



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ESTER BONFIM NASCIMENTO

**SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NA FORMAÇÃO DE TECNÓLOGOS EM GASTRONOMIA:
UM ESTUDO DE CASO**

**FLORIANÓPOLIS
2023**

ESTER BONFIM NASCIMENTO

**SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NA FORMAÇÃO DE TECNÓLOGOS EM GASTRONOMIA:
UM ESTUDO DE CASO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, para a obtenção do diploma de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Elinete Eliete de Lima
Coorientador: Prof. Dr. Leo Serpa

**FLORIANÓPOLIS
2023**

RESUMO

É desejável que a formação Superior em Gastronomia, para além da formação técnica e prática, considere ainda o contexto social, econômico, ambiental e cultural onde está inserida. No Brasil, o Direito Humano à Alimentação Adequada ainda não está garantido para boa parte da população. É nesse contexto que a presente pesquisa se desenvolve com o objetivo de investigar se os pressupostos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) estão contemplados na formação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), na perspectiva dos estudantes e dos egressos. Trata-se de um estudo descritivo, do tipo estudo de caso. Os dados foram coletados por meio de um questionário eletrônico direcionado aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, a partir do terceiro módulo da formação, e para os egressos do mesmo curso. A metodologia utilizada para cálculo do tamanho mínimo da amostra considera o erro tolerável e a representatividade em relação a população de forma não linear. Assim, a partir das análises das respostas foi possível identificar que mais de 75% dos respondentes afirmam desconhecer o significado de soberania alimentar, entre as respostas mencionadas, pode ser destacada a abordagem relacionada a autonomia dos povos e acerca do sistema alimentar atual. Em contrapartida, somente 16,7% dos participantes afirmaram desconhecer o termo de segurança alimentar. Ao definir o conceito, as questões mais abordadas pelos respondentes se referem ao acesso a uma alimentação adequada nutricionalmente. Metade dos respondentes disse ter tido contato com o tema em algumas unidades curriculares. As dimensões que se destacaram foram: Segurança dos Alimentos e das práticas alimentares promotoras de saúde. Todos os participantes afirmaram que é o papel do Tecnólogo em Gastronomia se inserir na busca pela SSAN na sociedade brasileira e 100% dos participantes afirmam que gostariam de ter tido mais oportunidades de trabalhar com a SSAN. Conclui-se que os pressupostos da SSAN estão contemplados na formação dos Tecnólogos em Gastronomia do IFSC, mas há um espaço para aprimoramento.

Palavras-chave: Curso de Tecnologia em Gastronomia; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania alimentar.

ABSTRACT

It is desirable that higher education in Gastronomy, for beyond the academical technical and practical formation, still consider a social, economical, environmental and cultural context where it's inserted. In Brazil the Human Right to Food Nutrition is still not guaranteed for a large part of the population. Thus, the objective of this study is to investigate whether the assumptions of Sovereignty and Food and Nutritional Security (SSAN) are contemplated in the formation of the Superior Course of Technology in Gastronomy, of the Federal Institute of Santa Catarina (IFSC), from the perspective of students and graduates, in order to develop the need to train professionals who recognize their space in the struggle for food democratization in Brazil. It's a descriptive study, of the case study type, in this way, the data were collected through an electronic questionnaire directed to students of the Higher Course of Technology in Gastronomy at IFSC, who were studying from the third module of academic training, and to graduates of the same course. The methodology used to calculate the minimum sample size

considers the tolerable error and representativeness in relation to the population in a non-linear way. Thus, based on the analysis of the responses, it was possible to identify that more than 75% of the respondents claimed to be unaware of the meaning of food sovereignty. Among the responses mentioned, the approach related to the autonomy of peoples and the current food system can be highlighted. On the other hand, only 16.7% of the participants stated that they didn't know the term food security. When defining the concept, the questions most addressed by respondents refer to access to nutritionally adequate food. Half of the respondents said they had had contact with the subject in some curricular units. The dimensions that stood out were: Food Security and health-promoting eating practices. All participants stated that it is the role of the Technologist in Gastronomy to be part of the search for SSAN in Brazilian society and 100% of participants stated that they would have liked to have had more opportunities to work with SSAN. It is concluded that the assumptions of SSAN are included in the training of Technologists in Gastronomy at the IFSC, but there is a space for improvement.

Keywords: Technology Course in Gastronomy; Food Security and Nutrition; Food Sovereignty.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
1.1 OBJETIVOS	7
1.1.1 Objetivo Geral	7
1.1.2 Objetivos Específicos	8
2 REFERENCIAL TEÓRICO	8
2.1 A SOBERANIA E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	9
2.2 RISCOS À SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	10
2.3 O PAPEL DA GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SOBERANIA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR	11
2.4 A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA NO BRASIL	12
3 METODOLOGIA	13
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES	15
4.1 CARACTERIZAÇÃO DOS PARTICIPANTES	16
4.2 CONHECIMENTO DOS CONCEITOS DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	17
4.3 EXPERIÊNCIA COM A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURSO	21
4.4 PAPEL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA NA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	23
4.5 INTERESSE DOS ENTREVISTADO SOBRE O TEMA	24
5 CONCLUSÃO	26
REFERÊNCIAS	27
APÊNDICES	37

1 INTRODUÇÃO

Vive-se hoje no país, um momento de inquietações e reflexões sobre a formação em Gastronomia no Ensino Superior, onde se questiona as bases conceituais hegemônicas eurocentristas, inclusive nos cursos da modalidade tecnológica, cuja a técnica é prioridade (BRANDÃO, 2018). No centro das discussões, a possibilidade e o desejo de uma Gastronomia coerente com a realidade brasileira, “que privilegie o estudo e o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, dos pertencimentos, dos atores populares e dos produtos da terra [...] como os novos e legítimos parâmetros do que é “clássico” no Brasil” (SOARES et al, 2020). E de uma Gastronomia voltada para as necessidades do país (BRANDÃO, 2018).

Para Sugizaki (2021), a formação em Gastronomia, para além da técnica e prática, e também as pesquisas na área, devem levar em consideração a realidade e as vivências de cada local. Assim, num país como o Brasil, onde o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) ainda não foi alcançado (REDE PENSSAN, 2022; RENATO S. MALUF, 2022), valorizar conhecimentos e saberes sobre a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), na formação Superior em Gastronomia, parece ser coerente e oportuno (SUGIZAKI; OLIVEIRA, 2021).

A SSAN define em seus princípios o direito de acesso regular a uma alimentação de qualidade, em quantidades suficientes e sendo nutricionalmente adequadas, sem afetar outras necessidades básicas. Buscando assim, a preservação da autonomia do indivíduo nas suas escolhas alimentares. Reconhecendo e respeitando a diversidade cultural com práticas alimentares sustentáveis, benéficas à sociedade, que sejam capazes de ser promotoras da saúde aos cidadãos brasileiros (BRASIL, 2006b).

Para SUGIZAKI e OLIVEIRA (2021), há interesses em comum entre o campo da Gastronomia e os preceitos estabelecidos pela SSAN, tais como: a cultura e identidade alimentar dos povos, e aspectos relacionados à saúde e sustentabilidade; além disso, na área da Gastronomia há um espaço de estudo propício para a produção e o desenvolvimento de pensamentos críticos, principalmente, relacionado às influências sociais, econômicas e ambientais sob o sistema alimentar no Brasil.

As autoras (SUGIZAKI; OLIVEIRA, 2021) destacam a importância da inserção da discussão do Direito a SSAN a todos os cidadãos brasileiros para a construção do conhecimento crítico e social nas instituições e centros profissionalizantes e educacionais do

país. Pois, entendem que a técnica e o conhecimento gerado nesses espaços são capazes de auxiliar e de fomentar a emancipação social na busca pela democratização alimentar.

