UFRPE

www.journals.ufrpe.br

ABA
ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO
Saúde • Cultura • Sociedade

BRAZILIAN ARCHIVES OF FOOD
Health • Culture • Society

GASTRONOMIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO

GASTRONOMY: SCIENCE AND PROFESSION

ROCHA, Fernando Goulart[1]

[1] Professor do Curso Técnico e Superior em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Florianópolis-Continente.
E-mail: fernandogr@ifsc.edu.br

RESUMO - O interesse de parte da população pelas artes culinárias aliado ao crescimento do mercado interno de restauração coincidiu com a recente expansão de cursos superiores de Gastronomia no Brasil. Passados pouco mais de dez anos do início dessa expansão, o momento atual é oportuno para a análise da construção das bases científicas e tecnológicas desse campo de estudos e da inserção do gastrônomo no mercado de trabalho no país. De maneira geral, os objetivos deste trabalho são: discutir a maneira como a Gastronomia elabora seu discurso epistemológico e opera metodologicamente a fim de ser reconhecida como ciência, e avaliar a inserção dos gastrônomos no setor restauração. Para a metodologia, são apresentadas e discutidas as ideias centrais de pesquisas acadêmicas e de programas de estudos em Gastronomia e como essas informações repercutem na atuação profissional do gastrônomo. Dentre os resultados, ressalta-se a necessidade de ressignificação de conceitos e métodos na perspectiva de construção de uma ciência Gastronômica, bem como a maior afinidade entre as competências científicas e tecnológicas dos cursos superiores de Gastronomia com as demandas do mercado de trabalho. Como conclusão, espera-se que as questões levantadas produzam debates que contribuam para o fortalecimento do ensino e da pesquisa em Gastronomia no Brasil.
Palavras-chave: Gastronomia. Ciência. Tecnologia. Profissão. Brasil.

ABSTRACT - Brazilians' interest in the culinary arts, together with the expansion of their country's eating outmarket, have coincided with the expansion of higher education in Gastronomy in Brazil. The present time, a little more than ten years after this growth began, is a good one for analysing both the construction of the scientific and technological foundations in this field of study, and the integration of catering professionals into the labour market. Against this background, our objectives are: to discuss how Gastronomy has developed its epistemology and how it operates methodologically in order to be recognised as a science; and to assess the employability and integration of catering professionals in the bar and restaurant sector. For the methodology, we present the core ideas in both study programmes and academic research in Gastronomy, and we address the way these are reflected in catering professionals' work. Among the results, we highlight the need for a reformulation of concepts and methods in the building of a science of Gastronomy; and the need for a closer correspondence between the scientific and technological skills taught in Gastronomy with the demands of the labor market. As a conclusion, we hope that the questions we formulate will provoke discussion contributing to the strengthening of Gastronomy teaching and research in Brazil.
Keywords: Gastronomy. Science. Technology. Profession. Brazil.

Recebido em: 04/06/2013
Aceito em: 20/10/2013
Publicado em: 05/05/2015

1. INTRODUÇÃO

O crescente interesse de uma parte da população brasileira pelas artes culinárias coincide com a expansão na oferta de cursos superiores de Gastronomia no país. Segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), havia apenas dois cursos de graduação em Gastronomia em funcionamento no Brasil em 2001. Dez anos depois, esse número chegou a 99 (INEP, 2012).

A expansão na oferta de cursos superiores de Gastronomia oferece visibilidade a essa área profissional e o potencial espaço ocupado pelo gastrônomo no mercado de trabalho. Além das instituições de ensino, alunos e ex-alunos talentosos esforçam-se para que o profissional da Gastronomia possa se distinguir positivamente nas empresas, notadamente no setor de alimentação fora do lar. Em âmbito acadêmico, a expansão no número de cursos foi acompanhada pela formação de um corpo de professores e pesquisadores de diferentes áreas que, aos poucos, se agrupam efetivamente em torno dos estudos gastronômicos.

Esta construção promissora da Gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem, todavia, um importante caminho a percorrer. Diferente da História, da Geografia, da Sociologia, da Biologia e de tantos outros campos disciplinares que chegaram ao país pelas mãos de pesquisadores e professores estrangeiros, proveniente de lugares onde essas ciências já possuíam um corpo científico estruturado, a Gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência acadêmica externa. A explicação para isso é simples: a concepção da Gastronomia como campo de estudos superiores é exceção e não regra, mesmo em países como a França, onde a tomamos como referência. Daí se entende o porquê da Gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante.

Outra questão é que a Gastronomia, e certamente não apenas a brasileira, sempre esteve espelhada na figura dos chefes de cozinha. Obviamente que isso não é um problema, mas explica a orientação da formação profissional dos gastrônomos pelo domínio da técnica em detrimento da produção acadêmica, rotina oposta às demais ciências. Não por acaso, na Gastronomia, os personagens são reconhecidos mais pela técnica que pela teoria. Nesse sentido, um estudo realizado por Svejenova e colaboradores (2007), sobre os mecanismos que proporcionavam mudanças conceituais

na alta cozinha, constatou que a reputação do autor é decisiva para a disseminação de uma nova tendência na área. Por sua vez, o processo criativo ocupa um espaço secundário, embora os profissionais insistam em colocá-lo como fator principal para a renovação dos "conceitos" gastronômicos.

