

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

REFLEXÕES INICIAIS SOBRE CONCEPÇÕES SÓCIO ALIMENTARES E SUA IMPORTÂNCIA PARA A FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA¹

INITIAL REFLECTIONS ON FOOD SOCIETY CONCEPTIONS AND THEIR IMPORTANCE FOR TRAINING GASTRONOMY PROFESSIONALS

Gabrielle Assunção Minuzi², Roselene Moreira Gomes Pommer³

¹ Jornada de pesquisa realizada no curso de Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica da UFSM.

² Possui graduação em Gastronomia pela Universidade de Santa Cruz do Sul. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia. Cursa Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica na UFSM, onde realiza pesquisa na área de formação de professores.

³ Licenciada em História pela UFSM, Mestre em História pela UNISINOS e Doutora em História pela UNISINOS. Docente da UFSM, atuando no Colégio Técnico Industrial - CTISM e no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica - Mestrado Acadêmico.

RESUMO

O presente artigo propõe a análise sobre a importância das concepções sócio alimentares assumidas pelos cursos de graduação em gastronomia, concentrando-se no seguinte problema de pesquisa: que concepções sócio alimentares são apresentadas como relevantes para a formação acadêmica dos profissionais dessa área? A temática tem origem no fato de as práticas alimentares não serem neutras nem socialmente homogêneas, indicando as condições sociais dos sujeitos nelas envolvidos. Por isso, a formação dos profissionais da área alimentar expressa questões que envolvem a alimentação da sociedade e de como tais práticas podem contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Esse texto tem o propósito explicativo/descritivo e foi produzido a partir de abordagens qualitativas acerca dos indicadores de concepções sociais presentes nos documentos. Através dele, poder-se-á oferecer às instituições envolvidas reflexões acerca da qualificação de seus egressos para além das necessidades exclusivas do mercado.

Palavras-Chaves: currículo, alimentação, sociedade

ABSTRACT

This paper proposes the analysis of the importance of socio-food conceptions assumed by undergraduate courses in gastronomy, focusing on the following research problem: which socio-food conceptions are presented as relevant to the academic formation of professionals in this area? The theme originates from the fact that eating practices are neither neutral nor socially homogeneous, indicating the social conditions of the subjects involved in them. Therefore, the training of food professionals expresses issues that involve the diet of society and how such practices can contribute to improving people's quality of life. This text has the explanatory /

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

descriptive purpose and was produced from qualitative approaches about the indicators of social conceptions present in the documents. Through it, the institutions involved can be offered reflections on the qualification of their graduates beyond the unique needs of the market.

Keywords: curriculum, food, society

1. INTRODUÇÃO

A história da alimentação confunde-se com a história da humanidade. Através da luta primeiramente pela aquisição e, mais tarde, pelos recursos para a produção do alimento, os grupos humanos puderam aprimorar suas técnicas de relações sociais e naturais, desenvolvendo formas e métodos de preparar, armazenar e distribuir os recursos alimentares. A partir da necessidade fisiológica do alimento, o homem foi criando o hábito de caçar para a sobrevivência e, no decorrer deste processo, foram moldando-se as primeiras noções de sociedade. Os alimentos foram sendo modificados, transformando sua função de suprir as necessidades nutricionais, dando lugar a uma cadeia alimentar e suas ramificações. Com as transformações históricas vividas pelos modos de produção social da existência, os recursos alimentares deixaram de ser meramente uma necessidade, tornando-se mercadorias. Nesse processo, os hábitos alimentares se modificaram, expressando diferentes ideologias culturais, com cada parte do mundo apresentando tradições alimentares, ritos e hierarquias próprias, compondo uma complexa teia alimentar.

Com a intensificação do modo de produção capitalista, a poderosa indústria alimentar passou a investir cada vez mais na criação de infinitos produtos, resultantes de diferentes processos. Em função disso, emergiu a necessidade de profissionais cada vez mais qualificados para o atendimento da área alimentar, estimulando as instituições de formação profissional a oferecerem cursos que capacitem os indivíduos para atenderem a crescente demanda.

Os cursos da área alimentar têm, então, seu surgimento recente, considerando-se que o hábito de comer fora dos espaços domésticos cresceu, especialmente, a partir do final dos anos de 1980, quando as mulheres ampliaram suas participações no mercado de trabalho, exigindo dos grupos familiares a realização de parte de suas refeições fora de casa.