SUGIZAKI e OLIVEIRA (2021) investigaram a percepção da comunidade acadêmica (docentes, discentes e egressos) dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil sobre a temática da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e concluíram que o conhecimento sobre SSAN compõe parte do repertório de saberes de tal comunidade.

Por outro lado, não se tem conhecimento de estudos semelhantes em Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia. Assim, a pergunta de partida que conduz o presente estudo é: A formação profissional no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Campus-Florianópolis Continente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Santa Catarina (IFSC), contempla a temática da Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional?

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo geral

Investigar em que medida os pressupostos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) estão contemplados na formação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Campus-Florianópolis Continente, na perspectiva dos estudantes e dos egressos.

1.1.2 Objetivos específicos

- Identificar como os estudantes e egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC definem a SSAN;
- Verificar se na formação superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, os estudantes e egressos observam a inclusão dos pressupostos da SSAN em suas práticas acadêmicas.
- Identificar se os estudantes e egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC reconhecem o seu papel na busca pela SSAN na sociedade brasileira.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A Soberania Alimentar propõe a autonomia da população para definir, construir e implementar suas próprias políticas públicas alimentares. De modo que, sejam capazes de criar suas estratégias de produção, distribuição e consumo alimentar, visando promover a garantia de uma alimentação adequada e tendo em vista a valorização do território nacional, sua população e a cultura local (BRASÍLIA, 2009).

Nesse âmbito, entre seus objetivos a soberania alimentar visa a necessidade da criação de estratégias e políticas que reivindique

[...] o fomento da agricultura familiar e de sistemas alimentares locais e regionais; exige a concretização de reformas agrárias e o acesso popular a recursos hídricos, sementes, informação e tecnologia; propõe a implementação de sistemas agroecológicos de produção de alimentos; destaca a importância de mulheres, povos indígenas e jovens na produção de alimentos e a necessidade de espaços de participação das comunidades na formulação das políticas econômicas no âmbito nacional, regional e internacional (HOYOS; D'AGOSTINI, 2017, p.187).

A Via Campesina, “um movimento autônomo, plural e multicultural que demanda pela justiça social e pela independência de qualquer organização política, econômica ou outro tipo de filiação”, define a soberania alimentar como a capacidade de uma nação de desenvolver e produzir alimentos básicos e essenciais para a sociedade, mantendo dessa maneira, o respeito em relação a diversidade da cultura e produção alimentar de cada local. Além disso, coloca como preceito o direito dos cidadãos de estabelecerem suas próprias políticas e sistemas agroalimentares (LA VIA CAMPESINA, 2021).

Em contrapartida, o termo Segurança Alimentar foi utilizado inicialmente na Europa, durante a Primeira Guerra Mundial (1914-1918), em que, a princípio, era conceituado como a capacidade da população de produzir seu próprio alimento, de modo que fosse suficientemente distribuído e que não se relacionasse a qualquer razão política (ABRANDH, 2010). No entanto, ganhou novas aplicações no decorrer do tempo e por isso, não é um termo estático, como a soberania alimentar (HOYOS; D'AGOSTINI, 2017).

O cenário de mobilizações e de movimentos sociais ganhou ainda mais força com a criação do documento “Segurança Alimentar – proposta de uma política de combate à fome no âmbito do Ministério da Agricultura”, em 1985. O documento que aborda especialmente as dimensões sociais e econômicas da sociedade brasileira, levou a realização da Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, onde entre outras discussões, norteou a criação de

noções políticas sobre a segurança alimentar no Brasil. A partir daí, surgiu ainda, o esforço para se estruturar o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), dando início aos debates sobre o papel deste na garantia aos cidadãos de uma alimentação de qualidade com base nas suas dimensões (BRASÍLIA, 2009).

Já a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), sancionada em 15 de setembro de 2006, define que a Segurança Alimentar consiste no Direito a uma alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, nutricionalmente adequada, de modo que não interfira em nenhuma necessidade essencial, sendo acessível a toda população. Vale mencionar, que é conforme definido pelo Guia Alimentar (2014):

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

O Guia Brasileiro entende também que alimentação saudável e adequada é aquela que tem como base alimentos in natura e minimamente processados, como alface, aipim, banana, entre outros. Alimentos minimamente processados são os que sofreram alterações com algum tipo de processamento, como moagem, secagem, pasteurização, entre outros. Como por exemplo, arroz, feijão e leite pasteurizado (GUIA ALIMENTAR, 2014).

No que diz respeito a SSAN, vale salientar que por mais semelhantes que os seus respectivos conceitos pareçam ser, possuem focos distintos, mas que acabam se complementando, principalmente, acerca da busca por uma alimentação adequada e pela participação dos cidadãos na criação de políticas alimentares eficazes a toda sociedade brasileira, possuindo como objetivo principal, a erradicação da fome (SUGIZAKI, 2021).

Compreende-se ainda, que uma alimentação só pode ser considerada de tal maneira se ela também for segura e sustentável em todos os sistemas incluídos nesse processo, desde sua produção à distribuição dos alimentos (BRASIL, 2006b).

2.2 RISCOS À SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O Brasil é um exemplo de diversidade regional, cultural e alimentar, fatores que contribuem ainda mais para o incentivo à valorização de ingredientes nacionais, principalmente, de sua biodiversidade. No entanto, pela falta de informação, de oferta de

matéria-prima e disponibilidade de alimentos nativos, em sua maioria, por consequência da globalização dentro dos sistemas alimentares atuais, esses recursos acabam sendo substituídos por refeições industrializadas e produtos ultraprocessados, que até então, são reconhecidos como mais práticos e adaptáveis às rotinas dos brasileiros (PESSÔA; RIBAS, 2020).

Nesse contexto, é possível identificar que não só a falta de conhecimento por parte da população, mas também, a falta de políticas alimentares que se adequem às realidades das comunidades, assim como, o crescimento do desemprego, ameaçam a busca pela garantia da segurança alimentar às famílias brasileiras (GT USP, 2023). O Laboratório da Inovação (2021) aponta além desses fatores, outros agravantes deste cenário, dentre eles, destaca-se

A dificuldade no acesso físico e financeiro a alimentos adequados e saudáveis; os gargalos no escoamento e na comercialização de alimentos adequados e saudáveis, especialmente daqueles produzidos pela agricultura familiar, por meio da agricultura orgânica e de base agroecológica e que sejam distribuídos por cadeias curtas de abastecimento; os elevados níveis de perda e desperdício entre a produção e o consumo, relacionados especialmente às condições precárias de armazenamento, embalagem e transporte; a falta de incentivos, em especial aqueles voltados à assistência técnica rural, à agricultura familiar e à diversificação produtiva

Segundo a FAO et. al, (2022) tais problemas têm contribuído para o aumento da incidência de doenças como a diabetes, o sobrepeso, a desnutrição e a anemia devido à falta de uma alimentação de qualidade e saudável. A insegurança alimentar na América Latina e no Caribe, foi classificada como moderada e grave, um índice alto se comparado a outros países. A desigualdade social foi apontada como o principal agravante deste cenário (FAO et. al, 2022).

A fome no Brasil representa a realidade de muitos cidadãos, sendo este um dos principais desafios na garantia da SSAN, atualmente. Apesar do crescimento dos sistemas de produção agroalimentares, um estudo recente identificou que mais de 33 milhões de brasileiros não têm o que comer (REDE PENSSAN, 2022).

Entre os fatores que contribuem para este quadro estão a falta de renda e o baixo poder aquisitivo da população. Observa-se também que as mulheres brasileiras são as principais afetadas neste contexto, por isso, justifica-se a necessidade da luta por mais espaço feminino no campo da SSAN (GT USP, 2023).