A suposta capacidade técnica e artística como competências centrais é um dos motivos pelos quais são criadas certas resistências para o convencimento de que a Gastronomia pode pleitear construir-se também como ciência. Entretanto, sua natureza artística não é contraditória ao caráter científico que possa pretender. Como explica Marilena Chauí (2000), a palavra latina arte [*ars*] corresponde ao termo grego técnica [*techne*], significando o que é ordenado e está submetido a regras. Por consequência, a própria arte possui além da acepção de habilidade, destreza e agilidade; a de instrumento, ofício e ciência, pois seu campo semântico se opõe ao acaso, ao espontâneo e ao natural.

Por sua vez, o entendimento polissêmico do conceito de arte está expresso na definição de Gastronomia por diferentes autores no decorrer do tempo: Berchoux (1801) a definiu como a arte de comer; Brillat-Savarin (1825) a tomou como todo o conhecimento relacionado à alimentação, enquanto Amich-Galí (2007, p. 11) como "a arte de alimentar-se ordenadamente, como prazer e pelo prazer [...].". Contudo, são áreas de especialização mais recentes, como a Gastronomia Molecular, que mais aproximaram ciência e arte em sua definição: Peter Berham (2001) a define como a aplicação dos princípios científicos para o aprimoramento no preparo dos alimentos e Thorvald Pedersen (2005, p. 08) como "a arte e a ciência de escolher, preparar e comer a boa comida". Hervé This (2007) vai mais longe e afirma que a Gastronomia Molecular é a união entre ciência e arte em favor da constituição de uma verdadeira ciência gastronômica.

À parte as definições que orientam a conceituação de Gastronomia como ciência e como arte, é consenso o caráter multidisciplinar dessa área de estudos, sobretudo no contexto profissional, característica bem representada na pesquisa de Zopiatis (2010) sobre as competências decisivas para o sucesso de um chefe de cozinha. Em sua pesquisa, o autor concluiu que a carreira de um chefe de cozinha bem sucedido exige o equilíbrio entre habilidades gastronômicas e administrativas, sendo que, em alguns contextos, a capacidade de liderança é considerada mais importante que a própria capacidade de inovação e criatividade demonstrada pelos aspirantes à profissão. A pesquisa de De Cronis et al. (2013), sobre o que esperam os proprietários de

restaurantes dos profissionais do setor, mostrou, nessa direção, que a gestão administrativa é apontada como de alto grau de importância entre os critérios de seleção de chefes de cozinha pelos estabelecimentos.

Apesar de indispensável, o aspecto multidisciplinar da Gastronomia tem seu preço. O principal deles é o de dificultar que ela caminhe com suas próprias pernas. Embora seja evidente que nenhuma ciência possa encerrar em si mesma é imprescindível que cada uma tenha uma "identidade" conceitual para ser reconhecida como tal. Uma ciência, como apontou Galvão (1998), necessita da formulação de conceitos que possibilite a ruptura epistemológica com o senso comum. Os conceitos "são os materiais empregados na elaboração de modelos científicos que permitem a observação, descrição e a interpretação dos objetos teóricos e empíricos de um campo do conhecimento, assim como os fenômenos presentes, passados e futuros a eles relacionados" (GALVÃO, p. 46).

Logo, a construção dos conceitos e de uma epistemologia da Gastronomia como ciência, apesar de seu caráter multidisciplinar, é um dos desafios atuais da pesquisa na área. Do ponto de vista profissional, o principal desafio é a superação de um mercado de trabalho predominantemente amador no país, destacando-se o emprego de mão de obra desqualificada e submetida às mais precárias condições de trabalho. A qualificação insuficiente tem relação direta com o rebaixamento geral dos salários pagos aos profissionais das diferentes áreas do segmento de alimentação fora do lar e, entre os profissionais qualificados, repercute diretamente na dificuldade em mantê-los no setor. A mudança nesse panorama é importante porque profissionais de Gastronomia, quando bem formados, contribuem para a profissionalização dos negócios de alimentação. Além disso, esses profissionais podem atuar positivamente na utilização e aproveitamento de recursos agroalimentares, bem como no reconhecimento, recuperação e registro dos saberes culinários locais.

Diante tal quadro, os objetivos deste artigo são discutir a maneira como a Gastronomia elabora seu discurso epistemológico e opera metodologicamente a fim de ser reconhecida como ciência, bem como avaliar a inserção dos gastrônomos no setor de bares e restaurantes no Brasil. Para tanto, são apresentadas as ideias centrais das pesquisas acadêmicas, dos programas de estudos em Gastronomia e a maneira como essas informações repercutem na atuação profissional do gastrônomo no país.

2. A CONSTRUÇÃO CIENTÍFICA DA GASTRONOMIA

Embora o reconhecimento da Gastronomia como saber prático repouse sobre a forma de seleção e preparo dos alimentos, não há dúvidas de que ela seja mais que isso. Sendo técnica e produtora de conhecimento sobre a alimentação, algo tão familiar à espécie humana, é compreensível, entretanto, sua vulnerabilidade às especulações gerais. Nessa direção, a Gastronomia é associada intuitivamente por muitos como o campo restrito das práticas culinárias, da experimentação espontânea ou da mera combinação dos alimentos. Para outros, está a concepção da Gastronomia como um campo do conhecimento sem regras e ambição científica. Contudo, para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la. A percepção e análise da alimentação humana pelo gastrônomo, apesar da influência que recebe de outras áreas científicas, são particulares porque está baseada em uma leitura sociotécnica sobre os aspectos envolvidos na seleção, preparo e modo de servir os alimentos.