A priori, esses cursos visavam formar profissionais em curtos espaços de tempo, com conhecimentos e técnicas básicas para serem executadas nas cozinhas ou nas indústrias, sem a priorização sobre as questões teórico críticas relativas ao campo da alimentação.

No entanto, as demandas do setor de hotelaria provocadas pelo incremento do turismo, e das práticas alimentares mais saudáveis requisitadas por movimentos alternativos, expandiu a necessidade de profissionais mais qualificados, levando as instituições a perceberem aí um nicho a ser explorado pelo campo científico. Os programas de televisão ao apresentarem o universo da cozinha profissional de forma glamourizada, também contribuíram para a transformação do ato de alimentar-se por necessidade, em um ato de prazer.

Em vista do exposto, o presente artigo pretende refletir sobre as concepções sócio alimentares

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

pertinentes à estrutura curricular de cursos em gastronomia. A questão premente para a pesquisa, a qual será analisada a partir do viés histórico crítico, é a concepção sócio alimentar que embasa a formação dos profissionais da área, tendo em vista as peculiaridades culturais, sociais.

2. O OBJETO E SEUS REFERENCIAIS TEÓRICOS

O ato de alimentar-se constitui um importante referencial do processo humanizador. No princípio da sua formação, ainda durante o processo de hominização, quando a espécie humana começava a diferenciar-se biológica, técnica e culturalmente das demais espécies animais, o ato de alimentar-se já se constituía em um ato social, marcado pela cooperação e pela interação de homens e mulheres no grupo.

Ornellas (2009) aponta que, após o nascimento, diversos fatores incidem sobre a formação sociocultural dos indivíduos, sendo a alimentação um dos mais influentes. Isso se deve ao fato de que o homem é o único animal que precisa aprender a viver, para o que o ato de alimentar-se é indispensável.

Da Matta (1986) distingue comida de alimento, em que “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (p. 56). Nesta perspectiva, a cozinha assume a conotação de um universo culturalmente constituído, no qual o alimento se transforma em comida a partir de técnicas culinárias e/ou gastronômicas.

Segundo Savarin (1995), gastronomia tem sido campo de discussões, pois

Há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Nesse sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas. (p. 12).

Mas não somente de historiadores a gastronomia tem despertado a atenção. A complexidade que envolve o ato social da alimentação tem sido alvo do interesse de outras ciências. A ecologia tem se preocupado em explicar o ambiente natural onde cada alimento se encontra. A antropologia cultural tem buscado analisar o comportamento humano em seu contexto social e econômico, para o qual o hábito de alimentar-se se constitui em um importante documento. Já a nutrologia estuda a constituição nutritiva dos alimentos.

Além da esfera nutricional, essas ciências apontam outra motivação para a centralidade das atenções sobre os alimentos: a sobrevivência, um fator instintivo básico e permanente, pois a fome impulsiona a procura pelo alimento. O medo da fome foi um elemento importante que levou os grupos humanos criarem mecanismos técnicos para tornar o alimento seguro, muito embora, durante esse processo alguns tenham sido sacrificados, ingerindo alimentos tóxicos ou sendo alijados do acesso a eles.

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

Um exemplo a ser apontado está nos hábitos alimentares dos povos nativos brasileiros que, no início da sua constituição sócio histórica, possuíam abundância de recursos alimentares, não necessitando produzir os alimentos, pois dependiam dos recursos ecológicos. Na medida em que o processo de colonização europeia se intensificou, esses povos se viram compelidos a desenvolverem técnicas de domínio dos fenômenos naturais para a produção de seus próprios alimentos, ou pelo cultivo da terra, ou pela domesticação de animais. Nesse aprimoramento, necessário se faz o envolvimento de todos os sentidos, especialmente o olfato, considerado o sensor do apetite.

Segundo o sociólogo francês Letourneau (1999), citado por Ornellas (2000), é possível determinar as fases evolutivas de um grupo étnico, desde seu estágio primário, até o mais elevado grau de aprimoramento técnico cultural, relacionando a alimentação com o refinamento do gosto, da cultura e da riqueza. No entanto, essa relação atingiu seu ápice no início da formação do Modo de Produção Capitalista, de maneira excessiva e exagerada possibilitando reflexões acerca de hábitos alimentares que defendiam que quanto mais intelectualizado era um indivíduo, mais discriminativo e exigente era seu paladar.

