientar o debate para o plano das invenções, uma mudança de eixo de pensamento, de inovação para invenção, plano proposto por Kastrup (2015), por Rolnik (2016) e também Guattari e Rolnik (1986).

Na invenção ensaiamos outros modos de pensar o aprender, que deixa de ser concebido exclusivamente como resolução de problemas, para abrir caminho para modos que envolvam o compartilhamento de experiências de problematização, abertura, ética e produção de diferença. (KASTRUP, 2015; ROLNIK, 2016; GUATTARI; ROLNIK, 1986). Transmutar da noção neoliberal de inovação, como um produto esperado e pré-valorizado, para a de invenção criativa, como valorização do humano como ser que se transforma porque vive na realidade e opta por transformar a si, o entorno e a própria realidade, experimentando caminhos possíveis para "outros lugares" no sentido foucaultiano (2013).

A liberdade³ a que se aposta é uma liberdade ética-política que a Gastronomia assume, como uma postura ativa na construção de uma potência de vida que ocorre pela interpretação do mundo através da razão e da reflexão, não apenas “da cintura pra cima” como diz Pelbart (2019) ou, dito de outro modo, sem separar a mente do corpo, pensando, sentindo, refletindo com o corpo todo, como propõe Rogério (2018), incluindo assim experiências no sentido que Larrosa (2017) nos apresenta, nos planos das invenções de Kastrup (2015), também por Rolnik (2016) e Guattari e Rolnik (1986) e, como uma forma afirmativa sólida e engajada proposta por João da Mata (2019) de, no sentido foucaultiano, esculpir a história do presente da Gastronomia Brasileira e seu campo de formação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS⁴

Esse texto buscou trazer um panorama sobre sobre nós mesmos, docentes pensadores da Gastronomia e sobre a formação superior, mobilizando alguns elementos capazes de produzir novas formas de pensar esse campo, sem necessariamente enquadrá-la em padrões, normas ou qualquer ameaça a sua liberdade como arma para produzir novas invenções, aquelas que possibilitam novas ordens de pensar e agir.

Espera-se que essa ação reflexiva e compartilhada seja contínua, miúda e que opere no plano individual, mas que não seja individualizante, que transporte para o coletivo, como princípio potencializador. Aqui podemos lembrar dos inúmeros coletivos ativos que o campo possui como a Rede de Bacharelados, Executiva Nacional de Estudantes de Gastronomia (EXEGASTRO), Fórum Nacional de Gastronomia (FNG) e muitos outros que vêm se articulando em prol dessas invenções.

Considerando os dados apresentados, vale pensarmos sobre as nossas práticas de ensino que são indissociáveis da pesquisa e da extensão e são potências para construção de um espaço para pensar a Gastronomia que desejamos. Esse é nosso desafio.

³ “A noção de liberdade situa-se, em primeiro lugar, no abandono desse mito humanista de uma essência do homem. A liberdade foucaultiana não é da ordem da liberação, mas da constituição” (CASTRO, 2016, p. 246).

⁴ O presente documento é fruto do desafio posto pelo Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência de Alimentos, nos dias 7 a 9 de outubro de 2020, no formato on-line. O texto foi inicialmente produzido como base para a participação em uma mesa dedicada a educação, pesquisa e extensão tendo como pano de fundo do debate o eixo central do evento que foi a inovação.

REFERÊNCIAS

AMBRÓZIO, Aldo. Governamentalidade neoliberal: disciplina, biopolítica e empresariamento da vida. **Kínesis**, v. 4, n. 8, dez. 2012, p. 40-60. Disponível em: https://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/Kinesis/aldoambrosio_4.pdf. Acesso em: 19 jan. 2020.

BORGES, Ana Maria de Brito; AUTRAN, Martha Piu; RUBIM, Rebeca Elster. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. **Seminário ANPTUR**, São Paulo, p. 1-15, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **Os usos sociais da ciência**: por uma sociologia clínica do campo científico. Tradução de Denice Barbara Catoni. São Paulo: EDUSP, Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1989.

BUENO, Maria Lúcia. Da Gastronomia francesa à Gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH**, Salvador - BA, v. 29, n. 78, dez. 2016, p. 443-462. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-49792016000300443&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 15 mai. 2019.

CASTRO, Edgard. **Vocabulário de Foucault**: um percurso pelos seus temas, conceitos e autores. Tradução de Indrig Müller Xavier. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2016.

CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da Gastronomia. **Revista Ágora**, Santa Cruz do Sul - RS, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer>. Acesso em: 18 jan. 2020.

Da MATA, João. Anarquismos e Foucault. **História**: questões e debates, v. 67, n. 2, 2019. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/68257>. Acesso em: 19 jan. 2020.

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAHL, Miguel. Baixa gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v. 27, n. 1, p. 207-228, abr. 2016. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87890>. Acesso em: 19 jan. 2020.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 12, n. 3, p. 463-483, 2020. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/7940/0>. Acesso em: 19 mai. 2020.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Revista Turismo, visão e ação**, Itajaí - SC, v. 20, n. 3, set./dez. 2018. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article>. Acesso em: 18 Jan 2020.

FONTENELLE, Isleide Arruda. Para uma crítica ao discurso da inovação: saber e controle no capitalismo do conhecimento. **Rev. adm. empres.** v. 52, n. 1, São Paulo, jan./fev. 2012, p. 100-109. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-75902012000100008&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 20 jan. 2020.

FOUCAULT, Michel. **Nascimento da biopolítica**. [1978-1979]. São Paulo: Martins Fontes, 2008. (Coleção Tópicos).