Por uma leitura sociotécnica entende-se a análise da alimentação sobre a perspectiva técnica relacionada às condições econômicas, culturais, históricas e geográficas que incidem em uma diferenciação na maneira de preparar os alimentos verificados socialmente. Nessa direção, se a diferenciação fundamental entre o cru e o cozido, como percebeu Lévi-Strauss (DAMATTA, 1986), serviu para explicar as sociedades humanas a partir da alimentação, a Gastronomia avança nessa análise por meio do estudo de mais de uma dezena de métodos de cocção distintos. Através da Gastronomia podem-se desvelar as condições objetivas que permitem observar a distinção – ou a semelhança – no modo de se alimentar de diferentes grupos humanos. Pode-se ainda, de forma aplicada, desenvolver técnicas como respostas a demandas específicas, como o aproveitamento de produtos agropecuários com pouco valor agregado, especialmente os comercializados *in natura.*

Entretanto, a ausência de uma sistematização sobre uma teoria e um método da Gastronomia faz com que os próprios gastrônomos tenham dificuldade em realizar estudos em seu campo de atuação. A sistematização sobre a teoria significa a emergência de uma discussão do significado de conceitos e definições de uso cotidiano,

tais como: Gastronomia Regional, Técnica Culinária, Ciência Gastronômica, Tecnologia e Arte na Produção de Alimentos, Sabor e Gosto, e assim por diante.

De maneira exemplificada, em relação à Gastronomia Regional, a questão de ordem é encontrar a maneira de tratar o regional como unidade territorial a fim de superar as divisões de áreas pré-estabelecidas, baseadas em critérios descolados da identificação e ocorrência de diferentes cozinhas. É comum, nesse sentido, que os programas de estudos em Gastronomia Regional partam da divisão regional oficial para tratar da unidade territorial das cozinhas brasileiras. Dessa divisão é destacada a "Cozinha do Norte", a "Cozinha do Nordeste", a "Cozinha do Sul" etc. Há programas que superam essas divisões macrorregionais para tratar inclusive das cozinhas por Estados da Federação, uma proposta no mínimo polêmica do ponto de vista geográfico. Convém esclarecer que a divisão regional oficial do Brasil proposta pelo IBGE em 1969 definiu como critérios o processo social, o quadro natural e a rede de comunicação e de lugares como elementos de articulação espacial das unidades políticas do país (IBGE, 2013), sendo, portanto, pouco provável que essa divisão regional seja coincidente com uma diferenciação espacial da produção gastronômica no espaço geográfico brasileiro. Da mesma maneira, os limites estaduais foram definidos legalmente considerando os elementos da paisagem natural, ou seja, independentemente dos "traços gastronômicos" característicos de cada Estado.

De outra maneira, sobre Técnica Culinária e Gastronômica, cabe à Gastronomia aprofundar a discussão do domínio técnico como meio de produção dos alimentos e como fim na construção do conhecimento. É inegável que a técnica culinária é a base do saber fazer em Gastronomia, mas sua condição estritamente instrumental é insuficiente para se produzir ciência. Por isso, as técnicas culinárias, ferramenta de trabalho do gastrônomo, não podem se esgotar em si, pois a legitimação da Gastronomia como ciência deve prever superar o domínio técnico e avançar na produção e sistematização mais ampla do conhecimento.

Na produção do conhecimento, as técnicas culinárias e gastronômicas podem contribuir para o entendimento das diferentes cozinhas e analisar os saberes culinários relacionados a cada uma delas, investigar novos ingredientes e desenvolver técnicas específicas de prepará-los e aplicar saberes tecnológicos a fim de ampliar o aproveitamento dos alimentos considerando os recursos disponíveis em cada lugar. O aproveitamento gastronômico dos recursos locais requer certamente, de um lado, a mobilização de saberes técnicos e científicos no estudo dos alimentos para identificar

suas características sensoriais e avaliar a melhor maneira de apresentá-los para o consumo. De outra maneira, esse aproveitamento é o que pode justificar o esforço de estudo de uma Gastronomia verdadeiramente regional baseada na investigação das formas de uso das espécies vegetais e animais na alimentação de uma população em um território.

Nesse contexto, a aplicação tecnológica em Gastronomia é extremamente necessária e envolve unir técnica e métodos gastronômicos aos saberes culinários cotidianos com a finalidade de desenvolver novos produtos. Apesar de pouco explorada na Gastronomia brasileira, essa é uma área de investigação muito promissora. Como ciência dos alimentos, a Gastronomia possui as condições para investir na concepção de produtos não convencionais, ao mesmo tempo em que, se valendo da expressão artística, pode conciliar forma e sabor como variáveis fundamentais para sua produção. É assim que a Gastronomia pode se firmar como ciência autônoma frente às demais ciências dos alimentos; pois, na medida em que trata a alimentação não apenas pelo aspecto bioquímico, acrescenta o paladar e o prazer como parâmetros para avaliar a alimentação como ato culinário (MACIEL, 2001; PERLÉS, 1979).