2.3 O PAPEL DA GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SOBERANIA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR

A Gastronomia é um campo social que assume práticas culinárias e suas influências na construção de tradições e técnicas. Para a autora Sugizaki (2022) “não se pode relacionar a Gastronomia exclusivamente com o preparo e consumo de alimentos sem considerar as influências do sistema alimentar, como um todo, incluindo neles o papel de outros conhecimentos e outras ciências”.

Nessa perspectiva, a busca por políticas públicas alimentares e a luta por um sistema alimentar mais justo, que não só tenha qualidade, mas viabilize acesso a uma alimentação adequada para a população, parte também daqueles que estudam muito mais do que habilidades culinárias. Isto é, diz respeito a preocupação sobre para quem a gastronomia vai atender e a como os profissionais e estudantes do curso compreendem sua função social e sua inclusão neste meio (SUGIZAKI, 2021).

Outro ponto relevante que deve ser considerado, é que o profissional dessa área, ao abordar questões como produção e consumo, também contribui para a SSAN ao priorizar a utilização de alimentos in natura e/ou minimamente processados, principalmente, quando buscam por ingredientes locais. Essa valorização dos recursos biológicos pode contribuir para a criação de uma identidade gastronômica regional e nacional, elemento que é capaz de ser um importante e desejável diferencial para a gastronomia local (PESSÔA; RIBAS, 2020).

Segundo Kinupp e Lorenzi (2014) contraditoriamente à existência de uma gama imensa de possibilidades, nossa alimentação é muito homogênea, monótona e globalizada. Para Justos (2020), “é a variedade na composição de alimentos no prato que possibilita o consumo de nutrientes de forma abrangente e diversificada”.

O estudo de Pessôa e Ribas (2020), ao analisar a presença de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas em restaurantes, bares e similares de uma região de Florianópolis/SC, concluiu que apenas 25% dos coquetéis produzidos eram formulados com frutas brasileiras e 36% dos sucos utilizavam frutas nativas do país, sendo o abacaxi e maracujá os mais frequentes. Caju, pitanga, jabuticaba e butiá também foram encontrados, porém com baixa frequência.

Diante disto, o relatório da FAO, “O Estado da Biodiversidade para Alimentos e Agricultura no Mundo”, expõe a necessidade de se valorizar e preservar a biodiversidade, como fator crucial para a garantia da SSAN na sociedade. Considerando que, a partir dessa ação, no cenário dos sistemas alimentares há o incentivo também para o consumo de produtos

de pequenos produtores, como também, de alimentos de produção agroecológica ou orgânica (FAO, 2019).

Nessa mesma perspectiva, vale ressaltar que, da mesma maneira que os preceitos da SSAN abordam, o estudo gastronômico compreende as manifestações culturais como formadoras da sociedade, busca valorizar e incluir os aspectos sociais, econômicos, políticos e ambientais de cada região (SOARES., et al, 2020).

Assim, o profissional da área pode, por exemplo, ligar-se à movimentos sociais para fortalecer o consumo de produtos locais. Entre eles está o “Movimentos Sociais do Campo de SC”, que recentemente, enviou proposta para o Programa Brasil Participativo (BRASIL, 2023), que trata da implementação do programa nacional de abastecimento e soberania alimentar, pautado no fortalecimento das organizações produtivas da agricultura familiar, definida como qualquer empreendimento agrícola, em que, a mão de obra é realizada predominantemente pela família, desde sua produção até a distribuição, como também, da economia solidária (BRASIL, 2006a).

A proposta do movimento catarinense está centrada em: (a) Apoio à construção de centros territoriais de abastecimento popular; (b) Compras públicas de alimentos para consumo imediato e formação de estoques; (c) Apoio às associações, cooperativas e agroindústrias para o processamento de alimentos; e (d) Legislação sanitária específica para as agroindústrias familiares. Ações que se concretizadas favorecem a atividade dos profissionais da gastronomia e ampliam o conceito da SSAN.

2.4 A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA NO BRASIL

No Brasil, a Gastronomia é um campo de estudo e formação muito jovem, começou a ser implantada como modalidade técnica e acadêmica a partir de 1999. Refere-se a todo processo atrelado a alimentação, relacionado a aspectos culturais, sociais, ambientais, como também, econômicos da sociedade, se consolidando com a aplicação de noções básicas de cozinha e com a vivência profissional do setor (KOERICH, 2022). Neste contexto, a Gastronomia vem se desenvolvendo, ganhando espaço e contribuindo para o reconhecimento da importância da alimentação brasileira (SUGIZAKI, 2021).

Na área acadêmica, cursos técnicos e superiores de Gastronomia nas instituições e faculdades pelo território brasileiro estão se consolidando com a aplicação de noções básicas de cozinha e com a vivência profissional do setor (KOERICH, 2022).

É possível observar uma significativa expansão na oferta de cursos superiores. Segundo o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, em 2001, havia apenas dois cursos de graduação em funcionamento no Brasil. Atualmente, há em torno de 250 cursos, sendo 40 bacharelados e 210 cursos de tecnologia (INEP, 2023).

Alguns autores têm chamado a atenção para os currículos de formação na área cujo pensamento e bases conceituais eurocentristas, especialmente francesa, predominam. Alertam também sobre a existência de uma Gastronomia distinta, exclusiva, normativa e excludente, que admite a concepção da “alta Gastronomia”, com um viés colonizador (SOARES, et al, 2020). Esse tipo de ideologia formativa tem influenciado o perfil do egresso, bem como a expectativa de atuação dos profissionais (SOARES et al, 2020; SUGIZAKI, 2021).

É necessário abordar as múltiplas facetas que a gastronomia brasileira possui, visto que, ao ser estudada identifica-se conhecimentos importantes sobre a história, técnicas, saberes e as tradições de cada região (MACEDO, 2016). A autora aborda a busca pelo consumo ético dos alimentos e a promoção da sustentabilidade econômica como norteadores da Educação Alimentar.

Ela expõe ainda que a “Gastronomia, assim, assumindo-se nessa abertura educativa, semeia sua importância no relevo social, muito mais profundamente do que sugerem os tantos programas culinários e as competições improváveis a que assistimos em horário nobre”. O campo acadêmico é um caminho não somente de formação profissional como pode influenciar pautas para além das práticas culinárias, sendo um meio de comunicação dos estudantes com os preceitos da SSAN na sociedade brasileira (BRANDÃO, 2018).

Segundo Brandão (2018), a produção de alimentos e matérias-primas são apenas uma parte do sistema alimentar brasileiro e ao analisar essas práticas deve ser levado em consideração as dimensões sociais e todo o conhecimento envolvido nos espaços em que são realizadas as refeições. Isto é, precisa-se ter em vista a realidade das relações de consumo dos indivíduos com os alimentos nacionais, sendo ainda necessário promover diálogos com a cultura, a autonomia e a trajetória da luta da população pelo direito a uma alimentação de qualidade no Brasil.

3 METODOLOGIA

O estudo se caracteriza como uma pesquisa descritiva que tem por principal objetivo a descrição das características de determinada população ou fenômeno. Com relação a seus

procedimentos, caracteriza-se como estudo de caso, em que, para Severino (2007) trata-se de uma pesquisa

[...] que se concentra no estudo de um caso particular, considerado representativo de um conjunto de casos análogos, por ele significativamente representativo. A coleta dos dados e sua análise se dão da mesma forma que nas pesquisas de campo, em geral. [...] Os dados devem ser coletados e registrados com o necessário rigor e seguindo todos os procedimentos da pesquisa de campo. Devem ser trabalhados, mediante análise rigorosa, e apresentados em relatórios qualificados.