Importante, também, é relacionar as questões alimentares com o contexto político e social, pois, mesmo entre os povos mais antigos, comia quem mais tinha, fazendo do acesso ao alimento uma questão de poder. Essa relação entre práticas alimentares e classes sociais se tornou um importante objeto de investigação nas ciências sociais. Para Bertoncelo (2019) essa importância reside no fato de

as práticas alimentares estarem profundamente relacionadas, no que se refere ao consumo e preparação, com práticas em outros domínios da vida social (por exemplo, relação com o corpo, divisão do trabalho entre os sexos, usos do chamado “tempo livre”), além de serem profundamente reveladoras dos gostos que comandam a apropriação de diferentes bens e objetos (p. 01).

Porém, o solo que produz os alimentos pode esgotar sua capacidade produtiva. A moderna tecnologia utiliza adubos químicos e pesticidas para aumentar e perpetuar a produtividade o que, se por um lado aumenta o volume e melhora esteticamente o produto, por outro pode afetá-los por contaminação, exigindo cuidados e fiscalização. Segundo Miranda (2018),

o mundo tem 1,87 bilhão de hectares de lavouras. A população mundial chegou a 7,6 bilhões em 2017. Cada hectare, em média, alimentaria quatro pessoas. Mas, a produtividade varia muito, em função de solos, clima, tecnologia empregada e tipo e qualidade dos cultivos produzidos. Disso decorrem grandes diferenças entre os desempenhos agrícolas dos países (p. 26).

Em torno de 10% da terra do globo é cultivada, pois é necessário considerarem-se as condições geográficas como áreas demasiado íngremes, rochosas, secas, úmidas e frias onde se torna impróprio o uso para a agricultura. Na medida que a população cresce, faz-se necessário considerar a questão da redução dos rebanhos animais para o aumento das plantações. Poderia-se obter terras para produzir alimentos cessando-se o cultivo de plantas não essenciais, como o

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

tabaco, o café ou o chá. No entanto, se uma dessas culturas fosse abandonada, teríamos o aumento do desemprego, o que contribuiria para agravar o problema da fome. Pode ser que futuramente, as culturas de luxo possam ser abandonadas, em favor das culturas de alimentos essenciais para saciar a fome no mundo.

Outro fator que tem contribuído para a alteração dos hábitos alimentares é a prática de se fazer as refeições fora dos espaços domésticos. O hábito de alimentar-se fora, transformou as relações humanas com o alimento. Disso decorreu o crescente número de restaurantes e demais segmentos que fornecem refeições, o que, por sua vez, gerou a necessidade de profissionais para atuarem nesse setor.

3.METODOLOGIA.

O presente artigo é o resultado de reflexões sobre um fenômeno em seu contexto real cujos “resultados, de modo geral, são apresentados em aberto, ou seja, na condição de hipóteses, não de conclusões” (GIL, 2002, p.54). Sendo assim, é resultante de uma pesquisa qualitativa, crítico-dialética, que tem como referencial teórico os pressupostos do materialismo histórico, especialmente aqueles que se referem às dinâmicas das relações dialéticas, com a finalidade de produzir conhecimentos através da interpretação e da análise dos fenômenos sociais.

As análises sobre as concepções sócio alimentares de cursos de gastronomia são estabelecidas tomando-se por base o método histórico crítico, ou dialético, a partir de seus dois momentos: a investigação e a exposição. Segundo Netto,

a crítica do conhecimento acumulado consiste em trazer ao exame racional, tornando-os conscientes, os seus fundamentos, os seus condicionamentos e os seus limites - ao mesmo tempo em que se faz a verificação dos conteúdos desse conhecimento a partir dos processos históricos reais. (2011, p.18)

Os cursos de Gastronomia fazem parte de uma realidade historicamente construída, ou seja, investigar-se-á o objeto, para chegar à sua exposição crítica, fundamentada nas contradições inerentes às ações sociais. Isso por que, “a investigação tem de apoderar-se da matéria, em seus pormenores, de analisar suas diferentes formas de desenvolvimento e de descobrir a conexão interna que há entre elas. Só depois de concluído esse trabalho, é que se pode apresentar, adequadamente, o movimento real” (CHAGAS, 2011, p.17).