Por sua vez, se a Gastronomia distingue-se das demais ciências dos alimentos porque prioriza as formas e as características sensoriais dos produtos manipulados que servem à alimentação, não há dúvidas de que essas categorias de análise devem ser significadas. Por significação das categorias de análise entende-se a adoção de conceitos que, embora não prescindam de serem únicos, devem ser suficientes para expressar definições partilhadas e compreendidas pelos membros de uma comunidade científica. Um bom exemplo dessa necessidade de significação de conceitos diz respeito a termos como “sabor” e “gosto” que se tornaram nos últimos anos clichês e deixaram de apresentar qualquer conteúdo semântico na Gastronomia diferente do empregado pelo senso comum.

Contudo, como conceitos essencialmente culturais, sabor e gosto denotam uma representação coletiva das diferentes sociedades sobre as sensações sensoriais relativas à experimentação dos alimentos relacionados, à maneira como são servidos ou preparados. Assim, sabor e gosto são conceitos estruturados sobre um complexo sistema de referência que ultrapassa os critérios exclusivamente objetivos. Maria Eunice Maciel (2001), em *Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin* tratou muito bem a questão ao afirmar que gosto é o sentido pelo qual o sabor é percebido e, como percepção, está apoiado em uma base biológica e cultural.

Segundo a mesma autora, o significado do gosto é demandado pela cultura, a qual estabelece os critérios e parâmetros para que a sensação gustativa assuma a conotação de informação e emoção inscrita em dado contexto sociocultural. Na mesma direção, Pilla (2005) afirmou que o gosto alimentar é possuidor de laços sociais e que os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor. O tratamento da questão do gosto e do sabor, do ponto de vista gastronômico está, todavia, por ser realizada. Tal empreitada engloba analisar a partir da contribuição das ciências humanas, incluindo a dimensão prática de seu uso em Gastronomia. Nesse sentido, resta saber se os conceitos de gosto e sabor em Gastronomia possuem o mesmo conteúdo dos empregados pelos sociólogos, antropólogos ou psicólogos. Se não, como se diferenciam e por quê.

Sobre a perspectiva metodológica, a Gastronomia, como campo de pesquisa multidisciplinar, tem se fundamentado em correntes teóricas de diversas naturezas de acordo com as demandas do objeto investigado. Ao que parece, como não há clareza de qual seja o objeto da Gastronomia, se é a alimentação ou as cozinhas, por exemplo, os estudos demandam, em geral, um ou mais arranjos metodológicos. Entre os diferentes métodos, os qualitativos, em especial o fenomenológico e a etnografia, em suas várias vertentes, são os mais presentes. A partir deles, as pesquisas em Gastronomia buscam modelos diferenciais de abordagem empírica e procuram retratar a alimentação como característica específica dos "fatos humanos", como a definiu Holanda (2006). Nessa perspectiva, procuram dar significado às práticas alimentares em sociedade que, revestida de simbolismos, superam a mera perspectiva do alimentar-se como ato vital, debruçando-se sobre o estudo da alimentação como comida, ou seja, do alimento transformado pela cultura (MACIEL, 2001; MANASCHE, 2005; RAMOS, 2007). A aplicação de metodologias qualitativas na Gastronomia está conciliada ainda ao uso de instrumentos e ferramentas de pesquisas quantitativas, o que circunstancialmente é possível, desde que rigorosamente acompanhado.

Por outro lado, as técnicas de cozinha possuem frequente dimensão experimental e são partes de estudos mais complexos. Por serem dotados de tal dimensão é que os "métodos de cocção", por exemplo, não são propriamente métodos científicos, senão a aplicação instrumental da técnica demandada no preparo de determinado prato. Claro que o estudo das técnicas e dos métodos de cocção sob a perspectiva de sua aplicação, substituição ou transformação pode ser apreendido do ponto de vista científico. Entretanto, nesse caso, deixam de serem propriamente métodos e passam a condição de

objetos de pesquisa. Objetos de pesquisa são apreendidos por meio de um sistema processual de análise, sendo submetidos à especulação a partir das características que apresentam e não exclusivamente sobre as funções que desempenham.

3. INSERÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO GASTRÔNOMO

A falta de um "amadurecimento" da Gastronomia como ciência repercute diretamente na diversidade de propostas de ensino orientadas à formação do gastrônomo. No Brasil, um levantamento sobre os programas curriculares e a forma de funcionamento de cursos técnicos e superiores na área permitiu agrupá-los em três principais tipos: os de cunho "culinarista", caracterizados por serem excessivamente práticos; os tecnológicos, associados preferencialmente à tecnologia dos alimentos e à nutrição, e os gerenciais, dirigidos à formação do administrador de restaurantes. Esses três esquemas formativos estão estruturados curricularmente com a presença de disciplinas "técnicas" intercaladas às de "formação geral", as quais incluem a Antropologia, a História, a Sociologia, a Língua Vernácula e Estrangeira etc.

A presença de disciplinas reconhecidamente acadêmicas nos cursos de Gastronomia não repercute, porém, na maioria das vezes, em uma formação científica dos alunos que neles ingressam, situação percebida inclusive nas habilitações de bacharelado. Aliás, em alguns desses cursos de Gastronomia de nível superior no Brasil, a opção tecnológica ou acadêmica não implica necessariamente em mudanças curriculares importantes. Tal conjuntura, não difícil de constatar, indica alguma deformidade conceitual sobre a Gastronomia e seus objetivos de formação profissional em nível superior.