O estudo foi dividido em dois momentos, um teórico, onde foram revisados artigos acadêmicos, como o da autora Sugizaki (2022), que buscou alinhar as inter relações entre a gastronomia e a SSAN nas faculdades de bacharelado em Gastronomia, bem como também, em outras publicações acerca do papel técnico e social da gastronomia no contexto do estudo; como o da autora Brandão (2018) e do autor Koerich (2021). Ainda neste viés, publicações do CONSEA e relatórios sobre a SSAN no Brasil e no mundo, como exposto no da FAO e no da Via Campesina, contribuíram para um melhor embasamento teórico acima dos conceitos da SSAN na sociedade e suas relações com o meio científico, cultural, econômico e ambiental explorado pela discente.

Em um segundo momento, foram avaliadas as opiniões dos alunos matriculados e egressos do Curso Superior de Gastronomia do IFSC câmpus Continente sobre o papel do profissional na promoção da SSAN utilizando formulários *on-line* pela plataforma Google (Google forms/docs). Assim, foram coletados dados de respondentes aleatórios, membros do universo amostral do estudo.

Como instrumento de coleta de dados foi utilizado um questionário eletrônico, “Questionário sobre a inserção da soberania e segurança alimentar no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC” (APÊNDICE 1), que foi testado previamente. O mesmo foi direcionado para os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, que cursam a partir do terceiro módulo da formação, e para os egressos do mesmo curso. E a amostragem foi por conveniência, em função do curto espaço de tempo disponível.

Os potenciais participantes foram convidados por e-mail e/ou por WhatsApp®, por onde também foram informados sobre o objetivo da pesquisa e receberam o link do questionário *online*, disponibilizado como formulário eletrônico. Os participantes tiveram acesso ao questionário após a resposta afirmativa de aceitação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE (APÊNDICE 2).

Considerou-se para fins estatísticos, como população, o total de alunos egressos e/ou em curso com matrículas ativas na fase 3 ou superior do Curso Superior de Tecnologia em

Gastronomia, estratificados proporcionalmente em relação às categorias “cursando” e “egressos”. O cálculo do número mínimo amostral (alunos/egressos) e a metodologia de estratificação e escolha aleatória simples de unidades amostrais dentro de cada estrato, terá como parâmetro a metodologia sugerida por Barbetta (2019), com índice de confiança de 95% ($p < 0,05$). Para fins estatísticos, foi considerado um erro amostral tolerável de no máximo 10%.

A metodologia para cálculo do tamanho mínimo da amostra descrita por Barbetta (2019) sugere duas equações, sendo a primeira para cálculo do valor de aproximação, e a segunda para cálculo do tamanho mínimo da amostra.

(Equação 1)

$$n_0 = 1/(E)^2$$

(Equação 2)

$$n = N * n_0 / (N + n_0)$$

sendo:

n: o valor de aproximação para o cálculo.

n: o tamanho mínimo da amostra.

N: a população total de interesse.

E: o erro amostral tolerável pelo pesquisador.

A metodologia utilizada para cálculo do tamanho mínimo da amostra considera o erro tolerável e a representatividade em relação a população de forma não linear.

Os dados foram tabulados por similaridade de respostas e tratados estatisticamente utilizando planilhas eletrônicas do programa Libre Office®.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 CARACTERIZAÇÃO DOS PARTICIPANTES

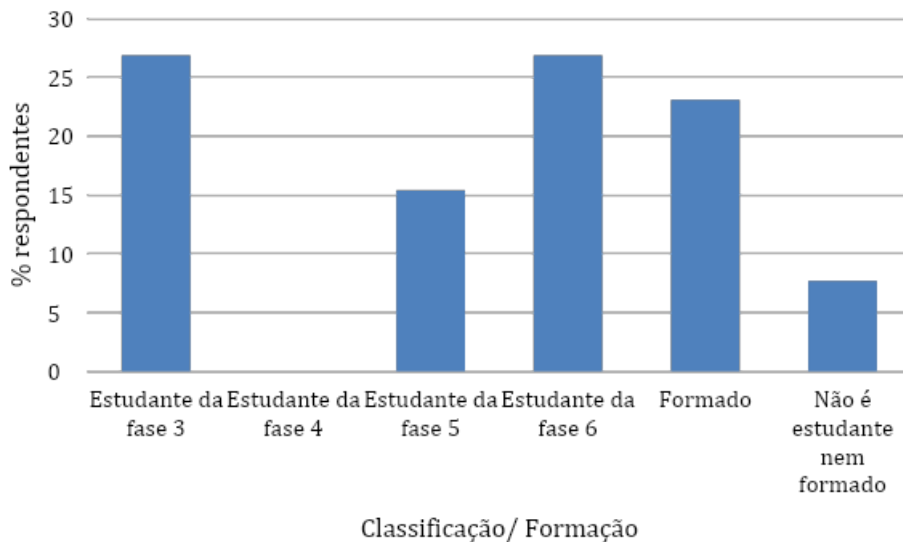
O estudo contou com a participação de 24 respondentes válidos, ou seja, estudantes e/ou egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, Câmpus Florianópolis Continente, sendo dois excluídos por não serem estudantes nem egressos do referido curso. Destes, 70,8% têm entre 20 e 30 anos de idade e 20,2% possuem mais de 31

anos de idade; 58,3% eram do sexo masculino; 16,7% já possui outra formação de nível superior como nas áreas de Nutrição, Direito, Design, Relações Internacionais e, dentre estes, dois respondentes com especialização nas áreas de design e cultura e sociobiodiversidade na gastronomia.

A faixa etária foi a mesma encontrada por SUGIZAKI e OLIVEIRA (2021), ao realizar estudo semelhante a este, porém, com cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil e com participação predominante de mulheres, 60,5%, diferentemente do presente estudo.

A figura 1 apresenta a composição da amostra avaliada, composta por 69,2% de estudantes e 23,1% de egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC. Entre os respondentes da pesquisa, sua maioria (75%) apresentava o curso de Gastronomia como o único, visto que 25% dos entrevistados possuíam alguma outra formação, seja como graduação ou por pós graduação. Vale destacar a presença do curso de Nutrição e a especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia como uma das áreas mencionadas.

Figura 2 – Composição da amostra avaliada, composta por 26 respondentes.



4.2 CONHECIMENTO DOS CONCEITOS DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Com relação ao conhecimento acerca do termo “Soberania Alimentar”, 70,8% dos respondentes válidos afirmaram desconhecer. Dentre os que conceituam o termo destaca-se no Quadro 1:

<p>“O direito dos povos de definir suas próprias políticas públicas e meios sustentáveis para distribuição e consumo de alimentos, que garantam o acesso da população como um todo a uma alimentação adequada.”</p> <p>“Poder escolher o que vou comer de forma a me nutrir adequadamente, de maneira sustentável, onde a cadeia alimentar tenha suas próprias políticas de escolha do que vão produzir e distribuir.”</p> <p>“é garantir a erradicação da fome e da desnutrição para todos os povos de um país”</p> <p>“Uma sociedade que produz seu próprio alimento limpo, bom e justo para todos, que não depende de outras soberanias.”</p> <p>“... é sobre você poder ter o mínimo de condições financeiras para se alimentar e depois, poder escolher o que e como se alimentar.”</p> <p>“Se baseia em um sistema que consiste na garantia da segurança alimentar e o respeito nutricional dos alimentos que são produzidos e distribuídos por uma sociedade em prol da alimentação justa, saudável e segura.”</p> <p>“... é ter o controle da produção de alimentos em toda a cadeia produtiva, de forma independente, com produtores e alimentos regionais, com responsabilidade ambiental, social, cultural e econômica.”</p>

Quadro 1: Entendimentos sobre o conceito de soberania alimentar entre estudantes e/ou egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.