A necessidade de partir-se da exposição criteriosa do objeto a ser pesquisado para, somente após, estabelecerem-se as conclusões é justificada Chagas (2011) da seguinte maneira:

o pensamento tem, na verdade, que se livrar de opiniões pré-concebidas, de conceitos externos ao objeto, de hipóteses que pairam acima dele, para nele mergulhar e penetrá-lo, considerando apenas o seu movimento, para trazer à consciência este trabalho da própria lógica específica do objeto específico” (2011, p.3).

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

Para a estruturação das análises hermenêuticas, serão considerados os estudos de autores que teorizaram sobre as concepções sócio alimentares produzidas pelas classes sociais em seus processos de contradições históricas e suas relações com os estudos que teorizam o currículo.

4. ABORDAGENS GERAIS SOBRE AS RELAÇÕES ENTRE CURRÍCULO E CONCEPÇÕES ALIMENTARES

Os cursos de formação gastronômica surgiram para suprir a demanda por profissionais dessa área no mundo do trabalho, embora existam questões pertinentes que precisam ser tratadas, para que se possibilite uma formação mais crítica e reflexiva sobre essa formação. Acredita-se, então, ser possível, através da análise de currículos de cursos de gastronomia, identificar a concepção sócio alimentar que norteia a formação dos profissionais para a área alimentar.

Para tanto, é importante que alguns conceitos sejam delimitados a priori. O primeiro é o conceito de currículo. Segundo Hamilton (1992), a primeira menção ao termo currículo foi feita em 1633, na Universidade de Glasgow, no Reino Unido, e se referia a um curso inteiro seguido pelos estudantes. Embora essa menção ao termo não implique propriamente o surgimento de um campo de estudos do currículo, é importante observar que ela já apontava para uma associação entre currículo e os princípios de globalidade estrutural e sequencial da experiência educacional, oferecendo a ideia de um plano de aprendizagem.

Para Pacheco (2005), o termo Currículo provém do étimo latino *currere*, que significa caminho, jornada, trajetória, percurso, implicando duas ideias principais, que são a

sequência ordenada” e “a totalidade de estudos”, com base nas quais se “manifesta (...) um conceito de currículo definido em termos de projeto, incorporado em programas/planos de intenções, que se justificam por experiências educativas, em geral, e por experiências de aprendizagem, em particular. (p. 35).

Já para Silva (2006), o currículo envolve uma relação entre saber, poder e identidade, e sua estrutura está inserida na reforma educacional, possuindo uma posição estratégica, pois é dentro do espaço do currículo que se concentram e se desdobram as lutas em torno dos diferentes significados sobre o social e sobre o político. Os diversos currículos presentes nos espaços formativos indicam uma relação de poder, pois neles estão contidos os saberes que os grupos sociais hegemônicos selecionaram como relevantes para serem perpetuados, conhecidos e ressignificados pelas novas gerações de uma sociedade. Portanto, currículo não é uma categoria neutra, mas um elemento de dominação e/ou de possibilidades para a emergência e visibilidade do novo, o que, neste caso, poderá indicar, por exemplo, a resistência das classes populares frente à dominação cultural.

Por isso, as políticas curriculares são elementos indicativos do projeto socioeconômico dos grupos que estão no poder. Uma vez que estas políticas superam o domínio simbólico, elas representam a autorização dada a determinados grupos de especialistas, em detrimento de outros. Elas criam objetos epistemológicos através de diretrizes e guias curriculares, com suas normas, grades, livros

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

e todo o aparato contido na indústria cultural que é montada em torno da escola e da educação.

Para Tanner (1980), o currículo é definido como experiências de aprendizagens planejadas e guiadas pelos resultados de aprendizagem não desejados, formulados através da reconstrução sistemática do conhecimento e da experiência sob os auspícios da escola para o crescimento contínuo e deliberado da competência pessoal e social do aluno.