Cabe mencionar ainda que os cursos de Gastronomia no país, com características predominantemente profissionalizantes, não estão dirigidos, em geral, à investigação e produção acadêmica, o que resulta, com frequência, na preparação insuficiente dos egressos à pesquisa. Essa condição repercute na precária estruturação das bases epistemológicas da disciplina e na restrita capacidade de inovação apresentada pelos profissionais graduados na área, problema confirmado por Silva (2012) em um estudo sobre o aproveitamento gastronômico de peixes em restaurantes do litoral de Santa Catarina. Na pesquisa, a autora levantou a variedade de espécies utilizadas e o número de preparações à base de peixes em cardápios de restaurantes com e sem gastrônomos na brigada de cozinha. Surpreendentemente, os resultados da pesquisa mostraram que

não havia melhor aproveitamento gastronômico dos pescados nos restaurantes que possuíam gastrônomos em detrimento dos demais, ou seja, a presença de profissionais de Gastronomia nos estabelecimentos não repercutiu em uma distinção desses estabelecimentos no mercado. É certo que variáveis como gestão familiar dos empreendimentos, marcadamente inibidora de investimentos em inovação, e a disponibilidade sazonal de matéria-prima, são cogitadas pela pesquisadora para explicar o cenário observado. Apesar disso, os dados revelam uma realidade preocupante.

No mesmo estudo, a autora afirma que dos 152 restaurantes que visitou, em apenas nove havia um gastrônomo contratado. Resultado semelhante foi apontado pelo levantamento realizado por Rocha e Amaral (2012), entre 2008 e 2009, com 1.100 trabalhadores do setor de alimentação fora do lar na Microrregião de Florianópolis em que constatou que apenas 297 (27%) deles apresentavam algum tipo de qualificação para as atividades que exerciam. Além disso, apenas 3% desses trabalhadores haviam concluído a formação de nível superior. Situação equivalente foi apurada ainda pela Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios (IBGE, 1999), constatando que o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas. Segundo os dados da PNAD, o "trabalhador médio" de serviços de alimentação no Brasil tinha idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, cumpria jornada de trabalho de 48 horas semanais e recebia até 2,5 salários mínimos.

Uma primeira observação sobre esses dados é a de que embora tenham passado por formações fundamentalmente profissionalizantes, os gastrônomos de nível superior tem ainda pequena inserção no mercado. A inserção reduzida é explicada, de um lado, pelo relativo baixo número de graduados, haja vista que somente na última década é que ocorreu a ampliação na rede de instituições que passaram a oferecer cursos de Gastronomia de terceiro ciclo. A expansão da oferta resultou, em 2011, em 8102 concluintes, ao passo que em 2002 foram contabilizados apenas 30 (INPE, 2012).

De outra maneira, as condições de emprego desfavoráveis, caracterizadas por salários pouco atrativos e jornadas de trabalho extensas, as quais incluem finais de semana e feriados, são alguns dos fatores que afastam os gastrônomos do seu campo de atuação. Convém notar que esse tipo de situação de emprego contrasta com a acentuada elitização dos estudantes de Gastronomia, aspecto verificado a partir da análise do perfil socioeconômico de ingressantes em cursos técnicos (ROCHA, 2013a), e da verificação de que 88% dos cursos de nível superior nessa área estão sediados em instituições privadas, onde estão matriculados 90% dos estudantes (INEP, 2012).

A combinação de condições de trabalho pouco atraentes e um perfil de alunos que em sua maioria possuem ou podem optar por outra fonte de renda, coloca-se assim como potenciais entraves para a plena inserção dos gastrônomos no mercado de trabalho. Conforme matéria publicada pela *Folha de São Paulo* (CUNHA, 2011), no Brasil, a Gastronomia é uma carreira de classe média que, sendo eleita por jovens que desconhecem ou rejeitam o "trabalho pesado" inerente à profissão, não está disposta a exercê-la. Tal circunstância resulta, segundo o periódico, no índice de evasão pelo menos 10% superior dos alunos de cursos de Gastronomia em relação aos demais, e pela renúncia de parte dos que obtêm a titulação pela atividade.

Em investigação realizada por Rocha (2013b), além das condições adversas, ocorre que uma parcela do empresariado do setor de bares e restaurantes prefere ainda a contratação de trabalhadores não qualificados com o propósito de reduzir gastos na administração de seus negócios. Para essa classe de gestores, a contratação de um gastrônomo representa custos e não investimento. De outra parte, para alguns proprietários de estabelecimentos de alimentação fora do lar, as experiências não exitosas de contração de profissionais graduados têm reforçado o estigma de que a qualificação não é diferencial entre os trabalhadores da área. Estranhamente, esse argumento é empregado inclusive por chefes de cozinha renomados, os quais dizem optar pela contratação de práticos em detrimento dos formados *stricto sensu* em escolas de Gastronomia (CUNHA, 2011).

O posicionamento contrário de empresários da área quanto à contratação de gastrônomos repercute no questionamento sobre a legitimidade dos cursos de graduação em Gastronomia que se multiplicam no Brasil e, principalmente, sobre a sua qualidade. Longe de pretender tratá-los como iguais, convém mencionar que, entre as fragilidades comuns a boa parte deles, destaca-se o distanciamento da formação que oferecem em relação à dinâmica de funcionamento do mercado.