Diante do quadro, foi possível encontrar na diversidade de respostas noções semelhantes àquelas abordadas pelo exposto no referencial teórico. De maneira que, observou-se que os participantes da pesquisa conceituam a soberania alimentar, a princípio, com enfoque na autonomia dos povos sobre o sistema alimentar. Os respondentes definem o conceito, de maneira geral, como a garantia a uma alimentação adequada, “justa, saudável e segura”, como evidenciado por um deles. E portanto, pontuam que a soberania alimentar

defende o direito da população em criar suas próprias políticas públicas relativas à produção e distribuição dos alimentos. Da mesma forma que demonstrado no estudo realizado por Sugizaki (2022), esse sistema alimentar condiz com a quantidade e a forma com o qual os alimentos são produzidos e ofertados, considerando as condições sociais, econômicas, ambientais e culturais de cada local, assim como fundamentado pela Via Campesina (2021).

Nessa mesma perspectiva, notou-se que os respondentes apontam a soberania alimentar como o direito da população a um sistema alimentar que visa o consumo de alimentos locais, a uma produção livre de transgênicos e que para Hoyos e D'Agostini (2017), “prioriza a produção de alimentos para o autoconsumo e o mercado direto local e regional”. Pontua-se também, uma postura referente à sustentabilidade e a procura por uma comida que também respeite a biodiversidade.

Neste aspecto, a gastronomia, sob as vertentes da ecogastronomia, procura ampliar uma economia mais sustentável nos modelos de produção de alimentos, ou seja, tende a fomentar a inserção de uma agricultura limpa, com a promoção de políticas que atuem sob um desenvolvimento rural mais igualitário que ainda busque a inserção de um campo produtivo ecologicamente viável. As autoras ainda afirmam, que a “Gastronomia sustentável envolve, assim, a produção e valorização de alimentos de qualidade e que contribuem para uma dieta adequada e para a reeducação alimentar”. (CAMPOLINA; MACHADO, 2015).

Do total dos participantes da pesquisa 83,3% afirmaram saber o que significa “Segurança Alimentar e Nutricional” e apenas 16,7% não sabem.

No quadro 2 estão as descrições do que os participantes da pesquisa entendem por Segurança Alimentar e Nutricional.

“A responsabilidade de manter uma alimentação higiênica e nutricional de maneira saudável”

“É ter acesso a alimento seguro e nutritivo. ”

“É o direito que todos tenham acesso ao alimento de qualidade e em quantidade suficiente, para que não haja prejuízos à sua saúde. ”

“Garantia de acesso à alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para uma existência digna, que respeite aspectos socioculturais, econômicos e políticos. ”

“Ter acesso a alimentação de forma a eliminar a fome e desnutrição e garantir saúde das populações”

“... é quando alguém tem acesso à comida de qualidade, nutritiva e em quantidade suficiente”

“...tem a ver com o acesso das pessoas à disponibilidade dos alimentos e um consumo adequado (nutricionalmente) ”

“Garantir a todos os indivíduos o direito ao acesso regular e permanente aos alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. ”

“A garantia de que a população tenha acesso aos alimentos de maneira suficiente tanto em quantidade quanto em valor nutricional”

“Estado social e financeiro obtido por um indivíduo em que o número de refeições e os nutrientes necessários para manter seu corpo saudável são atingidos. ”

“... se dá pelo acesso a alimentação em todos os níveis, compreende algo muito mais sociológico, embarga muito mais a questão da acessibilidade dos alimentos a todos”

“Entendo como uma alimentação rica nutricionalmente para o indivíduo, e que deveria estar enraizada culturalmente, favorecendo desta maneira o coletivo. ”

“entendimento sobre saneamento básico, contaminações, segurança dos alimentos, temperaturas, qualidade nutricional e alimento saudável”

“É garantir alimentação de qualidade e com segurança às pessoas. Onde todos tenham acesso a comida de verdade”

“... diz respeito à segurança na manipulação e processamento de alimentos, bem como realizar processos que mantenham suas propriedades nutricionais. ”

“Segurança de que terá acesso a uma alimentação nutricional de qualidade”

“... é quando o indivíduo tem condições de fazer ao menos 3 refeições ao dia, balanceadas para atender as necessidades nutricionais do corpo. ”

“Conjunto de normas que garantem a segurança do manipulador e do consumidor, evitando infecções, perdas de alimento e possíveis doenças relacionadas à alimentação e higiene dos alimentos. ”

“Garantir que os alimentos apresentados sejam de teor favorável para a saúde humana, excluindo de forma completa produtos(alimentos) que prejudicam a saúde.”

“... diz respeito ao direito ao acesso à alimentos seguros e nutritivos.”

Quadro 2: Entendimentos sobre segurança alimentar e nutricional entre estudantes e egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.

Com base na definição elaborada pela LOSAN, sobre o conceito da Segurança alimentar, a maioria dos respondentes relacionam o termo ao direito de acesso a uma alimentação de qualidade em quantidades suficientes sendo nutricionalmente favoráveis, de forma que não comprometa nenhuma outra necessidade do indivíduo. Nessa perspectiva, no estudo realizado por Sugizaki (2022), na busca por identificar se os discentes de gastronomia definiam o que é a SAN, foi observado nas respostas que a maioria dos participantes relacionam o tema com a disponibilidade de alimentos, em suma, com o foco na produção de alimentos, como também, se referem ao acesso a esse direito.

No entanto, é válido ressaltar que essa condição acompanha fatores como a execução de políticas públicas, de uma educação alimentar, na acessibilidade física e financeira, este mencionado também pelos participantes, e, em suma, considerando os aspectos ambientais, econômicos, culturais e regionais de cada local. Segundo ao que exposto pelo Guia Alimentar (2014), além dos campos de discussões das abordagens da SAN, na busca pela democratização alimentar, é necessário fomentar o acesso a uma alimentação adequada e saudável, o qual condiz com a inclusão de alimentos in natura e minimamente processados na dieta da população, aspecto que não é apresentado pelos estudantes e egressos.

Por outro lado, para que as pessoas pratiquem uma alimentação adequada e saudável, é necessário que os ambientes alimentares também sejam saudáveis. Ambientes alimentares podem ser entendidos como mediadores entre as cadeias de produção e abastecimento de alimentos e as escolhas alimentares dos consumidores. A escolha por uma alimentação adequada e saudável não depende unicamente do indivíduo. Alimentos, bebidas e refeições que contribuem para uma alimentação saudável devem ser disponíveis, acessíveis, a baixo custo, agradáveis e amplamente valorizados e promovidos. Para tanto, é necessário que as medidas regulatórias favoreçam essas condições (RECINE, 2021).

Diante disso, além do que já mencionado, é possível destacar a partir das respostas, a relação entre a SAN na criação de normas e políticas na luta pela erradicação da fome na

sociedade, fator que parte da ideia de que o alimento além de acessível deve ser permanente, como também demonstrado pelos respondentes.

Em contrapartida, destaca-se um número considerável de participantes que vincularam a SAN ao campo da Segurança dos Alimentos. Segundo Sugizaki (2022), esta é uma área de estudo importante da Gastronomia, no entanto, pela similaridade dos nomes, acabaram desordenando os conceitos. Situação que já se esperava como resultado no presente estudo, principalmente, por se tratar de um ramo também trabalhado no setor gastronômico.