Para Apple (2006), o currículo não é apenas um artefato social e cultural, existem determinações sociais mais amplas de sua história e de sua produção contextual. A autora reconhece também que o currículo não é um elemento neutro de transmissão que não esteja ligado ao conhecimento social. Existem relações de poder nele investidas. Cada currículo demonstra visões sociais particulares e interessadas. Não é, portanto, um elemento transcendente e atemporal, mas tem uma história vinculada a formas específicas e contingentes dos grupos sociais por ele e nele envolvidos.

Situando a discussão no campo da teoria crítica do currículo, Cabrera (2004) apresenta um conceito de currículo sob uma perspectiva mais ampla, compreendendo-o como

um projeto de formação e um processo de realização através de uma série estruturada e ordenada de conteúdos e experiências de aprendizagem, articulados sob a forma de proposta político-educativa que propugnam diversos setores sociais interessados num tipo de educação particular, com a finalidade de produzir aprendizagens que se traduzem em formas de pensar, sentir, avaliar e atuar frente aos problemas complexos apresentados pela vida social e laboral num país determinado (p.15).

No início da década de 1990, as questões curriculares eram prementes na pauta de discussões dos educadores. Um dele, Contreras (1990), apontou que toda a definição de currículo deveria passar, necessariamente, pela observação de interrogações, como:

O currículo deve propor o que se deve ensinar ou aquilo que os alunos devem aprender?

O currículo é o que se deve ensinar e aprender ou é também o que se ensina e aprende na prática?

O currículo é o que se deve ensinar e aprender ou inclui também a metodologia (as estratégias, métodos) e os processos de ensino?

O currículo é algo especificado, delimitado e acabado que logo se aplica ou é, de igual modo, algo aberto que se delimita no próprio processo de aplicação?

Nessa perspectiva, Silva (2010) reforça que ao pensarmos em currículo de modo cotidiano, pensamos apenas em conhecimento, esquecendo que o conhecimento que constitui o currículo está inextricavelmente, centralmente, vitalmente envolvido naquilo que somos, naquilo que nos tornamos, em nossa identidade e subjetividade.

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

Já o conceito de Bobbitt (2004) aponta para a importância da criação do currículo, do que esse aborda e como as formas de educação em massa são organizadas, ou seja, se o objetivo da educação escolarizada é formar um trabalhador especializado ou proporcionar uma educação geral, acadêmica. Ou seja, em especial para a formação de trabalhadores, as noções de currículo parecem orbitar em torno do dilema: devem ser ensinadas as habilidades básicas de escrever, ler e contar, ou as habilidades práticas para as ocupações profissionais? Deve-se transmitir os conhecimentos organizados de forma objetiva, ou pautar-se nas percepções e experiências “subjetivas” de crianças e jovens?

Pacheco (2002) completa as teorias do currículo pensando em como os projetos pedagógicos devem significar, também, a possibilidade de se desenvolverem conhecimentos regionais e locais, entendidos como relevantes para as especificidades das comunidades. Desta forma se faz necessário a contextualização do currículo a partir de estratégias de diversificação de conteúdo, de apoio pedagógico, de flexibilização de critérios de avaliação e de projetos curriculares.

Considerando, pois, currículo como um elemento histórico social, produto das classes sociais em constantes oposições entre si, eles indicam as concepções de mundo que implicam sobre cada projeto educativo. Relativamente aos cursos de formação de profissionais para a área alimentar, essa indicação encerra em si uma concepção social sobre as técnicas, hábitos e práticas da comensalidade, as quais favorecem determinadas relações de poder dos grupos entre si e destes com os alimentos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para a formação do profissional da Gastronomia, importante se faz a compreensão sobre as concepções sócio-alimentares que o Projeto Pedagógico e a estrutura curricular nele contida apresentam. Esse profissional, a partir da formação recebida, poderá apresentar, em geral, dois perfis: ou ele preparará os alimentos a partir da lógica imposta pela indústria alimentícia, ou seja, condicionando-se às imposições do mercado, ou ele assumirá o compromisso com o preparo de alimentos saudáveis, social e economicamente comprometidos com práticas produtivas alternativas

Sendo assim, para que esse profissional apresente uma postura autônoma, importante se faz a formação recebida, a partir de um currículo que desenvolva os conhecimentos locais, considerando as peculiaridades socioeconômicas, assim como as práticas cotidianas, preservando as memórias e valorizando-as na mesma medida que os referenciais da cozinha clássica.