Entre os principais problemas, a ausência de estágios no decorrer do curso, a presença de professores sem experiência no setor e a falta de conhecimento sobre as condições de trabalho na área são cogitadas como fatores determinantes para o afastamento entre o ambiente acadêmico e o profissional verificado nos cursos. Apesar de eminentemente técnica, a formação em Gastronomia em laboratório, por melhor que seja a infraestrutura disponível, não consegue reproduzir as variáveis próprias dos estabelecimentos, entre elas a dinâmica da produção em escala em espaços de tempo

determinados e as competências comportamentais e comunicacionais elencadas por Zopiatis (2010) como fundamentais para a profissão.

De outra maneira, uma análise comparativa recente[1] sobre programas curriculares de cursos de Gastronomia concluiu que não havia, em termos de competências operacionais, distinção importante entre os desenhos curriculares aplicados a diferentes níveis de formação ofertados no país. Esse indicador revela ser provável que graduações mais elevadas nem sempre indicam melhor qualificação dos egressos, bem como chama atenção para uma concepção particularmente brasileira: a de que o reconhecimento e prestígio de uma categoria profissional apenas são obtidos através da formação de nível superior.

Entretanto, em um país de gastrônomos renomados como a França, a formação em Gastronomia é estritamente técnico-profissional, sendo oferecidos cursos em liceus e escolas especializadas e não nas universidades[2]. Em pesquisa de Zopiatis (2010) com 92 chefes cipriotas consagrados constatou-se que apenas dois deles haviam passado por uma graduação universitária. Tais dados demonstram que o modelo brasileiro da Gastronomia como um grau superior não garante a distinção profissional almejada, pois, como ressaltou Svejenova et al. (2007), a reputação em Gastronomia não é circunstância puramente do aperfeiçoamento técnico, mas do reconhecimento conferido a um profissional por seus pares em função da sua capacidade em inovar e liderar o movimento de mudança.

Nesses termos, subtraindo os elementos intangíveis que repercutem no êxito profissional e considerando os diferentes programas de formação, considera-se que as escolas[3] nacionais de Gastronomia podem potencializar a inserção e distinção de seus egressos no mercado de trabalho observando alguns pressupostos. O primeiro deles é a necessidade da formação superar a centralidade na repetição das preparações, acrescentando a inovação tecnológica como mecanismo para criação e gestão de novos produtos, processos e negócios relacionados ao setor de alimentação fora do lar.

A inovação tecnológica em Gastronomia diz respeito à concepção de produtos e serviços; ao aperfeiçoamento, desenvolvimento e aplicação de novas técnicas de preparo adaptadas a contextos específicos; à elaboração de ferramentas de diagnóstico e

[1] Realizada pelo pesquisador.
[2] ROCHA, F.G.; AMARAL, F.; BRUNELIERE, J. F. M. Educação profissional em cozinha e serviços de restaurante na França. **Turismo e Sociedade**, v. 6, p. 887-910, 2013.
[3] O termo se refere a diferentes instituições (institutos, faculdades, universidades, centros universitários e escolas) de nível técnico e superior.

intervenção em pontos críticos de controle da produção; à gestão dos recursos humanos e financeiros das empresas, assim como ao estudo de novos formatos de negócios decorrentes da inovação.

Alguns desses princípios foram aprofundados por Rucker-Godard et al. (2011) na investigação que realizaram sobre a gestão de competências em grandes restaurantes franceses[4]. De acordo com esses autores, nos restaurantes estrelados, a busca pela perfeição é permanente e está centrada na capacidade de inovação do *chef*. Ele é o responsável pela administração exitosa do estabelecimento, pelo desenvolvimento de novas preparações e pela qualificação da cozinha, do serviço e do cardápio. Dessa maneira, três competências-chave o identificam: a capacidade de inovação, de criação e de gestão.

Contudo, para que a inovação tecnológica seja possível, é necessário apreender a Gastronomia como uma área de conhecimento multidisciplinar, não deixando de lado seus próprios métodos e conceitos. É nesse sentido que o conhecimento gastronômico deve dialogar com as demais ciências, mas com o compromisso do retorno para a Gastronomia do resultado dessas trocas. Infelizmente não é difícil notar muitos gastrônomos que, no transcurso de sua carreira acadêmica, acreditam terem se transformados em químicos, sociólogos, antropólogos e assim por diante, como se convencidos de que a Gastronomia não pudesse ser mais que um objeto de estudo. Essa é uma postura que se espera ser ultrapassada nos próximos anos. Ao revés, os que desconsideram o avanço que outras disciplinas podem oferecer à Gastronomia perdem-se com frequência em um discurso excessivamente prático, da técnica pela técnica.

Em ciência, a técnica pode ser uma etapa do processo de produção do conhecimento, mas ela nunca está sozinha. Esse entendimento, da técnica como processo ou produto da ciência, parece imprescindível para que a formação em Gastronomia não se reduza a uma "ciência das técnicas". Obviamente que as técnicas, e seu caráter instrumental, ludibriam e carregam a ideia de aplicação e funcionalidade. Nesse aspecto, como cientista social, não posso deixar de mencionar Marx, como o fez Brüseke (2002, p.138) ao lembrar de que "a essência do capitalismo é a técnica sem se perguntar qual é sua essência". A racionalidade da técnica é sua finalidade, baseada na reprodução do trabalho para um determinado fim, sem espaço para a análise, a criatividade e sua superação por quem a executa.