4.3 EXPERIÊNCIA COM A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURSO

Verificou-se que metade dos participantes afirmam ter tido a oportunidade de trabalhar com SSAN em algumas disciplinas do curso e 8% dizem ter trabalhado em projetos de extensão. Entretanto o número de estudantes e/ou egressos que alegam não ter trabalhado com as temáticas ao longo do curso, correspondendo a 45,8% dos participantes. Entre as experiências descritas que oportunizaram o contato com o tema SSAN, apontou-se as disciplinas e unidades curriculares como Ecogastronomia, História da Gastronomia, Nutrição e Restrições Alimentares, como também, projetos extra curriculares. Vale ressaltar que, ao analisar a Proposta Pedagógica do Curricular (PPC) do curso, não foi encontrado nas competências nem nos conhecimentos das disciplinas sobre os temas da SSAN. O termo “segurança alimentar” é exposto relacionado a unidade curricular de Segurança dos Alimentos, sendo esta área de conhecimento uma das dimensões da temática (PPC-CST GASTRONOMIA, 2023). Porém, muitos conhecimentos trabalhados nessas unidades têm relação com a temática SSAN, tais como: Sustentabilidade na produção de alimentos; Agricultura moderna; Impactos da cadeia produtiva de alimentos; Agroecologia e agricultura sustentável; Alimentos transgênicos e orgânicos; Ética e bem estar animal; Biodiversidade na produção de alimentos; Experiências gastronômicas; brasileiras nas perspectivas temporal e regional; conceito de alimentação saudável e adequada; entre outros.

Com base no que foi apresentado, percebe-se que a matriz curricular dos cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, é majoritariamente focado nas áreas práticas do setor gastronômico, como expõe o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação brasileiro, guia que compreende as competências referentes aos cursos superiores de tecnologia do país, abaixo é referente às responsabilidades do Tecnólogo em Gastronomia, este que:

“Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.” (BRASIL, 2014).

Para Castro, Maria Maciel e Rodrigo Maciel (2016) a gastronomia é privilegiada por estar incluída nos processos de formação de tradições e de saberes culturais, além de carregar muitos símbolos, é capaz de desenvolver a construção de conhecimentos acerca da produção e do consumo alimentar. É sob essa perspectiva, que as faculdades e instituições de ensino podem ser vistas como espaços propícios para a ampliação da visão dos estudantes e profissionais sobre sua atuação, principalmente, como futuros Gastrólogos. Segundo Campolina e Machado (2015) os cursos de Gastronomia precisam oferecer e adequar a formação para além do gerenciamento de uma cozinha.

Dessa forma, analisaram-se as noções a respeito dos pressupostos da SSAN, segundo as definições estabelecidas pela LOSAN e as abordagens utilizadas por Sugizaki (2022). De modo, foram dispostos onze temas referentes às dimensões da SSAN e as porcentagens das respostas encontram-se na Tabela 1.

Segurança de alimentos - alimentos livres de contaminantes (perigos) biológicos, químicos e físicos.	91,70%
A qualidade nutricional (energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, sais minerais e compostos bioativos).	83,30%
As práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural.	75%
As práticas alimentares promotoras de saúde.	58,30%
As práticas alimentares que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.	50%
A importância da manutenção da autonomia dos modos de produção de alimentos de pequenos e médios produtores (Soberania Alimentar).	50%
Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).	50%
O direito de todos ao acesso regular e permanente a	50%

alimentos em quantidade e qualidade.	
O papel do Estado na implementação de Políticas de Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional.	41,70%
O acesso regular e permanente de alimentos sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas.	33,30%
O papel dos movimentos sociais na defesa da Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional.	29,20%
Não tive a oportunidade de trabalhar, nem de discutir as questões acima.	0%

Tabela**1: Experiências com a Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional no curso.**

Nessa perspectiva, nenhum dos participantes declarou não ter trabalhado, dentro da formação gastronômica, alguns dos conceitos mencionados. Ponto positivo do estudo visando que, mesmo que um número de respondentes não sabia do que se tratava o conceito da SSAN, eles já haviam se envolvido com alguma das suas dimensões em um determinado momento, seja nas aulas ou em outros campos de atuação.

Para Sugizaki (2022), é perceptível que a área de estudos e atuação em Gastronomia vem se tornando cada vez mais inclusiva, salientando ainda as possibilidades de diferentes atuações do setor gastronômico relacionados às dimensões da SSAN, principalmente, se abordadas e discutidas ainda mais nos espaços acadêmicos disponíveis nas instituições e universidades.

4.4 PAPEL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA NA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A respeito do papel do estudante e/ou egresso em gastronomia na SSAN, foi questionado aos participantes se eles consideravam que os profissionais desta área poderiam ser representantes na busca pela garantia da SSAN na sociedade. A maioria das respostas foi positiva, um total de 95,8% dos respondentes, 75% dos participantes além de considerar que podem desempenhar essa busca, ainda assinalaram que é uma responsabilidade social que os técnicos em Gastronomia deveriam possuir, uma vez que o setor gastronômico contempla elementos de interface com a SSAN, tais como: cultura e identidade alimentar dos povos, a seleção e aquisição de insumos para a produção de refeições e aspectos relacionados à saúde e a sustentabilidade.

Para Castro, Maria Maciel e Rodrigo Maciel (2016) é preciso mudar a visão do senso comum de que a gastronomia tem relação apenas com banquetes e pratos elaborados, que envolvem aspectos relacionados à cozinha e chefs de grande vislumbre. Compreende-se ainda, que a garantia de direitos e a luta por uma sociedade mais justa, que não só tenha qualidade, mas também acesso a uma alimentação adequada para a população, parte também daqueles que estudam muito mais do que somente habilidades culinárias. Isto é, diz respeito a preocupação para quem a gastronomia vai atender e a como os profissionais e estudantes do curso compreendem sobre sua função social e sua inclusão neste meio (SUGIZAKI; OLIVEIRA 2021).

4.5 INTERESSE DOS ENTREVISTADO SOBRE O TEMA

Ao serem questionados sobre os debates acerca da SSAN durante o curso, 100% dos voluntários responderam que gostariam de ter tido a oportunidade de participar de mais discussões. Desse modo, foi realizada uma alternativa aberta para que pudessem justificar a questão mencionada. Para a análise das justificativas, foram destacadas as mais desenvolvidas, ou seja, aquelas que apresentavam a posição dos participantes referente a inserção do estudante e/ou egresso do curso tecnólogo em Gastronomia nos debates sobre a busca pela SSAN neste campo acadêmico. Foram no total 20 respostas, fator positivo para estudo, que interpretou o dado como um interesse por parte dos voluntários acima da temática desenvolvida.

Nesse contexto, foi identificado que os participantes apontaram, em sua maioria, duas dimensões que o estudante e/ou egresso são capazes de contribuir na busca e na inserção dos pressupostos da SAN na sociedade. Ao analisar o que foi exposto, se destaca a divulgação do conhecimento gerado dentro dos espaços acadêmicos à comunidade, visto como um instrumento norteador para a criação de debates com a população, na intenção de compartilhar noções básicas de responsabilidade nutricional, ambiental, cultural, e econômica.

Assim, entre outras perspectivas, foi mencionado que além de compreender sobre habilidades práticas, os tecnólogos em gastronomia detém conhecimento fundamental na construção de sistemas alimentares que busquem pela utilização de alimentos com qualidade, nutricionalmente adequados e que sejam benéficos à economia local, como também, ao meio ambiente. Consequentemente, esses fundamentos tornam-se instrumento oportuno para aqueles que se beneficiam dessa comunicação com a comunidade, como por exemplo os

agricultores familiares e os produtores locais. Deste modo, incentivando a população local a consumir de forma consciente e realizar suas escolhas alimentares de maneira responsável.