FOUCAULT, Michel. **A Ordem do Discurso**. [1971]. Aula inaugural no College de France. Pronunciada em 2 de dezembro de 1970. Tradução de Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, 1996.

FOUCAULT, Michel. **O corpo utópico, as heterotopias**. Posfácio de Daniel Defert. Tradução de Salma Tannus Muchail. São Paulo: Edições n-1, 2013.

FOUCAULT, Michel. Outros espaços. In: MOTTA, Manoel Barros da (org.) **Ditos e escritos III**: Estética - Literatura e pintura, música e cinema. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003. p. 411-422.

GALLO, Sílvio. Repensar a educação: Foucault. **Educação e Realidade**, v. 29, n. 1, p. 79-97, jan./jun. 2014. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/25420>. Acesso em: 18 jan. 2020.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. A formação superior em Gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil até 2012. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 156-173, jan./abr. 2015. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/703>. Acesso em: 18 jan. 2020.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Estudos sobre Gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul - RS, v. 4, n. 3, p. 279-299, 2012. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1696>. Acesso em: 18 jan. 2020.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. **Anais [...]** VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo 20 e 21 de setembro de 2010. Universidade Anhembi Morumbi – UAM, São Paulo, 2010.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MANOSSO, Franciele Cristina; GINDRI, Clarissa B. A relação Turismo/Gastronomia na produção acadêmica brasileira: estudo exploratório do Seminário da ANPTUR 2005-2011. **Anais [...]** 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística. São Paulo, 2012.

GODOY, Karla Estelita. **Formação humana no Ciberespaço**: os sentidos da presença na educação à distância. Rio de Janeiro: Eduff, 2017.

GUATTARI, Félix; ROLNIK, Suely. **Micropolítica**: cartografias do desejo. Rio de Janeiro: Vozes, 1986.

HAN, Byung-Chul. **Sociedade do cansaço**. Tradução de Enio Paulo Giachini. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2017.

KASTRUP, Virgínia; ESCOSSIA, Liliana; PASSOS, Eduardo (orgs.). **Pistas do método da cartografia**: pesquisa – intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2015.

LARROSA, Jorge. **Tremores, escritos sobre experiência**. Belo Horizonte: Autêntica, 2017.

LAVAL, Christian. **A escola não é uma empresa**: neoliberalismo em ataque ao ensino público. Tradução de Mariana Echalar. São Paulo: Boitempo, 2019.

LAURO, Rafael. Byung-Chul Han: sociedade do cansaço. **Razão inadequada**. 25 jun. 2017. Disponível em: <https://razoinadequada.com/2017/06/25/byung-chul-han-sociedade-do-cansaco/>. Acesso em: 17 jan. 2020.

LÓPEZ-RUIZ, Osvaldo. **Os executivos das transnacionais e o espírito do capitalismo**: capital humano e empreendedorismo como valores sociais. Rio de Janeiro: Azougue, 2007.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: reflexões transdisciplinares. **Anais [...]** II SEAT – Simpósio de Educação Ambiental e Transdisciplinaridade - UFG / IESA / NUPEAT, mai. 2011. Goiânia - GO: UFG, 2011.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. X, n. 1, jun. 2013. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/509>. Acesso em: 17 jan. 2020.

NIEVES, Salvador Gómez. **Reflexiones sobre una nueva formación universitaria em el de la Gastronomía**. Universidade de Guadalajara. Centro Universitário de Ciências econômico Administrativas. Zaponan, Jalisco, México. 2018.

OLIVEIRA, Robson; SAMPAIO, Simone Sobral. Neoliberalismo e Biopoder: o indivíduo como empresa de si mesmo. **Textos & Contextos**, Porto Alegre, v. 17, n. 1, p. 167 - 177, jan./jul. 2018. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fass/article/view/23483>. Acesso em: 19 jan. 2020.

PELBART, P. P. **Ensaio do assombro**. São Paulo: M-1 Edições, 2019.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Revista Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, jan./jun. 2015. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>. Acesso em: 17 jan. 2020.

ROGÉRIO, Walison Fábio. **El sabor de la mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad**. 2018. 200 f. Tese (Doutorado em Sociedade e Cultura: História, Antropologia, Arte e Patrimônio) - Universidade de Barcelona, Espanha, 2018.

ROLNIK, Suely. A vida na berlinda. In: Giuseppe Cocco (org.). **O trabalho da multidão: Império e Resistência vida na Berlinda**. Rio de Janeiro: Editora Griphus, 2002. p. 109-120.

ROLNIK, Suely. **Cartografia sentimental: transformações contemporâneas do desejo**. 2. ed. Porto Alegre: Sulina Editora da UFRGS, 2016.

SILVA, Juliana Klotz et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Revista Physis**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 413-442, 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-73312010000200005&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 17 mar. 2020.

SOARES, Frederico Cid; CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul - RS, v. 7, n. 2, p. 191-204, abr./jun. 2015. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3410>. Acesso em: 17 jan. 2020.

VEIGA-NETO, Alfredo. Crise da modernidade e inovações curriculares: da disciplina para o controle. In: PERES, Eliane; TRAVERSINI, Clarice; EGGERT, Edia; BONIN, Lara (orgs.). **Trajatórias e processos de ensinar e aprender: sujeitos, currículos e culturas**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008, p. 35-58.

VOGUEL, Douglas Ricardo; BARROS, Beatriz Ingrid Vasconcellos de; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Pesquisa Científica em Gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul - RS, v. 11, n. 4, 2019. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/6717/pdf>. Acesso em: 17 jan. 2020.