[4] Trata-se de restaurantes 3 estrelas *Michelin* e nota superior a 19/20 no Guia *Gault Millau* (RUCKER-GODARD et al., 2011).

Evidentemente que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é cômoda e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia restrito ao domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos. Todavia, a técnica por ela mesma não produz inovação. A técnica é produto da inovação, resultante do conhecimento compartilhado e fruto da observação, da compreensão dos fenômenos e da criatividade.

Além da inovação tecnológica, a formação em Gastronomia deve preparar os egressos para lidar com a falsa ideia de *glamour* associada à profissão e com as habilidades interpessoais exigidas pelo trabalho coletivo na cozinha. A imagem comercial do chefe de cozinha foi conveniente e fortemente assimilada à profissão de gastrônomo no Brasil, muito embora em contraste com a dedicada e penosa rotina de trabalho dos restaurantes, mesmo para os profissionais consagrados. No contexto da realidade social brasileira, é possível supor que essa imagem *glamourizada* do chefe de cozinha foi muito bem sucedida porque cumpriu com certa necessidade de distinção entre os cozinheiros "graduados" e os demais, os estereotipados "pilotos de fogão". Vale recordar que os cozinheiros, de maneira geral, ocuparam historicamente um papel de classe de trabalhadores subalternos na estrutura social do país. O trabalho na cozinha foi, ao longo dos últimos dois séculos, ofício das minorias: escravos, negros, mulheres e pobres. Essa condição, em certa medida, permanece como apontou Ribas et al. (2010) em uma pesquisa sobre o perfil de cozinheiros em Florianópolis, o qual diagnosticou que, apesar do argumento da "vocação", a maioria dos cozinheiros assumem tal posto de trabalho por falta de opção de emprego e, se pudessem, mudariam de ocupação. Dessa forma, superar a imagem do chefe como uma figura idealizada e ajustá-la às reais condições de seu trabalho na cozinha é o primeiro passo para que os egressos de cursos de Gastronomia reconheçam mais rapidamente as mazelas e virtudes da profissão.

Em relação às habilidades interpessoais, destaca-se a necessidade da formação tratar de algumas competências relevantes: a capacidade de atuar em grupo, liderar, compartilhar conhecimentos e agir de maneira responsável no espaço de trabalho. Essas habilidades comportamentais, apontadas como prioritárias para os postulantes ao reconhecimento profissional entre seus pares, são quase sempre desprezadas na educação do gastrônomo. Muito embora haja certa polêmica se habilidades comportamentais possam ou devam ser desenvolvidas no ambiente escolar, a discussão sobre sua importância é no mínimo obrigatória.

O esforço em ultrapassar as limitações destacadas seguramente reforçará o papel desempenhado pela academia na formação profissional em Gastronomia e contribuirá com uma formação mais sólida. Além disso, garantirá a inserção, distinção e valorização dos gastrônomos no contexto profissional.

4. CONCLUSÕES

Discutir a maneira como vem sendo estruturado o ensino e a pesquisa em Gastronomia no Brasil é imprescindível e delicado. As generalizações com frequência requerem suprimir experiências positivas que apontam caminhos e perspectivas para essa área de investigação científica e de atuação profissional. Não há dúvidas de que existem experiências promissoras nas universidades e empresas em favor de elevar o patamar de qualidade da Gastronomia brasileira. De estruturação recente no cenário nacional, esse campo do conhecimento aos poucos se institui ao lado das demais ciências dos alimentos e os gastrônomos buscam se distinguir no mercado de trabalho. A abertura de cursos superiores de Gastronomia em universidades públicas e privadas renomadas, a proliferação de eventos técnicos e científicos especializados, o intercâmbio entre professores e pesquisadores, o debate atual sobre a regulamentação da profissão e da constituição de entidades de classe são indicativos de que há um movimento atuante e propositivo em torno do fortalecimento da área.

Considerando tal movimento, as questões levantadas neste trabalho possuem objetivos semelhantes: contribuir para o reconhecimento da Gastronomia e de seus profissionais a partir da apresentação e do tratamento de temas que permanecem carentes de uma sistematização para o debate. Trata-se de uma sistematização porque várias das questões aqui apresentadas são pouco inéditas, mas insistentemente retomadas em encontros com alunos, pesquisadores, trabalhadores e empresários envolvidos com o setor de alimentação fora do lar. Dessa maneira, acredita-se que sua exposição em um artigo, apesar da brevidade dessa comunicação, seja imprescindível para uma discussão proveitosa sobre o cenário atual da Gastronomia brasileira e de seu futuro.

Por sua vez, é importante ressaltar que apenas por uma opção didática, a abordagem dos aspectos científicos e profissionais em Gastronomia foi apresentada neste trabalho em seções separadas. A associação entre profissão e ciência é absolutamente relevante e os argumentos para esse entendimento são apresentados no

próprio artigo. Logo, o momento atual da construção da Ciência Gastronômica e o entrelaçamento dela com os horizontes profissionais do gastrônomo são os objetos de análise dessa comunicação. Cada um deles exigiu, na medida do possível, empenho de interpretação, avaliação e propostas de intervenção que, se espera, possam ser empregados de maneira vantajosa.

Por último, convém esclarecer que os relatos e as ponderações apresentadas estão pautados em leituras e conclusões de pesquisas que realizamos nos últimos seis anos. Sabemos, porém, que se trata de apenas uma entre inúmeras outras possíveis. Deseja-se, assim, que as questões aqui levantadas possam contribuir para debates mais que contribuam para o fortalecimento da Gastronomia no Brasil.