Como aborda a autora Sugizaki (2022) “Aqueles que têm o conhecimento e a capacidade para instruir e praticar tais métodos devem trabalhar em pró da sociedade brasileira”. Em virtude disso, um dos participantes destacou que

A função de quem trabalha com o segmento Alimentos e Bebidas vai além do produto final que chega na mesa do cliente. É indispensável pensar no impacto que a comida tem na nossa sociedade e como os profissionais da área estão lidando com isso, é de nossa responsabilidade conscientizar e lutar pelo acesso a uma alimentação de qualidade a todos.” (PARTICIPANTE 1, 2023)

Portanto, entende-se que tanto o profissional da área quanto os estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia se relacionam com os amplos espaços envolvidos com alimentação e isso condiz com a responsabilidade ambiental, cultural, econômica e social que devem prezar em sua área de atuação. Assim, as autoras Campolina e Machado (2015) afirmam ainda que,

Os cursos de formação de gastrônomos, no Brasil, orientam-se por proposições curriculares e práticas pedagógicas fundamentadas em conhecimentos e referenciais políticos e técnicos, que expressem as preocupações e compromissos com a sustentabilidade, o desenvolvimento local e a formação integral dos profissionais para que possam atuar responsavelmente.

5 CONCLUSÃO

A Gastronomia desempenha um importante papel na edificação da sociedade e está interligada, cada vez mais, com a maneira pela qual os indivíduos se relacionam dentro dos sistemas alimentares. A presente pesquisa contou com a participação de uma pequena amostra de estudantes (18) e de egressos (6), totalizando 24. A maioria dos participantes era do sexo masculino, com idades entre 20 e 30 anos.

A partir dos resultados encontrados, foi possível concluir que um número considerável de estudantes e egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC desconhecem os conceitos de SSAN, com destaque para a soberania alimentar. Por outro lado, a maioria dos participantes percebe a inclusão dos pressupostos em sua formação. Metade dos entrevistados afirma ter trabalhado com SSAN no ensino e apenas 8% afirmam ter trabalhado com o tema em projeto de extensão. As unidades curriculares mais citadas foram: Ecogastronomia, História da Gastronomia, Nutrição e Restrições Alimentares.

Na perspectiva das dimensões da SSAN, observou-se que os temas relacionados ao acesso e ao direito a uma alimentação adequada foram os menos abordados. Os mais citados foram: Segurança de alimentos - alimentos livres de contaminantes (perigos) biológicos, químicos e físicos; A qualidade nutricional (energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, sais minerais e compostos bioativos) e As práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural. Convém ressaltar que todos os participantes manifestaram o desejo de ter no curso a oportunidade de mais discussões sobre SSAN.

Foi possível observar que os participantes da pesquisa reconhecem que é papel do Tecnólogo em Gastronomia se inserir na busca pela SSAN da população, fomentando a busca por sistemas alimentares menos prejudiciais ao ambiente e aos povos. Desta forma, entende-se que há no curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSC um solo fértil para que se consiga cumprir a missão da Instituição, que consiste na promoção e formação de cidadãos através da educação profissional e acadêmica de seus estudantes, buscando ampliar e difundir conhecimentos para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da sociedade.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, B. H. P. Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará [Internet]. Universidade Federal do Ceará; 2018. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/36664/1/2018_tese_bhpbrandão.pdf. Acesso em: 6 de março de 2023.

BRASIL. Grupo de Trabalho do Consea. Consea - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (org.). Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira. Brasília, 2009. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/sistemas-alimentares/construcao-do-sistema-e-da-politica-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-o-instituto-interamericano-de-cooperacao-para-a-agricultura/versao-portugues.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial da União, v. 25, 2006a.

BRASIL. Programa Brasil Participativo. Disponível em: <https://brasilparticipativo.presidencia.gov.br/processes/programas/f/2/proposals/5213>. Acesso em 05 de julho de 2023.

BRASIL. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) propõe . Brasília: Senado Federal, 2006b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 13 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192. Acesso em: 13 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Publicações. 2015. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841. Acesso em: 30 de Julho de 2023

CAMPOLINA, R. DE L.; MACHADO, L. R. DE S. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. **Competência**, v. 8, n. 2, p. 125–144, 2015.

CASTRO, H. C. ; MACIEL, M. E. ; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, 2016.

CONSTRUÇÃO DO SISTEMA E DA POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA BRASILEIRA. Brasília: Conselho

Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), 2009. Acesso em 18 de Junho de 2023

FAO. 2019. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Roma. 572 pp. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>. Acesso em: 06 de Julho.

FAO, FIDA, OPS, PMA e UNICEF. América Latina y el Caribe 2022 - Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional – Estadísticas y tendencias. Santiago de Chile, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/cc2314es>. Acesso em: 20 de Julho de 2023.

FBSSAN. Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Conferência Popular lança documento sobre desafios do SISAN e defende criação de secretaria para enfrentamento da fome, 16 de dezembro de 2022. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2022/12/conferencia-popular-lanca-documento-sobre-desafios-do-sisan-e-defende-criacao-de-secretaria-para-enfrentamento-da-fome/> Acesso em 05 de julho de 2023.

GT USP. Políticas Públicas de Combate à Insegurança Alimentar e à Fome. Relatório. São Paulo, 2023. Disponível em: https://www.esalq.usp.br/acom/Relatorio_Final_do_GTUSP_de_Combate_a_Fome_e_a_Inseguranca_Alimentar.pdf. Acesso em: 11 de Março de 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (Santa Catarina). Missão: Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Florianópolis Continente. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/missao-visao-e-valores>. Acesso em: 04 ago. 2023.

IFSC. Campus Florianópolis Continente - PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO SUPERIOR - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal de Santa Catarina, 2023. Disponível em: https://www.ifsc.edu.br/curso-aberto/-/asset_publisher/nvqSsFwoxoh1/content/id/657211. Acesso em: 14 de agosto de 2023.

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br>. Acesso em 05 de Maio de 2023.

KOERICH, G. H. Conhecimento Gastronômico no Contexto Sociocultural de Transformações. 2022. 26f. Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia - Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2022.

Laboratório de Inovação –Incentivo à Produção, à Disponibilidade, ao Acesso e ao Consumo de Frutas, Legumes e Verduras. Brasília, 2021. Disponível em: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/55725/9789275725146_por.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 20 de Julho de 2023.

JUSTO, M. Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições. Yamazaki, Ibirapitanga, 2020. Disponível em: https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf. Acesso em 05 de Julho de 2023.

MALUF, R. S. Segurança alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.

MARTINELLI, S. S. ; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: Uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Ciência & Saúde Coletiva, v. 24, n. 11, p. 4251-4261, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/?lang=pt>. Acesso em: 18 de Julho de 2023.

MALUF, R. S. Rede Penssan (org.). II VIGISAN: inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da covid-19 no brasil. 2. ed. Brasil: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf>. Acesso em: 13 de março de 2023.

PESSÔA, L. O. D. ; RIBAS, L. C. C. Presença e diversidade de frutas nativas brasileiras em bebidas manipuladas da Via Gastronômica de Coqueiros (Florianópolis/SC). – **RBG - Revista**

Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, SC – v. 3, 2020, p. 1-18. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/994>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

RECINE, E. O ambiente alimentar como mediador entre cadeias produtivas e escolhas alimentares. In: III Seminário Latino-Americano Ambiente alimentar e Saúde: Avanços em Pesquisas, Políticas e Novos Desafios. 28 e 29 de outubro de 2021. Disponível em: <https://eventos.congresse.me/semplaamb/edicoes/iiiseminario-latino-americano-sobre-ambiente-alimentar-e-saude-1-edicao>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

Rede PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: II VIGISAN: relatório final da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar - PENSSAN São Paulo: Fundação Friedrich, 2022. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>. Acesso em: 05 de maio de 2023

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SOARES, C. M. P. ; FERRO, R. C. ; BRANDÃO, B. H. P. ; SUGIZAKI, B. C. ; SILVA, G. B. L. ; MOURAO, T. J. F. ; OLIVEIRA, T. M. ; SANTOS, F. P. Conceitos de Gastronomia : um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. Revista Confluências Culturais, v. 9, p. 27-47, 2020.