Refletir sobre o currículo é saber que existe uma seleção de conhecimentos relevantes para serem perpetuados, os quais fazem parte da nossa composição identitária. Mas também, que visões de grupos e interesses particulares presentes nas estruturas curriculares, expressam as questões de poder presentes em determinadas sociedades e, por conseguinte, nas suas cozinhas.

A indústria alimentar, ao ressignificar o modo pelo qual percebemos o alimento para além das nossas necessidades nutricionais, força-nos a estabelecer uma relação cada vez mais intensa com

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

os produtos alimentícios, muitos deles de qualidade duvidosa. Essa questão não está à margem dos currículos dos cursos de gastronomia, ao contrário, ela reflete-se na concepção curricular do curso e na maneira como são abordadas as novas técnicas e hábitos alimentares. Um exemplo está no processo de globalização comercial e cultural, que fortaleceu a ideia do alimento como status social, e o aprimoramento técnico tornou este segmento cada vez mais exigente.

O modo de produção capitalista intensificou a transformação do alimento em mercadoria e, tal como o currículo seleciona os saberes relevantes em detrimento de outros, a indústria dos alimentos seleciona o que irá para as prateleiras dos mercados e, por conseguinte, para a mesa do consumidor, no que é auxiliada pela mídia, que enfatiza determinados alimentos e técnicas.

Pois o profissional da Gastronomia poderá ou não apresentar esta percepção crítica, poderá ou não resgatar memórias gustativas e respeitar a cadeia alimentar ou seus ciclos de produção. Seu compromisso social enquanto profissional da alimentação estará diretamente relacionado com a orientação que o seu curso lhe ofereceu.

REFERÊNCIAS

APPLE, M. W. Ed. 2006. Ideologia e Currículo. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

BERTONCELO, Edison. CLASSE SOCIAL E ALIMENTAÇÃO Padrões de consumo alimentar no Brasil contemporâneo. In: REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS SOCIAIS - VOL. 34 N° 100, 2019. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v34n100/0102-6909-rbcsoc-34-100-e3410005.pdf> Acessado em 14/06/2019.

BOBBITT, J.F. (1918). The Curriculum (Tradução portuguesa e introdução de João 91 Menelau Paraskeva). Lisboa: Editora Didáctica, 2004.

CABRERA, T.S.C. Ed.2004. El curriculum. Su conceptualización. In

Revista Pedagogía Universitaria. Vol. 9, No. 2 2004. La Habana: Centro de Estudios para el Perfeccionamiento de la Educación Superior, Universidad de la Habana, pp.3-18.

CONTRERAS, J. - Ensenanza, curriculum y profesorado. Madrid: Akal, 1990. Apud: PACHECO, J. - Da Componente Nacional às Componentes Curriculares Regionais e Locais. Programa Educação para Todos – Cadernos PEPT 2000 (7). Lisboa: ME/PEPT, 1995.

DA MATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

HAMILTON, David. Sobre as origens do termo classe e curriculum. Teoria e Educação, Ed 1992. Porto Alegre, Pannonica, 1992.

HEISER Junior, CHARLES B. Sementes para a civilização: a história da alimentação humana São Paulo: EDUSP, 1977.

Evento: XXIV Jornada de Pesquisa

MIRANDA, Evaristo. ÁREAS CULTIVADAS NO BRASIL E NO MUNDO. Revista Agroanalysis, Fev. 2018. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/174066/1/4942.pdf>. Acessado em 14/06/2019.

ORNELLAS, Liselotte. A Alimentação Através dos Tempos. Florianópolis: Editora UFSC, 2000.

PACHECO, J.A. (2002). Políticas curriculares. Porto: Editora Porto, 2002.

PACHECO, J.A. Escritos Curriculares. São Paulo: Cortez, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: Revista da Academia Paranaense de Letras, nº 51, 2005, p. 165-188. Disponível em www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm. Acessado em 06/06/2019.

SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, T. O currículo como fetiche Ed. 2006 Belo Horizonte: Autêntica, 2006

SILVA, T.T. Documentos de Identidade uma introdução às teorias do currículo Ed. 2010 Belo Horizonte, Editora Autêntica, 2010.

TANNER, D. and TANNER, L. Ed.1980. Curriculum Development theory into practice New York: Macmillan Publishing Co., Inc., 1980.