5. REFERÊNCIAS

AMICH-GALÍ, J. **Los elementos científicos de la Gastronomia**. EOPRO: Barcelona, 2006. 326 p.

BERCHOUX, J. **La Gastronomie:** poeme par suivi des poésis fugitives de láuter. Miguet et Michaud: Paris, 1801.

BERHAM, P. **The science of cooking**. New York : Sping – Verlag, 2001. 241 p.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379 p.

BRUSEKE, F. J. A modernidade técnica. **Revista Brasileira de Ciencias Sociais**, São Paulo, v. 17, n. 49, p.135-144, 2002.

CHAUÍ, M. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2000. 440 p.

CUNHA, J. Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso. **Folha.com**, São Paulo, 08 jul. 2011. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/940566-um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-desilude-e-larga-o-curso.shtml>. Acesso em: 20 nov. 2013.

DaMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rocco: Rio de Janeiro, 1986.126 p.

DE CRONIS, G. T.; FELUCHO, F. Y. VAZ, T. G.; HERRMANN, F. F.; GOMES, A.N. Análise do perfil esperado do profissional formado em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas pelos empresários e donos de restaurantes na cidade de Pelotas. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 12, 2013, Pelotas. **Anais**...Pelotas, 2013.

DRUCKER-GODARD, C.; BOUTY, I.; GOMEZ, M.L. Organisation professionnelle: la gestion des compétences clés dans les Grands Restaurants. In: CONFÉRENCE DE

L'ASSOCIATION INTERNATIONALE DE MANAGEMENT STRATÉGIQUE, 10, 2011, Québec. **Annales…**Québec, 2011.

FOOLAD, E.; HOPIA, A. Culinary precision as a platform for interdiciplinary dialogue. Opinion. **Flavour Journal**, v.2, n.6, 2013. Disponível em: <http://www.flavourjournal.com/content/2/1/6>. Acesso em: 15 nov. 2013.

GALVAO, Maria Cristiane Barbosa. Construção de conceitos no campo da ciência da informação. **Ciência da Informação**, Brasilia, v. 27, n. 1, p. 46-52, 1998. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/ci/v27n1/06.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2013.

HOLANDA, A. Questões sobre pesquisa qualitativa e pesquisa fenomenológica. **Análise Psicológica**, Lisboa, v.24, n. 3, p. 363-372, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE). **Divisão Regional do Brasil.** Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/geociencias>. Acesso em: 12 nov. 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE). **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios:** síntese de indicadores sociais. Rio de Janeiro: 1999.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2012.** Brasília, 2012. Disponível em: < http://portal.inep.gov.br/superior-censosuperior-sinopse>. Acesso em: 12 nov. 2013.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, v. 7, n.16, p.145-156, 2001.

MANASCHE, R. **Agricultura familiar à mesa:** saberes e práticas da alimentação no vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007. 199p.

PEDERSEN, T. **Kemien bag gastronomien.** Nyt Nordisk Forlag: Copenhague, 2005.

PERLÉS, C. Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, n. 31, p.4-14, 1979.

PILLA, M. C. B. A. Gosto e deleite: construção e sentido de um *menu* elegante. **História Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p.53-69, 2005.

RAMOS, M. O. **A "comida da roça" ontem e hoje:** um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné, RS. 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

RIBAS, L. C.; ROCHA, F.G. ASSUNÇÃO, A. T. das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no

setor de alimentos e bebidas em Florianópolis – SC. **Revista Brasileira de Pesquisas em Turismo**, v.4, n.3, p. 24-40, dez. 2010.

ROCHA, F. G.; AMARAL, F. M. Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil). **Turismo e Sociedade**, Curitiba, n.1, p. 124-143, 2012.

ROCHA, F. G. Avaliação do Exame de Classificação na Estratificação de Candidatos aos Cursos Técnicos do Câmpus Florianópolis-Continente. In: ROCHA, F. G. (Org.). **Campus Florianópolis-Continente:** *Educação* Profissional em Turismo com Responsabilidade Socioambiental. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013a. p. 14-47.

_____. Avaliação do Mercado de Trabalho em Turismo no Município de Florianópolis por Egressos de Cursos Técnicos. In: ROCHA, F. G. (Org.). **Campus Florianópolis-Continente:** Educação Profissional em Turismo com Responsabilidade Socioambiental. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2013b. p. 48-64.

ROCHA, F.G.; AMARAL, F.; BRUNELIERE, J. F. M. Educação profissional em cozinha e serviços de restaurante na França. **Turismo e Sociedade**, v. 6, p. 887-910, 2013**.**

SILVA, M. K. Da. **Aproveitamento gastronômico de pescados oceânicos de ocorrência local em cardápios de restaurantes no litoral de Santa Catarina**. 2012. 154 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.

SVEJENOVA, S.; MAZZA, C.; PLANELLAS, M. Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur**. Journal of Organizational Behavior**, v.*28*, n.5, p. 539-561, 2007.

THIS, H. **Molecular Gastronomy***:* exploring the science of favor: New York: Columbia University Press, 2007. 392 p.

ZOPIATIS, A. Is it art or science? Chef's competencies for success. **International Journal of Hospitality Management**, v. 29 n.3, p. 459–467, 2.