SUGIZAKI, B. C. ; CORTAZZO, M. V. ; OLIVEIRA, M. R. M. de. Soberania e segurança alimentar e nutricional na formação em Gastronomia por instituições de ensino superior no Brasil. *Revista Ingesta*, v.1, n.2, p. 96-97, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p96-97>. Acesso em: 13 de março de 2023.

SUGIZAKI, B. C. ; OLIVEIRA, M. R. M. de. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em Gastronomia no Brasil. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763- 9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 133-146,

dez. 2021. Disponível em:
<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/viewFile/42085/26694>. Acesso em 06 de
maio de 2023.

APÊNDICE 1:

Questionário sobre a inserção da soberania e segurança alimentar no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC

Seção 1 de 5

Pesquisa - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Gastronomia. ✕ ⋮

Olá, tudo bem? Sou Ester Bonfim Nascimento, estou realizando o meu Trabalho de Conclusão de Curso e seria muito importante contar com a sua participação nesta pesquisa. O objetivo é investigar se os conceitos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) estão sendo ou foram contemplados na sua formação superior de Tecnólogo em Gastronomia. O questionário será breve e todos os seus dados serão confidenciais.

E-mail *

E-mail válido

Este formulário está coletando e-mails. [Alterar configurações](#)

Seção 2 de 5

Formação:

Descrição (opcional)



1. Em qual categoria da formação você se enquadra: *

- Sou estudante da terceira fase do Curso Superior em Gastronomia do IFSC.
- Sou estudante da quarta fase do Curso Superior em Gastronomia do IFSC.
- Sou estudante da quinta fase do Curso Superior em Gastronomia do IFSC.
- Sou estudante da sexta fase do Curso Superior em Gastronomia do IFSC.
- Sou formado no Curso Superior em Gastronomia pelo IFSC.
- Não sou estudante nem formado em gastronomia.

Seção 3 de 5

Dados do entrevistado:

Descrição (opcional)

2. Qual sua idade: *

- Menor que 19 anos.
- De 20 a 30 anos.
- Acima de 31 anos.



3. Gênero: *

- Feminino.
- Masculino.
- Outro.

4. Você tem formação complementar? *

- Não, somente gastronomia.
- Gastronomia e outro curso superior.
- Gastronomia e formação em nível de pós graduação.



5. Se você assinalou "Gastronomia e outro curso superior" e/ou "pós graduação", indique qual curso:

Texto de resposta curta

Seção 4 de 5

Domínio dos conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN)



Descrição (opcional)



1. Você sabe o que é Soberania Alimentar? *

- Sim
- Não

2. Caso tenha respondido sim na questão anterior, descreva o que você entende por Soberania Alimentar?

Texto de resposta longa

3. Você sabe o que é Segurança Alimentar e Nutricional? *

Sim

Não

4. Caso tenha respondido sim na questão anterior, descreva o que você entende por Segurança Alimentar e Nutricional?

Texto de resposta longa

Seção 5 de 5

Experiência com Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) no Curso Superior de Gastronomia

Considera-se a Soberania Alimentar a manutenção da autonomia dos modos de produção de alimentos – com base na pequena e média produção. E a Segurança Alimentar e Nutricional refere-se à "realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis". Não será necessário alterar as questões respondidas anteriormente.

1. No curso de Gastronomia você teve a oportunidade de trabalhar com SSAN *

- Sim, em alguma(s) disciplina(s) do curso.
- Sim, em projeto(s) de pesquisa.
- Sim, em projeto(s) de extensão.
- Não, nunca trabalhei.

2. Se você assinalou "Sim" na questão anterior, indique em qual.

Texto de resposta longa



3. Nesta questão, você pode assinalar uma ou mais alternativas. *

Na sua formação em gastronomia, você teve a oportunidade de trabalhar e/ou discutir questões relacionadas com alguma(as) das alternativas a seguir? Se sim, indique quais:

- A importância da manutenção da autonomia dos modos de produção de alimentos de pequenos e médi...
- O papel dos movimentos sociais na defesa da Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional.
- O papel do Estado na implementação de Políticas de Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutri...
- O direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade.
- O acesso regular e permanente de alimentos sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas.
- Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).
- A qualidade nutricional (energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, sais minerais e compostos ...
- As práticas alimentares promotoras de saúde.
- As práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural.
- As práticas alimentares que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.
- Segurança de alimentos - alimentos livres de contaminantes (perigos) biológicos, químicos e físicos.
- Não tive a oportunidade de trabalhar, nem de discutir as questões acima.

4. Você considera que é papel do profissional tecnólogo em gastronomia se inserir na busca pela SSAN na sociedade brasileira?

- Sim
- Não

...

5. Nesta questão, você pode assinalar uma ou mais alternativas.

Você considera que os tecnólogos em gastronomia têm relação com a defesa da soberania alimentar e da Segurança Alimentar e Nutricional:

- Sim, para mim é muito claro. Trata-se de um compromisso social que devemos ter.
- Sim, mas nunca tinha pensado sobre isso.
- Não vejo relação alguma.
- Vejo uma fraca relação.
- Outro

6. Você gostaria que no curso de Gastronomia tivessem mais discussões acerca da SSAN?

- Sim
- Não
- Adicionar opção ou [adicionar "Outro"](#)

7. Com relação na questão 6, diga por quê? *

Texto de resposta longa

APÊNDICE 2:

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário em uma pesquisa. Após a leitura e esclarecimento sobre as informações a seguir.

Título da pesquisa: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Formação de Tecnólogos em Gastronomia: UM ESTUDO DE CASO

Pesquisadora responsável: Ester Bonfim Nascimento, sob orientação da Professora Elinete Eliete de Lima.

Endereço: Servidão Alzira Ventura Vieira, nº40, Bairro Capoeiras, Florinópolis-SC.

Telefone para contato: (65)98158-0240.

O objetivo da pesquisa consiste em investigar se os pressupostos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) estão contemplados na formação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Campus-Florianópolis Continente, na perspectiva dos estudantes e dos egressos..

A sua participação na pesquisa consiste em responder um questionário eletrônico levando em conta os seus pensamentos acerca do tema, sabendo que toda informação exposta será importante e válida para a construção da pesquisa

O Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos, é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEP/IFSC está localizado dentro da própria Instituição, à Rua 14 de julho nº150 segundo andar sala 33B Florianópolis-SC CEP (correios): 88075-010). Horário de funcionamento definido de segunda-feira a sexta-feira das 8h às 12h e das 14h às 17h para contato dos pesquisadores e participantes das pesquisas. Telefone para contato (48)3877-9054 e e-mail cepsh@ifsc.edu.br.

As informações obtidas através da coleta de dados serão utilizadas para alcançar o objetivo acima proposto, e para elaboração de trabalho de conclusão de curso em Gastronomia da aluna Ester Bonfim Nascimento, resguardando sempre sua identidade durante todas as fases da pesquisa. Você poderá recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma. Caso não queira mais fazer parte da pesquisa, favor entrar em contato com o pesquisador responsável.

CONSENTIMENTO DA PESSOA COMO PARTICIPANTE DE PESQUISA

Eu, _____, abaixo assinado, concordo em participar do estudo. Fui devidamente informado e esclarecido pelo pesquisador sobre a pesquisa e, os procedimentos nela envolvidos, bem como os riscos e benefícios decorrentes da minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento e ter acesso ao registro do consentimento sempre que solicitado.

Local: _____ Data ____/____/____.

Assinatura do participante da pesquisa:

Assinatura do pesquisador responsável:
