



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Rodrigo Araújo Maciel

**DA CULINARISTA DOMÉSTICA AO GASTRÔNOMO
PROFISSIONAL: trajetórias do ensino institucional de
Gastronomia no Brasil**

Recife - PE

Novembro/2019

Rodrigo Araújo Maciel

**DA CULINARISTA DOMÉSTICA AO GASTRÔNOMO
PROFISSIONAL: trajetórias do ensino institucional de Gastronomia
no Brasil**

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório apresentado à
Coordenação do Curso de
Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de
Pernambuco, como parte dos
requisitos para obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: **Prof^a Dr^a Ericka Maria de Melo Rocha Calabria**

**Recife - PE
Novembro/2019**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- R696c Maciel, Rodrigo Araújo
Da culinária doméstica ao gastrônomo profissional: trajetórias do ensino institucional de Gastronomia no Brasil / Rodrigo Araújo Maciel. - 2019.
124 f. : il.
- Orientadora: Ericka Maria de Melo Rocha Calabria.
Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2019.
1. Gastronomia. 2. História. 3. Educação. 4. Ensino Superior. I. Calabria, Ericka Maria de Melo Rocha, orient. II. Título

CDD 641.013

Rodrigo Araújo Maciel

**DA CULINARISTA DOMÉSTICA AO GASTRÔNOMO
PROFISSIONAL: trajetórias do ensino institucional de Gastronomia
no Brasil**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof^a Dr^a Ericka Maria de Melo Rocha Calabria (Orientadora)

Prof^a Dr^a Rozélia Bezerra (Examinadora)

Prof. Dr. Aristeu Portela Júnior (Examinador)

Prof^a Dr^a Edenilze Romero(Examinadora Suplente)

RECIFE-PE

Novembro/2019

RESUMO

O presente trabalho esboça o mapeamento histórico de iniciativas formais de sistematização e oferta de ensino em disciplinas correlatas à atividade profissional de cozinha, hoje entendidas como constituintes do curso superior de Gastronomia. Para esse propósito, resgata a manifestação desse fenômeno em cenários que antecedem o caso brasileiro, como os aqui identificados em países como França, Inglaterra e Estados Unidos durante o século XIX e XX. Passando então a localizar dentro da oferta de ensino profissionalizante e técnico da futura disciplina no Brasil à partir da metade do século XX as ressignificações e características que possibilitaram e marcaram a institucionalização da mesma como curso superior universitário em 1999. Discutindo, então, os embates e estratégias que ainda hoje vem sendo articulados por parte dos discentes e docentes da área no processo de consolidação da Gastronomia dentro do espaço acadêmico contemporâneo.

Palavras-chave: Gastronomia; História; Educação; Ensino Superior.

LISTA DE IMAGENS

IMAGEM 01 - Frontispício do poema La Gastronomie (1804)	p. 14
IMAGEM 02 - Capa do jornal La Science Culinaire (1882)	p. 24
IMAGEM 03 - Capa da revista Cuisinière Cordon-Bleu (1895)	p. 38
IMAGEM 04 - Frontispício do livro The Queen like closet or rich cabinet (1675)	p. 44
IMAGEM 05 - Frontispício do livro de receitas de E. Kidder (1720)	p. 45
IMAGEM 06 - Ilustrações da The National Training School of Cookery (1874)	p. 46
IMAGEM 07 - Foto da primeira turma da The Boston Cooking School (1879)	p. 50
IMAGEM 08 - Foto da turma de 1901 da The Boston Cooking School (1901)	p. 51
IMAGEM 09 - Foto de Fannie Farmer com aluna (1904)	p. 52
IMAGEM 10 - Anúncio de abertura da The New Haven Institute (1946)	p. 54
IMAGEM 11 - Foto da primeira turma da The New Haven Institute (1947)	p. 60
IMAGEM 12 - Foto dos alunos no Culinary Institute of America (déc. de 50)	p. 61
IMAGEM 13 - Foto de aula do Culinary Institute of America (déc. de 50)	p. 62
IMAGEM 14 - Foto de atividade prática do curso de garçom do SENAC (1951)	p. 74
IMAGEM 15 - Anúncio dos cursos da Escola Lauro Cardoso de Almeida - SENAC/SP (1965)	p. 77
IMAGEM 16 - Foto dos alunos do curso de garçom da Escola Lauro Cardoso de Almeida (1968)	p. 78
IMAGEM 17 - Foto dos alunos do curso de cozinheiro em aula no Hotel Escola Águas de São Pedro SENAC (déc. de 80)	p. 79
IMAGEM 18 - Matéria publicada em revista de educação sobre os cursos de cozinha (déc. de 70)	p. 83
IMAGEM 19 - Tabela de convergência de denominação de cursos do Governo Federal (2008)	p. 87
IMAGEM 20 - Quadro publicado em revista sobre crescimento dos cursos de gastronomia no Brasil (2009)	p. 93
IMAGEM 21 - Infográfico sobre a situação profissional e de ensino em Gastronomia (2011)	p. 104

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo geral	10
2.2 Objetivos específicos	10
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	11
3.1 Descrição do local	11
3.2 Período de Estágio	11
3.3 Plano de Atividades	12
4. METODOLOGIA	13
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	16
5.1 Dos banquetes às primeiras cozinhas laboratórios	16
5.1.1 Gastronomia: um conceito pol(iss)êmico	16
5.1.1.1 Gastronomia enquanto gramática e campo disciplinar	17
5.1.2 A profissão e o ensino, o ensino e a profissão:	26
5.1.2.1 Na França e Europa ocidental do fin-de-siècle	28
5.1.2.2 Cruzando o Canal da Mancha e o oceano	40
5.1.2.3 A incursão no ensino superior fora do Brasil: o caso dos Estados Unidos	54
5.2 Cozinhando à brasileira	64
5.2.1 Princípios de um ensino técnico-profissionalizante no Brasil (1909-1946)	67
5.2.2 O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e a criação dos cursos de cozinha e similares	71
5.2.3 A inserção - e a invenção - da Gastronomia no Ensino Superior Brasileiro (1999-2005)	85
5.2.3.1 De cozinheiros à gastrônomos	85
5.2.3.2 A organização do ensino superior brasileiro e a Gastronomia	89
5.3 Na cozinha dos fatos: discussões contemporâneas	95
6. CONCLUSÃO	106
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	109
8. ANEXOS E APÊNDICES	116

1. INTRODUÇÃO

O modelo educacional brasileiro, ainda que calcque basicamente sua estruturação e histórico em sistemas internacionais pré-existentes, desvela por vezes certas peculiaridades que devem ser objeto de perspectivação atenta.

No que se refere especificamente ao Sistema de Ensino Superior tais questões se colocam ainda mais latentes de serem observadas quando levados em consideração os múltiplos processos oriundos das políticas governamentais, crescentes no contexto pós-redemocratização, voltados ao setor. Principalmente quando preconizações e medidas oriundas de uma identificação da necessidade da expansão, interiorização e ampliação de acesso a um Ensino Superior gratuito e de qualidade, recentemente vêm sendo alvo de sistemático questionamento e fragilização por partes ideologicamente opostas a continuidade desta lógica.

Dependendo do prisma adotado percebe-se que fenômenos variados, como: evasão, alcance, efetividade, investimento, acesso, demanda, retorno, viabilidade, relevância, entre outros, seguem continuamente sendo analisados em estudos que comparam os ônus e bônus da implementação, com diferentes graus de sucesso, de tais políticas. Tencionando então dados e informações na defesa e no ataque sistemático do que por vezes chamam pejorativamente de uma “ampliação desenfreada” do Ensino Superior; no que vão de críticas pertinentes e necessárias, passíveis de reflexão e melhorias, aos limites de um anti-cientificismo retrógrado, próprio de um pensamento obscurantista, infelizmente presentes no debate atual do tema.

Na esteira disso tudo, observamos que um dos desdobramentos do fenômeno supracitado foi também a proliferação da oferta de “novos” cursos no Sistema de Ensino Superior brasileiro nos últimos anos¹. Novos, bem colocado enquanto entendimento do reconhecimento, formatação e institucionalização de áreas por vezes alocadas, até então, exclusivamente na esfera do ensino técnico e profissionalizante, como no caso de fotografia

¹ Em parte possibilitados a partir da LDB de 1996, vigente a partir de 1997, onde estabelece-se uma “autonomia” maior as universidades para a formulação de cursos que respondam mais satisfatoriamente as demandas locais ou regionais que porventura identificassem.

ou gastronomia; quando não oriundos da especialização e segmentação de outros cursos pré-existentes, caso de engenharias mais direcionadas, por exemplo.

Mas, ponto é que, a oferta e a consolidação destes novos cursos geraram, entre outros questões, o surgimento de novas *expertises* e *experts*, assim como a disputa e criação de novas estratégias de legitimação destes no ambiente acadêmico e profissional; para focar apenas nas esferas mais imediatas de suas repercussões.

Os processos de constituição de uma disciplina, conforme pretendemos demonstrar, transcendem a elaboração de estratégias retóricas e a subsequente tentativa de perpetuação da mesma, em e por, quadros reconhecidos (KNORR-CETINA, 1999a; 1999b). "Na cozinha" daquilo que pode-se verificar ou apreender empiricamente, disputas costumam seguir sendo travadas, simbólica, discursiva e praxiologicamente; mantendo assim articulações e tensionamentos (quase) constantes entre diferentes interesses, interlocutores e argumentos.

Os cursos de Gastronomia, objetos específicos do presente estudo, embora sejam ofertados em todo território nacional, seguem sendo tema de debate por parte de seus atores constituintes, e por seus críticos também, quanto a questões que vão do seu reconhecimento social e político, a definição das competências que lhes seriam exclusivas ou próprias, no que tange pesquisa e atuação profissional, por exemplo.

Acompanhando o crescimento da demanda profissional, se verifica quantitativamente a expansão do setor de formação desses "iniciados" ou "detentores do saber específico" nos últimos anos no Brasil. Do surgimento dos primeiros cursos de nível superior em 1999 torna-se significativo constatar que em 2012, segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) distribuíam-se pelo país mais de 100 cursos superiores (tecnológicos e bacharelados) ofertados por instituições públicas e privadas (INEP, 2012); número esse que continuou crescendo em um intervalo de menos de 10 anos, quando em 2017 se constatava o aumento para mais de 200 cursos em atividade no Brasil (IMAGEM 20).

Formando então uma nova categoria de atores sociais, profissionais e pesquisadores, denominados: gastrônomos (formados em gastronomia, ou ainda, gastrólogos). Outorgados pelos cursos de ensino superior de Gastronomia emergentes no país, buscam, além de definir a delimitação das fronteiras da disciplina reivindicando espaço(s) em sítios simbólicos disputados, reconhecimento e legitimidade nas searas

acadêmicas e profissionais. Pois reivindicam que nestas ainda lhes é reservado um papel subalterno, de marginalidade, em relação a outras áreas relacionadas.

Tendo em vista essa problemática, o presente trabalho buscou realizar, através de um resgate histórico e bibliográfico, algumas das configurações e ressignificações que o conceito de gastronomia vem adquirindo (e disputando) durante o longo processo de sistematização e formalização de seu ensino, não apenas no Brasil, como em países que lhe antecedem, e porventura, lhe influenciaram.

Através de uma investigação que busca identificar parte das ressignificações sofridas pelo conceito de gastronomia nesse processo de sistematização e formalização de seu ensino, tentamos mapear algumas das principais iniciativas identificadas com esse propósito formativo a fim de elucidar as eventuais similaridades e diferenças entre os casos internacionais e o processo desenvolvido no Brasil.

Cabendo então a primeira parte do estudo uma identificação dos antecedentes históricos das primeiras iniciativas de um ensino técnico e profissional da proto-disciplina, durante os finais do século XIX e começo do XX, em países como França, Inglaterra e Estados Unidos. Nos quais verifica-se já pontos de encontro, e posterior conflito, com disciplinas como a Nutrição, Hotelaria, Economia Doméstica e Turismo.

No segundo momento voltamo-nos para o cenário nacional, trazendo pontos sobre as configurações específicas do ensino profissional e técnico no país, pontuando novamente as questões sociais, raciais e de gênero que permeiam a temática, mas priorizando o entendimento da criação dos primeiros cursos profissionalizantes de cozinha e similares no Brasil, até a sua institucionalização na modalidade superior a partir de 1999.

Que nos leva, finalmente, a uma reflexão apresentada nas discussões e resultados sobre o quanto pontos ainda hoje identificados como problemáticos para a legitimação da Gastronomia no meio acadêmico relacionam-se com as próprias características sócio-históricas que perpassam a sua estruturação, apresentada no transcorrer do trabalho. Sem, contudo, encerrar a discussão, evidenciando a necessidade de exploração do tema a ser realizado em estudos futuros e mais aprofundados.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

- Discutir alguns dos desdobramentos e entendimentos da incursão do curso de Gastronomia no Ensino Superior Brasileiro à partir de 1999.

2.2 Objetivos específicos

- Investigar os percursos sócio-históricos do processo de institucionalização do ensino da disciplina no país, em modalidades profissionalizantes e técnicas até sua incursão como curso do ensino superior;
- Mapear os desenvolvimentos da disciplina fora do país que antecedem a configuração do processo aqui perseguido;
- Identificar os recortes sociais e de gênero historicamente atrelados a área;
- Compilar documentação referente às primeiras iniciativas de ensino profissional de cozinha/culinária/gastronomia;
- Refletir sobre algumas das extensões e usos do conceito de Gastronomia contemporaneamente;
- Analisar as mudanças ocorridas histórica e socialmente no entendimento da área através da perspectiva do ensino.

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1 Descrição do local

Parte das atividades de pesquisa e coleta de documentação inerentes ao desenvolvimento do estágio supervisionado obrigatório foram realizadas no Campus Sede – Dois Irmãos – da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), que se localiza na zona oeste da cidade do Recife, no estado de Pernambuco, dentro do perímetro da região metropolitana. Universidade essa que além de ofertar o curso de bacharelado em Gastronomia, é constituída por setores administrativos, auditórios, biblioteca, laboratórios, salas de aula, departamento médico e restaurante universitário, de forma que se propicie o desenvolvimento de atividades voltadas ao ensino, pesquisa e extensão.

3.2 Período de Estágio

O estágio, com jornada diária de 6h, foi realizado nos dias úteis do período entre 19/08/2019 e 17/11/2019, de modo a cumprir às 360 horas da carga horária determinada na instrução normativa nº 01/2016, com base na resolução nº678/2008 CEPE/UFRPE. Tal instrução objetiva orientar um conjunto de normas, as quais regulam o processo de elaboração do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, pré-requisito para a conclusão do curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal Rural de Pernambuco

3.3 Plano de Atividades

- Levantamento e revisão bibliográfica;
- Desenvolvimento da problemática e delimitação do recorte do objeto;
- Consulta e coleta de dados em Arquivos online internacionais e nacionais;
- Sistematização e leitura documental;
- Tradução do material encontrado;
- Cruzamento dos dados qualitativos compilados sobre a temática;
- Transcrição do áudio do IV Fórum Nacional de Coordenadores e Professores dos Cursos Superiores em Gastronomia;
- Levantamento imagético referente ao assuntos tratados;
- Desenvolvimento do texto e relatório;
- Revisão e formatação do ESO.

4. METODOLOGIA

A pesquisa aqui proposta tem caráter qualitativo e exploratório, objetivando fazer o mapeamento das redes heterogêneas emergentes e fundantes do processo específico de formatação da disciplina da Gastronomia no Brasil.

Através do método de análise documental, buscamos identificar nos principais registros coletados indícios daquilo que denominamos como sendo o processo de institucionalização do ensino de gastronomia. Entendendo esse fenômeno como sendo constituído pelas etapas de seleção, codificação e transmissão dos conhecimentos atrelados a área supracitada em (e através) de quadros oficiais e chancelados socialmente, na figura das instituições de ensino ofertantes dos cursos.

Para tal propósito fizemos um levantamento exploratório e analítico da documentação produzida sobre a temática, reunindo textos que vão da legislação referente ao ensino e profissão, registros da imprensa, conteúdo institucional, livros didáticos, planos pedagógicos, indo aos artigos científicos e literatura existente que tratem do processo de constituição formal da disciplina no Brasil.

No cotejamento desse corpus documental foi realizada uma seleção de material que respondesse adequadamente as questões colocadas no objetivo do presente trabalho. Dessa forma, além de fazer um levantamento sobre o histórico institucional das entidades ofertantes dos cursos, ou mesmo a sua organização programática, buscamos alcançar também a percepção geral do que se apresentava, através do acompanhamento de revistas, jornais e publicações que versassem sobre essas iniciativas. Utilizando-nos para tal de acervos digitalizados online, internacionais e dos próprios veículos.

A análise documental a fim de rastrear, identificar e interpretar os planejamentos e desdobramentos das iniciativas que promoviam a estruturação e abertura de tais cursos no país não ignorou de princípio nenhum tipo de fonte, havendo uma depuração maior ao longo do processo de escrita. O método comparativo, quando pertinente, foi utilizado frente a exposição de exemplos de iniciativas internacionais que precederam a manifestação nacional do tema. Utilizando-nos dessa ferramenta metodológica tanto para verificação como para a refutação de pontos conceituais da estruturação da disciplina e as implicações e práticas de seus entendimentos contemporâneos.

Parte substancial do material sobre países como França, Estados Unidos e Inglaterra encontravam-se em inglês e francês. Dessa forma, para não descartar tais informações relevantes, sempre que incorporados ao texto lançamos mão de realizar traduções livres desses trechos, realizadas pelo autor, havendo sido reproduzidos os trechos originais em notas de rodapé que acompanham cada uma das traduções, para eventual aferição e correção de deslizes que possam ter passado nesse processo.

Quanto ao material e falas incorporadas na elaboração das discussões e resultados do presente trabalho, diz respeito a gravação do IV Fórum Nacional de Coordenadores e Professores dos Cursos Superiores em Gastronomia, realizado em março de 2018 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Através da transcrição das falas, sublinhamos ali a manifestação êmica, a qual nos referimos como emergente e articulada pelos próprios atores, no que diz respeito a discussão da consolidação do curso atualmente no Brasil.

Os dados quantitativos, que já foram cotejados por instâncias como Ministério da Educação, por exemplo, antes de serem ignorados foram utilizados para evidenciar determinados argumentos e conferir verossimilhança aos pontos qualitativos apresentados. Sendo necessário em um outro momento, realizar um cruzamento mais específico entres os dados disponíveis e a possibilidade de se aferir outras possibilidades ao que aqui é apresentado.

LA GASTRONOMIE,

OU

L'HOMME DES CHAMPS

A TABLE,

POÈME DIDACTIQUE EN IV CHANTS;

PAR J. B...^{Berchoux}, DU DÉP. DE LA LOIRE.

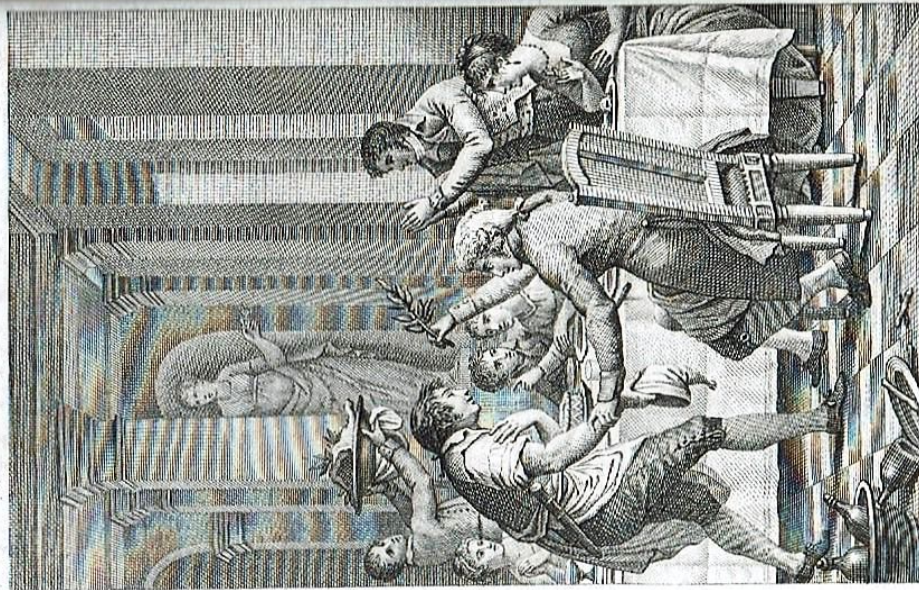
TROISIÈME ÉDITION REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE d'un grand nombre de Pièces fugitives du même auteur.

AVEC FIGURE.

A PARIS,

CHEZ GIGUET ET MICHAUD, IMP.-LIBRAIRES,
RUE DES BONS-ENFANS, N°. 6.

1804. — AN XII.



.....et je prends, dans ma reconnaissance,
Devant les lauriers d'un fambon de Mayence,
D'une couronne un jour décorer ton bonnet.

Horace del.

Bouquet sculp.

IMAGEM 01 - Imagem digitalizada do frontispício e folha de rosto da 3ª edição do poema de 1801 intitulado "La Gastronomie" do francês Joseph Berchoux (1804). Obra na qual foi registrada a primeira menção contemporânea à terminologia.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 Dos banquetes às primeiras cozinhas laboratórios

5.1.1 Gastronomia: um conceito pol(iss)êmico

Definir de maneira circunscrita, ou mesmo esclarecer as origens formais do conceito de Gastronomia são tarefas empenhadas por diversos teóricos, que, com graus variados de sucesso, vêm sendo perseguida na literatura do campo dos últimos anos (BERNARDINETTI, 2018; BRAUNE, 2007; DORIA, 2014; GOMENSORO, 1999). Longe da pretensão de esgotar aqui essa longa discussão, se coloca como ponto premente desde o início clarificar o(s) entendimento(s) adotados no presente trabalho sobre essa área de conhecimento, e porque não dizer, de poder simbólico e discursivo que vem se desenvolvendo desde o último século, pois:

“(...) a construção da gastronomia como um objeto histórico específico traz questões epistemológicas complexas quanto a diferenciação estabelecida entre termos como 'gastronomia', 'culinária', 'alimentação' ou mesmo 'cultura alimentar'. Em 1978, Jean-François Revel definia 'culinária' como o aperfeiçoamento de 'alimentação', enquanto 'gastronomia' seria a "melhoria" da 'culinária'. Essa estrutura hierárquica, que repousa sobre a subordinação da 'alimentação' e 'culinária' a 'gastronomia' é questionada por Pascal Ory. Em 1998, em sua revisão do ensaio da autoria de Revel, Ory delimita mais claramente as fronteiras entre esses conceitos. A 'gastronomia' ou 'gastrologia' seria um discurso racional, parcial e ambíguo da culinária. Definição essa que surge na esteira da virada linguística e o subsequente questionamento das narrativas clássicas produzidas pela história da alimentação pautadas exclusivamente na análise de livros de receitas, tratados e guias de então. No entanto, o vínculo estabelecido entre gastronomia e discurso ainda não é unânime entre os historiadores. Além das discussões em torno de seu caráter patrimonial durante a década de 1990, a gastronomia hoje é regularmente evocada enquanto discurso e como um conjunto de práticas identitárias que distinguem culturas,

nações, comunidades religiosas, como também grupos sociais, gêneros ou gerações.”² (LIMA; PAÇO, 2011 p. 291-2)

Evidenciando aí o quanto uma saudável polifonia, inerente ao conceito, pode transformar-se rapidamente em uma cacofonia incompreensível, que acaba mais por comprometer do que auxiliar as análises empreendidas sobre a temática. Dessa maneira, uma breve contextualização da nossa aceção do conceito será desenvolvida a seguir, para possibilitar assim o desenvolvimento posterior da investigação do nosso objeto de pesquisa.

5.1.1.1 Gastronomia enquanto gramática e campo disciplinar

Se existem convergências, mais ou menos estabelecidas, sobre os primeiros registros ocidentais do que viria a ser chamado “Gastronomia” remontarem à Grécia Antiga de meados do século IV a.C., através da transcrição realizada por Athenaeus de Naucratis no início do século III d.C. de trechos do poema *Hedypatheia*, atribuído à Arcestratus de Siracusa³ (SOARES, 2012). O ponto de virada que realmente nos interessa mais especificamente diz respeito às diversas ressignificações sofridas pelo conceito quando este começa a incorporar-se gradualmente ao imaginário social da França do século XIX.

² Texto original: “*la construction de la gastronomie comme un objet autonome d’histoire pose des questions épistémologiques complexes quant aux distinctions à établir entre «gastronomie», «cuisine», «alimentation» ou encore «culture alimentaire». En 1978, Jean-François Revel définissait la cuisine comme le perfectionnement de l’alimentation, et la gastronomie comme celui de la cuisine. Cette structure hiérarchique, qui repose sur une subordination de l’alimentation et de la cuisine à la gastronomie, est démentie par Pascal Ory, notamment. En 1998, celui-ci revient sur l’essai de Revel et délimite plus clairement les frontières entre les trois notions. La gastronomie ou gastrologie serait un discours rationnel, partiel et équivoque sur la cuisine. Cette définition émerge avec le linguistic turn et la disqualification des sources les plus classiques utilisées pour faire l’histoire de l’alimentation que sont les livres de cuisine, les traités et les guides. Malgré tout, le lien établi entre gastronomie et discours ne fait toujours pas l’unanimité parmi les historiens. Encore considérée comme un fait patrimonial au cours des années 1990, la gastronomie est régulièrement convoquée comme un discours et un ensemble de pratiques identitaires distinguant les cultures, les nations et les communautés religieuses, puis aussi les groupes sociaux, les genres ou les générations.*”

³ Atribuí-se a Arcestratus, nascido na região da Sicília, a autoria desse poema que versa sobre conselhos e hábitos do “bem comer” na região mediterrânea de então, - *Hedypatheia* (em tradução livre: Prazeres da Vida ou Vida de Luxo). A obra original completa foi perdida, perdurando então através da transcrição de 62 fragmentos deste na obra tardia de Atheneus, escrita em torno de 223 d.C, chamada *Deipnosophistae* (Δειπνοσοφισταί em tradução livre: O Banquete dos Sofistas/Filósofos).

Considerado enquanto fenômeno característico, decorrente do surgimento de uma nova configuração e estruturação social específicas, a associação entre a gastronomia e a emergência de uma burguesia começa a tomar forma na esteira de fatores ocorridos ainda no século XVIII. Entre os quais destacam-se normalmente: o rompimento dos monopólios das guildas profissionais, a proliferação de espaços públicos destinados à alimentação (restaurantes), como também a própria eclosão da Revolução Francesa; entre outros pontos não menos importantes (SPANG, 2003).

Mas os primeiros esboços de consolidação formal da Gastronomia enquanto discurso, que vem a subsidiar as interpretações contemporâneas sobre o campo, se proliferam consistentemente a partir de 1801. Isso se entendermos que foi a partir de então que sistematicamente começou-se a constituir uma literatura formal, e principalmente, especializada, que posteriormente difundiu-se para além das fronteiras francófonas e subsidiou o parte estruturante do discurso sobre a temática.

O recorte temporal mencionado toma por base a publicação do poema de Joseph Berchoux, intitulado *La Gastronomie*⁴, onde, alega-se, a palavra aparece registrada pela primeira vez na era contemporânea (IMAGEM 01). A referência a obra de Arcestratus é feita nos comentários do autor ao seu próprio poema, quando: “<<Eu canto, como ele, a culinária, a mesa>> É uma grande lástima que a Gastronomia de Arcestrato não tenha chegado até nós. Não sei se meu esforço será capaz de reparar essa perda.”⁵ (BERCHOUX, 1805 p. 104). Oportunidade em que o autor empenhava-se em resgatar a historicidade “clássica” do assunto, que segundo ele, já despontava enquanto temática relevante e digna da atenção dos “grandes nomes da história” desde muito.

Em seguida, a (re)introdução e difusão do conceito foi continuada, principalmente, através das obras de autores como Marie-Antoine Carême, Alexandre Grimod de La Reynière e Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Enquanto o primeiro destacou-se não apenas devido suas obras escritas, mas principalmente por sua atuação profissional como cozinheiro e confeitiro; La Reynière foi responsável pela publicação anual, de 1803 à 1812, de *L'Almanach des gourmands* - espécie de marco inaugural da literatura e crítica gastronômica, - enquanto Brillat-Savarin, com sua *Physiologie du goût* de 1825, figura entre um dos proto-teóricos mais referenciados ainda hoje no campo da Gastronomia e dos

⁴ Oportunidade na qual o campo é remetido exclusivamente a seu caráter de fruição, sendo recorrentemente alocado no escopo de arte.

⁵ Texto original: “<<Je chante, comme lui, la cuisine, la table.>> C'est un gran malheur que la Gastronomie d'Arcestrate ne soit pas venue jusqu'à nous. Je ne sais si la mienne pourra réparer cette perte.”

estudos sociais da alimentação em geral; fazendo amplo tratado, de viés filosófico-enciclopédico, sobre as nuances da comensalidade de seu tempo.

Tanto à Carême, como para La Reynière, quanto à Brillat-Savarin costuma ser distribuída a paternidade simbólica da Gastronomia⁶ - devido a atuação e produção literária destes, que abrangem obras que vão desde a crítica, ao jornalismo, como a inventariação e sistematização de receitas e também os primeiros estudos de caráter mais teóricos dedicados a área.

Tal reconhecimento deve-se principalmente ao alcance obtido pela formatação defendida por estes na virada do século XIX, que acabou consolidando-se, através de outras contribuições variadas, como sendo o alicerce do que convencionou-se entender como Gastronomia no seu sentido mais lato. Pois foi a partir de então, gradativamente, que concebeu-se que: “A gastronomia é o conhecimento racional de **tudo** o que se diz respeito ao homem quando se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 57 grifo nosso).

Espécie de novo (e importante) tipo de marcador, a Gastronomia começava a despontar como categoria discursiva que oportunamente articulava e, conseqüentemente, consolidava diversas dimensões sócio-culturais urgentes a (re)construção do Estado Nacional francês. Entre os quais poderíamos citar a questão de valores e enquadramentos sociais, identidade, comportamento, territorialidade, manifestações culturais, história, entre outros tantos fatos relevantes. (FERGUSON, 1998).

Mas enquanto fenômeno endêmico, que só posteriormente transcenderia as fronteiras iniciais de sua origem, - principalmente por integrar o pacote do “novo modelo civilizacional republicano francês” difundido globalmente até o final da *Belle Époque* (TOSCANO, 2014) - cabe observar que a Gastronomia, enquanto discurso, assumiria nesse modelo francês contornos específicos, que não necessariamente consolidaram-se univocamente quando realizadas as exportações subseqüentes para outros territórios:

“(…) o discurso sobre a gastronomia como prática social e cultural da mesa nasce de fato, como se sabe, com Joseph Berchoux e principalmente com Grimod de La Reynière (1758-1837). Herdeiro de uma das maiores fortunas do Antigo Regime, Grimod “requalifica”, pode-se dizer, a relação com a mesa das antigas elites pelos novos ricos do Diretório, do Consulado e do Império. Seu discurso inscreve inicialmente a gastronomia em uma herança elitista, em que a diversidade das produções alimentares da província encontra lugar. Diversidade que já conhecemos em parte,

⁶ Sobre como cada um dos autores acaba adotando um estilo específico de perspectivação e defesa do campo ver BONNET, 1977.

mas cuja magnitude se descobre graças à vasta pesquisa estatística das riquezas econômicas da França e de inventários arqueológicos, artísticos e históricos. Em adequação, sem dúvida, ao advento do conceito de “monumento histórico” que marca sua época, Grimod evoca, na apresentação do Almanach des gourmands, de 1807, a primeira ideia de “monumentalização” da especialidade gastronômica como memória de um território, de seus homens e como “glória” nacional. Expressando esta convenção em um catálogo francês onde apareciam as “produções alimentícias que tornaram nossas cidades conhecidas”, Grimod indica: “Assim, ao invés do campanário de Amiens, distinguir-se-ia em seu lugar o patê de pato; em Nérac, uma terrina de perdizes vermelhas; uma terrina de fígado de patos em Toulouse; pés e queijo de porco em Troyes; um pote de mostarda e um pote de épine-vinette (bérberis) em Dijon [...]”. Esta cartografia foi realizada por Charles-Louis Cadet de Gassicourt em seu Cours gastronomique, publicado em 1809. Desde então, são os guias turísticos que assumiram o lugar desta cartografia e que instalaram, em nossas representações geográficas e históricas do território, o produto alimentar como monumento relacionado a um lugar. “ (CSERGO, 2011 p. 15-6)

Esse aspecto evidentemente distintivo e “patrimonialista” francês, oriundo de uma equação específica que envolveu o contexto histórico supracitado com fatores como o desenvolvimento do turismo regional rodoviário, - através dos guias que perpetuaram-se historicamente enquanto indicadores e legitimadores de qualidade e relevância gastronômica de estabelecimentos, produtos e regiões⁷, - variou grandemente de acordo com a conjuntura e especificidades de cada local ao qual a assimilação da Gastronomia, posteriormente, se deu.

Enquanto em alguns casos o caráter histórico-cultural da área em construção foi submetida mais fortemente a exploração desta enquanto **produto** cultural e turístico, por vezes tangível, traduzido em estabelecimentos, profissionais, preparações e insumos materiais (CSERGO, 2011); em outros contextos manifestou-se mais notadamente enquanto **discurso**, de tons simbólico-ideológicos, que serviria de estofa para a constituição de narrativas nacionalistas e/ou comportamentais variadas (APPADURAI, 1988; CASCUDO, 2004, ELIAS, 1994).

Contudo, cabe ressaltar que as características aqui evidenciadas, embora distintas, não raro, foram coexistentes. Quando não estritamente relacionadas⁸. Com determinados

⁷ Dos quais o Guia Michellin e a atribuição de suas disputadas estrelas desponta como exemplo mais conhecido, embora longe de ser o único.

⁸ “O prazer do bem comer é acompanhado do compartilhamento de vinhos, pratos, um cerimonial e vocabulário distintos e assim apreciados como tal. O comer 'a francesa' não é um produto puramente material; o consumidor compra também a arte culinária e a filosofia gastronômica, cara a alta cozinha francesa,[e] percebido como [um] elemento da cultura das elites.” (TRUBEK, 2000 p. 129)

graus de importância para cada um dos escopos, e temporalidades também não necessariamente circunscritas, o desenvolvimento de uma das duas vértices sublinhadas anteriormente costuma ter por consequência, deliberada ou não, afetar a outra ponta. E vice-versa.

Também faz-se mister esclarecer que não encerram-se necessariamente nessa leitura dicotômica as possibilidades de tipologização do conceito de Gastronomia, aqui adotadas por motivos didáticos convenientes a pesquisa desenvolvida. Observa-se que a sistematização do campo, por vezes, obedece outras lógicas e recortes, aos quais redundaria vão nesse momento tentar esgotar insatisfatoriamente, devido aos objetivos direcionados aqui perseguidos. Exemplificada talvez nas oposições problemáticas, embora ainda recorrentes hoje em dia, entre gastronomia “alta” e popular, boa e ruim, e outras categorias de viés valorativos⁹:

“A gastronomia da elite se distancia nitidamente da gastronomia popular. O cozinheiro, o chef, são oposições a figura da cozinheira, da dona-de-casa; como a estilista é à costureira. Ao invés de privilegiar o produto, a alta gastronomia esteticiza a culinária e ressalta a importância da cerimônia e da apresentação do prato. Ela incita a intelectualização e a cientificização da culinária/do cozinhar”¹⁰ (BARRÈRE, 2013 p. 22)

Dito isso, o que se coloca aqui é que, embora seja um conceito minimamente localizável no tempo-espaço, - gerenciado a partir do século XIX, em uma Europa ocidental que se reorganizava devido a processos históricos plurais, - a constituição da Gastronomia

Texto original: *“Le plaisir de bien manger s’accompagne de celui de partager des vins, des plats, un cérémonial et un vocabulaire distingués et aussi appréciés comme tels. Le repas « à la française » n’est pas une marchandise purement matérielle ; le consommateur achète aussi l’art culinaire et la philosophie gastronomique, car la haute cuisine française, [est] perçue comme [un] élément de la culture des élites”*

⁹ Embora não tenhamos aqui desenvolvido a discussão para não comprometer a inteligibilidade da pesquisa, cabe sublinhar o quanto essa questão, que hoje reveste-se de outras tônicas, é uma tipologização recorrente na bibliografia sobre o tema do surgimento da gastronomia (BARRÈRE, 2013; FERGUSON, 2007). Entendido que essa diferenciação, hoje devidamente questionada, subsidia (e de certa forma possibilita) a criação da gastronomia no século XIX - entendida enquanto esfera de competências de uma *“haute cuisine”*, feita *de e para* poucos, homens, *da e na* esfera pública, que opunha-se diametralmente a uma cozinha popular, cotidiana, doméstica, majoritariamente feminina, que embora servisse como repositório cultural, era invisibilizada gradativamente através das seleções operadas pelos seus novos, auto-proclamados, porta-vozes.

¹⁰ Texto original: *“La gastronomie élitiste se distingue clairement de la gastronomie populaire. Le “cuisinier”, le chef, s’oppose à la “cuisinière”, à la “ménagère”, comme le “grand couturier” à la “couturière”. Au lieu de privilégier le produit la gastronomie élitiste esthétise la cuisine et donne de l’importance à l’apprêt et à la présentation du plat. Elle développe l’intellectualisation et la “scientifisation” de la cuisine”*

se deu principalmente através da constante formalização intelectual (registro escrito e posterior publicização) resultante de seleção convencionada de noções, práticas e valores culturais arraigados, e mesmo inventados, que visavam propósitos específicos, dentro e fora da França (ELIAS, 1994; HOBBSAWM, RANGER, 1984).

Uma ideia de racionalização expressa-se no próprio sufixo *-nomia*, escolhido para a grafia do conceito, que já o diferenciava de apropriações menos “científicas” com as quais coexistia na oportunidade de sua criação, - tais como *gastrolatria* ou *gastromania*, por exemplo. Despontando, desde então, nos dicionários e enciclopédias, a *Gastronomia* como sendo o campo de apropriação sistemático e analítico do ato de comer, ou seja, viés mais racional, alocado sempre entre a arte e a ciência de perspectivar os fenômenos relacionados à alimentação humana:

"a gastronomia surgiu como um modelo de disciplina, controle e moderação. Ainda que o termo *gourmand* retenha muitas de suas implicações pejorativas, designando um indivíduo "que come avidamente e em excesso", não havia conotações negativas para o *gastrônomo*, que < ama, [e] ... sabe apreciar boa comida. " (...) Isso porque a gastronomia era entendida tanto como uma ciência quanto uma arte, o *gastrônomo* poderia ser considerado como um comensal-filósofo, a antítese, em qualquer caso, do comedor irrefletido cuja falta de autocontrole levou à gula reprovada pela Igreja e castigado pela Enciclopédia: << O *gourmand* só sabe como engolir; **o *gastrônomo* passa dos efeitos às causas, analisa, discute, pesquisa, persegue o útil e o agradável, o belo e o bom.**" Essa construção moderna de um fervor culinário liberou conotações negativas sobre o *gourmand*, o *glutão*, ou o *gastrolátra* (alguém que "cria um deus do estômago"), **garantindo assim ao *gastrônomo* a posição elevada do sumo sacerdote para esse novo culto.**"¹¹ (FERGUSON, 1998, p. 608-9 grifo nosso)

Levando-nos de encontro a uma das diversas apropriações possíveis do campo, que não por acaso, é a assumida no presente trabalho: na qual a *Gastronomia*, entendida

¹¹ Texto original: "gastronomie came across as a model of discipline, control, and moderation. Even though *gourmand* retained many of its pejorative implications, designating an individual <<who eats eagerly and to excess,>> there were no negative connotations for the *gastronome*, who <<loves, [and]... knows how to appreciate good food." (...) Because gastronomy was both a science and an art, the *gastronome* could even be considered something of a philosopher-diner, the antithesis, in any case, of the unreflective eater whose lack of self-control led to the gluttony reprovved by Church and castigated by the Encyclopédie: <<The *gourmand* only knows how to ingest; the *gastronome* moves from effects to causes, analyzes, discusses, searches, pursues the useful and the agreeable, the beautiful and the good.>> This modern construction of culinary fervor sloughed off negative connotations onto the *gourmand*, the *glutton* (*glouton* or *goinfre*), or the *gastrolâtre* (someone who "makes a god of his stomach"), thereby securing for the *gastronome* the lofty position of high priest for this new cult."

enquanto campo discursivo operante, desde o seu surgimento e primeiros esboços de formalização intelectual gradativamente vem sendo revestida de um caráter crescentemente racional que conflita com a acepção corriqueira e mais leiga, - também presente e importante quando na oportunidade de seu surgimento (SAILLARD, 2012), - de campo exclusivamente associado a contingências, fruição e sensibilidades¹².

Se, portanto, a racionalização da Gastronomia, assim como o reforço desta enquanto discurso lógico-distintivo, poderia ser identificada desde o seu surgimento no século XIX como advento da modernidade resultante das discussões orientadas **por chefs e connoisseurs**¹³ gerados pela nova cultura burguesa, **nas** prensas e salões públicos dos restaurantes e cafés que se multiplicavam no panorama urbano^{14 15}, **através** das escolhas feitas no registro de uma cultura alimentar que servia a propósitos marcadamente simbólico-identitários (FERGUSON, 1997 p. 603); no atual cenário não parece-nos demasiadamente forçoso conjecturar que, resguardadas as proporções e especificidades inerentes ao fenômeno e suas temporalidades, somam-se agora a estes o esforço empenhado **por** profissionais com *expertises* chanceladas (sejam estes pesquisadores, técnicos, professores, cientistas, profissionais formados, etc.), **nos** espaços didáticos

¹² Característica fortemente verificável quando, ao debruçarmos-nos sobre a investigação do processo de sistematização do ensino no campo da Gastronomia, observa-se uma adequação contínua dos códigos, práticas, literatura, e mesmo espaços (para atermo-nos naquilo que desponta como mais evidente), condizentes a um léxico específico, que detém forte prestígio (ainda que não apenas) no meio acadêmico, que é o do conhecimento técnico-científico (LATOURET, WOOLGAR, 2007). Estratégia[#] essa, adotada e continuamente lapidada pelos defensores da área, que entre outros propósitos possíveis, serviria para o posicionamento da mesma frente aos demais campos de conhecimento já estabelecidos, - quando não concorrentes, - com os quais se depararam nessa disputa simbólica e institucional de poder, prestígio, competência e legitimidade.

¹³ *Chefs* tais como Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier para centralizar nos mais mencionados na literatura, e *connoisseurs* enquanto apreciadores-conhecedores, críticos e intelectuais liberais que dedicavam-se a alguma temática, tais como La Rayniere e Brillat-Savarin, entre outros.

¹⁴ "A relação histórica entre a França e a cozinha profissional pode ser localizada na mudança das casas nobres para o restaurante público. As complexas preparações da alta cozinha (*haute cuisine*) tornam-se mercadorias, compradas e vendidas nos meios comerciais das áreas urbanas européias, consolidando a mudança do patrocínio ao mercado. (...) a culinária foi rigorosamente codificada com o desenvolvimento de dois gêneros escritos, os livros de culinária e jornais e revistas de culinária, no século XIX. A *haute cuisine* francesa havia se identificado com o domínio profissional em toda a Europa, bem como nos Estados Unidos." (TRUBEK, 2000 p. 8) Texto original: "The historical chain between France and professional cuisine can be found in the shift from the noble home to the public restaurant. The complex dishes of the *haute cuisine* become commodities, bought and sold in the commercial milieu of the European urban areas, cementing the move from patronage to market. (...) the cuisine was rigorously codified with the development of two written genres, cookbooks and culinary journals and magazines, and by the nineteenth century, French *haute cuisine* had become identified with professional mastery throughout Europe as well as the United States."

¹⁵ "Esses primeiros restaurateurs de Paris eram, em grande parte, os beneficiários – e não as vítimas – do sistema de privilégios e status do Antigo Regime. Como comerciantes e empresários prósperos e tranquilos, eles compartilhavam a vida intelectual e cultural de Paris; entre seus clientes estavam duques e atrizes, clérigos e filósofos; e entre os amigos, funcionários públicos subalternos, advogados e outros comerciantes" (SPANG, 2003, p.39).

institucionais reservados a produção de conhecimento (tais como cozinhas-laboratórios, salas de aula e de análise, congressos, cursos, etc.), **através** de uma sistematização que traduz para os códigos técnico-científicos reconhecidos àquilo que porventura ainda possa estar (inconvenientemente) associado a um conhecimento tradicional, ou demasiadamente informal.

Ou seja, se por um lado, conforme visto, a constituição da Gastronomia enquanto campo específico de conhecimento não seja, na nossa percepção, algo inédito ou sem precedentes históricos; o que se coloca aqui, principalmente, é que a investigação sobre uma das formas como esse fenômeno se manifesta, adapta e perdura atualmente, segue sendo alvo “menor” de pesquisas aprofundadas no país. Se entendido que o ensino pode ser perspectivado enquanto a operacionalização de um repositório sistematizado de formação, manutenção, aprimoramento, criação e divulgação de conhecimento específico - no caso aqui focalizado na Gastronomia; compreender a(s) lógica(s) que engendram, atravessam e subsidiam as possibilidades e deficiências da disciplina no panorama atual, parece-nos como algo latente a ser enfrentado.

*La cuisine est l'auxiliaire
de la médecine.*

*La pensée est le précurseur
de l'art.*

LA SCIENCE CULINAIRE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ORGANE OFFICIEL DE L'UNION UNIVERSELLE
POUR LE PROGRÈS DE L'ART CULINAIRE

Paraissant à Paris le 1^{er} et 15 de chaque mois, avec un supplément mensuel

DU DICTIONNAIRE UNIVERSEL DE L'ALIMENTATION

ANNONCES

La ligne..... 50 centimes
Réclames..... 80 —

ABONNEMENT

Un an..... 14 francs
*Selon les Statuts, il est fait une réduction
de 4 francs pour les membres de l'Union.*

PAR J. FAVRE

Rédaction : 133 Boulevard Magenta.

Administration : 194, rue La Fayette.

LE NUMÉRO : 50 centimes

ON S'ABONNE

Dans toutes les sections de l'Union.
Paris, 194, rue La Fayette.
Genève, 8, rue du Conseil général.
Et chez tous les dépositaires.



CARÊME (MARIE-ANTOINE)

Né à Paris le 7 juin 1784 et mort le 12 janvier 1833.

Portrait d'après une gravure de son ouvrage, *la Cuisine française au XIX^e siècle*.

IMAGEM 02 - Capa digitalizada do número 96 do periódico *La Science Culinaire: Hygiène Alimentaire* (1877-1884) organizado pela Union Universelle pour le progrès de l'art culinaire. Uma das (muitas) publicações saídas ao longo do século XIX na tentativa de divulgação e regulamentação dos profissionais de cozinha.

5.1.2 A profissão e o ensino, o ensino e a profissão:

"Creio que o cozinheiro retomará na sociedade o posto que lhe pertence somente quando com esforços perseverantes tiver levantado sua arte assimilando seus deveres de trabalhador inteligente aos de um cidadão honesto, e esse objetivo será atingido no dia em que cada cozinheiro, imbuído de sua importância, aspire a ocupar seu lugar no grande banquete científico. "

Philéas Gilbert, « La cuisine et les cuisiniers »,
L'Art culinaire, 1883, p. 23¹⁶

Colocada então, ainda que em linhas gerais, que a especificação do conceito de Gastronomia aqui adotado opera enquanto gramática, agregadora de regimes de discurso operacionalizados em diferentes situações por atores também específicos, espécie de âmbito codificado(r) da cultura alimentar, que atualmente reproduz-se (ainda que não só) disciplinar e profissionalmente, através da sistematização formal e contínua de conhecimentos e práticas anteriormente segmentadas dentro áreas de competência departamentalizadas¹⁷. Cabe desdobrar, a partir de então, as formas nas quais se desenvolveram a institucionalização do ensino da disciplina em outros locais que precederam (e influenciaram em maior e menor monta) a configuração desta no cenário nacional.

Porém, cabe salientar que a importância da consolidação de uma literatura especializada sobre gastronomia, evidenciada no que diz respeito a lapidação do conceito desde o poema por Berchoux até publicações mais cotidianas, não podem ser ignoradas também no que diz respeito ao seu aspecto pedagógico, concomitante, mas transcendente, ao ensino institucionalizado, aqui analisado mais detalhadamente. Ainda que o foco do presente trabalho direcione a investigação para um dos modelos do sistema de ensino

¹⁶ Texto Original: «Je crois seulement que le cuisinier ne reprendra dans la société le rang qui lui est dévolu, que lorsque par des efforts persévérants, il aura relevé son art, et qu'il assimilera ses devoirs de travailleur intelligent à ceux d'honnête citoyen, et ce but sera atteint le jour où chaque cuisinier, pénétré de son importance, aspirera à prendre place au grand banquet scientifique. » (apud DROUARD, 2004 p. 57)

¹⁷ O caráter multi/transdisciplinar será melhor abordado no desenvolvimento da pesquisa, e na constituição do próprio curso da UFRPE. Mas se nota que dentro da lógica acadêmica vigente a Gastronomia **ainda** "disputa" com disciplinas correlatas - tais como Nutrição, Engenharia de Alimentos, Administração, História, Turismo, entre outras - a legitimidade (quando não hegemonia) sobre searas, mercados e competências.

formal da disciplina, caberia ressaltar que a produção, salvaguarda e transmissão de conhecimentos teóricos e práticos relacionados aos sistemas alimentares de forma geral se dão também através de outras maneiras não menos relevantes.

Então, além da centralidade da oralidade para a constituição de conhecimentos que se desenvolveram desde as sociedades ágrafas até os dias de hoje, é principalmente a partir do advento da escrita que pode-se observar, através de produtos da cultura material, os modos como a transmissão desses saberes ampliou e transformou-se de forma substancial.

Precedendo as formatações atuais de ensino, foram esses inventários, manuais de etiqueta, livros de receita, revistas, jornais, entre outras publicações que no âmbito doméstico e/ou aristocrático, urbano e/ou rural, cotidiano e/ou esporádico, atingiram grupos letrados heterogêneos, democratizando de certa forma aquilo que antes desdobrava-se em esferas de menor abrangência¹⁸. Além de, obviamente, subsidiarem o início da sistematização e treinamento do que hoje entendemos enquanto disciplina e que aqui investigamos mais detalhadamente a seguir.

Pontuado isso, perceberemos que assim como acontece em diversas áreas do conhecimento, a criação de espaços dedicados ao ensino muitas vezes se encontram fortemente associadas às iniciativas de fortalecimento (e reconhecimento oficial) de suas respectivas categorias profissionais. Antes resguardados ao sistema das companhias e guildas de ofício, detentoras dos monopólios profissionais, e portanto, responsáveis pelo treinamento e iniciação dos aprendizes e novatos no *métier* específico; o surgimento de escolas, institutos ou cursos especializados no ensino para diversos setores relacionam-se com as transformações oriundas do mundo do trabalho. Não sendo diferente com o caso da Gastronomia.

“O tema da formação é central para o debate da Sociologia das Profissões. Os processos de formação dizem respeito a diversos aspectos imbuídos nas profissões e ocupações, tais como os modos de treinamento e as técnicas de ensino e de aprendizagem das tarefas a serem desempenhadas; e os meios de iniciação na cultura do grupo e, portanto, em um novo papel social, que ocorrem quando o leigo se transforma em um profissional, por exemplo. Além disso, a sistematização da formação em determinada ocupação pode ser

¹⁸ Conforme veremos na sequência, as mulheres (alocadas ao escopo doméstico-cotidiano da alimentação) foram sistematicamente excluídas no processo de reivindicação do reconhecimento e legitimação do exercício profissional, devido a mentalidade hegemonicamente machista de então que associava um tipo de “desprestígio” simbólico a inserção das mesmas nos âmbitos públicos da sociedade. Despontando então como vital sublinhar os processos orais e escritos pré-institucionais, pois quando não necessariamente produzido por, era destinado e atingia às mulheres; vetores centrais da cultura alimentar humana, por vezes ainda invisibilizadas na historiografia tradicional. (FERGUSON, 1998; SIMÕES, 2008; TRUBECK, 2000)

uma estratégia para alcançar o reconhecimento como profissão (padronização, codificação do conhecimento e unificação das instituições de treinamento, em regra, em instituições de ensino superior). (...) Na abordagem de Hughes, o processo de formação é visto como a principal forma de manter as culturas (que não são homogêneas) de ocupações e profissões vivas, através do tempo. Por meio da educação e do treinamento, o leigo é iniciado no universo de práticas e simbologias de uma ocupação ou profissão, adquirindo um novo papel social." (BORBA, 2015 p. 116-7)

Embora a narrativa sobre os primeiros registros desse desenvolvimento conceitual da temática estejam circunscritos sobremaneira a acontecimentos que desdobraram-se dentro das fronteiras francesas, observa-se, entretanto, que para a compreensão dos modelos de ensino que surgiram na esteira desse processo faz-se necessário alargar significativamente os limites e recortes de compreensão do fenômeno. Pois embora siga sendo relevante, as importâncias se modificam um pouco, uma vez que o desenvolvimento da gastronomia: "dependia de patrocínios internacionais e locais em todo o mundo para sobreviver e florescer (...) O centro nervoso histórico da cozinha profissional pode ter estado na França, mas seus tentáculos se espalharam além dessas fronteiras nacionais"¹⁹ (TRUBEK, 2000 p. 7-8).

5.1.2.1 Na França e Europa ocidental do fin-de-siècle

Ainda na primeira metade do século XIX, em meados da década de 1840, tem-se em Paris o registro da *Société des Cuisiniers Français*, espécie de associação pioneira quanto à finalidade organizacional da categoria profissional emergente que se multiplicava²⁰ no país. Organização que na oportunidade de sua mudança de nome, para *Société des Cuisiniers de Paris*, em 1846, contava com mais de 1.570 membros²¹, chegando à aproximadamente 11.000 profissionais em 1893²².

¹⁹ Texto original: "depended on international patronage and sites across the globe to survive and flourish (...) Professional cuisine's historical nerve center may have been in France, but the tentacles spread far across national boundaries."

²⁰ Entendida a reorganização oportunizada pelo fim dos monopólios das corporações de ofícios.

²¹ Dados apresentados pelo linha do tempo da Associação disponível em: <<<http://cuisiniersdefrance.fr/lassociation/histoire/>>> Acessada as 12:11 de 14/10/2019.

²² "Um relatório em 1893 da Secretaria do Trabalho (citado por Linda Bishop Young, 1981: 80) (...) estimou que entre 10.350 e 11.000 pessoas estavam empregadas em restaurantes parisienses, cozinhas de hotéis e buffets e 4.000 cozinheiros em casas particulares. Estimativas difíceis de serem feitas, devido à grande variedade de trabalho e locais de trabalho envolvidos". (MENNEL, 1996 p.

Embora quantitativamente expressivos, conforme apontado pelo historiador Alain Drouard: "Na primeira metade do século XIX, os cozinheiros são os "anônimos". Anônimos porque eles não têm identidade ou existência social. Eles não formam um grupo social nem uma profissão. Não nos permitindo de falar sobre o trabalho Do Cozinheiro."²³ (DROUARD, 2004, p. 23). A situação de "anonimato social", decorrente da situação de desamparo legal, os tornava invisíveis perante a lei e o estado, repercutindo diretamente na precaridade das condições de trabalho relatadas por estes (BRUEGEL, 2018).

As associações emergentes, então, reuniam-se sob a prerrogativa de reivindicar o reconhecimento da categoria, buscando, através da regulamentação formal das profissões relacionadas à *cuisine*, uma melhoria das condições de trabalho e remuneração das que vinham sendo praticadas.

Se por um lado a mobilização se dava diretamente nas tentativas formais de interlocução com o poder público, legislador específico da questão, paralelamente também observa-se o desenvolvimento de atividades voltadas à divulgação e defesa da categoria junto ao público mais geral²⁴. Através de iniciativas organizadas pela "*L'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire*"²⁵, como a execução de exposições e concursos culinários,

167) Texto original: "A report in 1893 by the Office de Travail (cited by Linda Bishop Ypung, 1981:80) (...) estimated that between 10.350 and 11.000 people were employed in Parisian restaurants, hotel kitchens and bouillons, and 4.000 cooks in private homes. Estimates were difficult to make, because of the wide variety of work and places of employment involved."

²³ Texto original: "*Dans la première moitié du xix^e siècle les cuisiniers sont des «inconnus». Inconnus parce qu'ils n'ont ni identité ni existence sociale. Ils ne forment en effet ni un groupe social ni une profession. On ne peut pas plus parler de métier de cuisinier.*"

²⁴ "Inicialmente organizado para atingir uma elite social e intelectual, o evento começa a atrair a Paris média e pequeno-burguesa. A Société des cuisiniers français cuida especialmente de sua comunicação. Desde o início, são convidados um número expressivo de correspondentes da imprensa, o que garante uma difusão significativa da idéia de valorização do estatuto de cozinheiro na sociedade contemporânea. Os chefs franceses também enfatizam um "nacionalismo culinário", isto é, uma liderança no quadro da culinária internacional. A Société des cuisiniers français publica sua própria revista, intitulada *L'Art culinaire*. Bimensalmente, é logo complementada por um suplemento ilustrado, mostrando gravuras coloridas dos pratos mais notáveis. (SAILLARD, 2012) Texto original: "*D'abord organisée en direction de l'élite sociale et intellectuelle, la manifestation commence à attirer également la moyenne et petite bourgeoisie parisienne. La Société des cuisiniers français soigne particulièrement sa communication. Dès l'origine, un maximum de correspondants de presse sont invités, ce qui assure une diffusion intéressante à l'idée de la valorisation du statut de cuisinier dans la société contemporaine. Les chefs français mettent aussi l'accent sur le «nationalisme culinaire», c'est-à-dire leur leadership dans la cuisine internationale. La Société des cuisiniers français publie sa propre revue, précisément intitulée L'Art culinaire. Bimensuelle, elle est rapidement complétée par un supplément illustré où figurent les gravures en couleurs des plats exposés les plus remarquables.*"

²⁵ Os registros históricos divergem quanto a data de criação, pelo cozinheiro e ativista político Joseph Favre, da *Union universelle pour le progrès de l'art culinaire*. Enquanto alguns registros (MENNEL, 1996; TRUBECK, 2000) fixam em 1882, existem menções recorrentes que remontam ao ano de 1879. Fato é que Favre (fundador também da primeira revista profissional chamada *La Science Culinaire* (IMAGEM 02) e autor do *Dictionnaire universel de Cuisine* (1894)) seria expulso da organização no ano 1883, quando inspirado no modelo da *Académie Française* teria fundado a

a publicação de jornais e revistas temáticos, gestionou-se também a formatação do primeiro (e efêmero) curso profissionalizante dedicado a área na França²⁶. Confirmando que:

“A peculiaridade da ênfase na necessidade de progresso, aprimoramento, e conquistas da culinária, como tal, eram vistos como um empreendimento coletivo, algo que seria alcançado pela colaboração entre os cozinheiros orgulhosos de sua arte. E o resultado não seria uma mobilidade individual, mas a mobilidade do estrato - a profissão como um todo subindo no ranking de prestígio das ocupações em geral na sociedade. Essa estratégia talvez seja mais parecida com a da "profissionalização", o processo pelo qual muitas ocupações no século XX buscaram melhorar sua classificação social e recompensas pecuniárias, imitando as antigas "profissões liberais", como direito e medicina. Eles fizeram isso reivindicando um corpo sistemático de conhecimento adquirido por meio de treinamento especializado, uma ética de serviço desinteressado ao público e uma medida de autoridade autônoma em seu campo particular”²⁷ (MENNEL, 1996, p. 169).

Conforme registrado em decreto ministerial de 19 de fevereiro de 1891, a *Société*, com o suporte financeiro da câmara parisiense, abriu na Rue Bonaparte a *École*

Académie de Cuisine, que foi reformulada e renomeada em 1888 para *Académie Culinaire de France* (CSERGO, 2012). Mas Joseph Favre teria mantido a utilização das nomenclaturas citadas, originando um ruído quanto a compreensão dos percursos da organização. Cabendo explicar que a entidade responsável pela expulsão do fundador é a *Société des Cuisiniers Français* (anteriormente mencionada enquanto primeira organização “sindical” da França originada em 1841, responsável pela publicação da revista *L’Art Culinaire* (1883-1953) e que era uma espécie de “signatária” sede das unidades então constituintes da *L’Union*, - que em 1883 já se distribuíam nominalmente, além da França e Suíça, por países como Inglaterra, Estados Unidos e Espanha). Sendo então essa última, a *Société* parisiense, “sede” da *L’Union*, a articuladora das exposições, concursos e escola doravante citados.

²⁶ Importante colocar que o recorte dado aqui, ainda que não desconsidere em absoluto os cursos de formação de moças e senhoras, que em muito precedem as organizações com viés profissional, foca nas segundas por entender que: 1) estas configuram-se, diferente das primeiras, de forma direcionada “exclusivamente” às questões que hoje constituem a disciplina da Gastronomia; 2) o viés de uma formação profissional, para atuação em esferas públicas e não apenas domésticas, aproximarem-se mais das pretensões dos modelos de ensino atuais; 3) que a partir destas que a futura disciplina de Gastronomia viria a se descolar de associações com áreas mais gerais, como a Economia ou Ciência Doméstica, as quais constituíram-se, como veremos, nesses espaços de ensino exclusivamente femininos, por exemplo.

²⁷ Texto original: *The peculiarity of the emphasis on the need for progress, improvement, achievement in cookery as such was that this was seen as a collective enterprise, something that would be achieved by collaboration among cooks proud of their art. And the result would be not individual mobility but 'stratum mobility' - the profession as a whole rising within the prestige ranking of occupations generally in society. This strategy was perhaps most closely analogous to that of 'professionalisation', the process by which many occupations in the twentieth century have sought to improve their social ranking and pecuniary rewards by emulating the old 'liberal professions', like the law and medicine. They do so by laying claim to a systematic body of knowledge acquired through specialised training, an ethic of disinterested service to the public, and a measure of autonomous authority in their particular field."*

*Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*²⁸ (EPCSA), que funcionaria pouco mais de um ano, devido a falta de renovação do apoio financeiro obtido para sua abertura (MENNEL, 1996; STENGEL, 2012). Sendo um marco mais simbólico do que efetivo da lógica de desenvolvimento do ensino que desdobrou-se a partir daí.

Os registros sobre as modalidades ofertadas na EPCSA são escassos. Sem haver maiores especificações sobre conteúdos sistemáticos e demais cursos ali ofertados durante esse seu breve ano de existência, um descritivo da instituição trazido em anúncio publicado no Jornal *La Lanterne* de 14 de abril de 1891, notificava que:

“Os cursos da Escola Profissional de Culinária e Ciência dos Alimentos, que fica no número 16 da rua Bonaparte, começarão na quarta-feira próxima, dia 15, pelo **curso de economia doméstica** (cozinheira dona de casa / cozinha do lar). Professor M. Charles Driessens criador dos cursos de Saint-Denis. Essas aulas, **reservadas para mulheres e meninas, são públicas e gratuitas**. Eles continuarão todas as quartas-feiras das 3h às 5h da tarde. Para **os cursos superiores e de segundo grau (senhoras e meninas)**, acontecerão às sextas e segundas-feiras, às 3h. **Cursos profissionais (reservado aos estudantes do sexo masculino)** acontecerão às quartas, sextas e segundas-feiras, a partir do dia 15 às 8h. 1/2 noite, (fundos de cozinha, entradas, frio.) **Educação geral (curso público), sobre química dos alimentos**, nas terças-feira 14 e 28, às 8:30 da noite.”²⁹ (LA LANTERNE, 1891 p. 4 grifo nosso)

Sendo talvez a compilação mais significativa de informações encontradas pela presente pesquisa as trazidas em um artigo publicado no *Le Petit Journal* de 05 de abril de 1891, que entre observações pontuadas por certo tom de ironia, colocava que:

²⁸ "As matérias ensinadas eram tanto sobre artes culinárias quanto ciência. Trinta professores, incluindo Auguste Escoffier (7), Gustave Garlin (8), Victor Morin (9), Alfred Suzanne (10), Auguste Hélie (11), Charles Poulain (12). A escola obtém certo sucesso. Somente homens poderiam se beneficiar desse treinamento (13), pois as mulheres estavam socialmente confinadas na época a escolas domésticas reconhecidas pelo Estado." (STENGEL, 2012) Texto original: "*Les matières dispensées étaient tout autant tournées vers l'art culinaire que les sciences. Une trentaine d'enseignants, parmi lesquels Auguste Escoffier(7), Gustave Garlin(8), Victor Morin(9), Alfred Suzanne(10), Auguste Hélie(11), Charles Poulain(12).... animent bénévolement cette école qui obtient un succès certain. Seuls les hommes pouvaient profiter de cette formation(13), les femmes étant cantonner socialement, à cette époque, aux écoles ménagères reconnues par l'Etat.*"

²⁹ Texto original: "Les cours de L'Ecole professionnelle de cuisine et des sciences alimentaires, 16, rue Bonaparte, commenceront le mercredi 15 courant, par le cours d'economie domestique (cuisine ménagère). Professeur M. Charles Driessens créateur des cours de Saint-Denis. Ces cours, reserve aux dames et jeunes filles, sont publics et gratuits. Ils se continueront tous les mercredis, de 3h.à 5h. de l'après-midi. Pour les cours élémentaires supérieurs et de 2° degré (dames et jeunes filles), les vendredi et lundi, à 3h. Cours professionnels (élèves hommes), les mercredi, vendredi et lundi, à partir du 15, à 8h. 1/2 du soir, (fonds de cuisine, entremets, froid.) Enseignement général (cours public), chimie alimentaire, les mardi 14 et 28, à 8h 1/2 du soir."

“fundada em Paris, na rua Bonaparte, porta a porta com a Escola de Belas Artes, uma “escola profissional de culinária e ciências alimentares” (...) O Ministro do Comércio concedeu-lhe seu patrocínio em 19 de fevereiro de 1891 e sexta-feira, 26 de março seguinte, colocou moralmente a primeira pedra deste curioso edifício (...) Subvencionada pelo Estado, por decisão ministerial de 19 de fevereiro, **a escola de culinária da rua Bonaparte é uma entrada no circuito universitário** (...) É em seus bancos que os jovens Vatel do futuro vão se aperfeiçoar na arte que fascinou seu ilustre patrono (...) como Renan no Colégio da França, **o professor dirá o que deve ser dito sobre molhos e ensopados, de forma acadêmica e fundamentada.** Basta consultar o programa da inauguração para se ter uma idéia dos problemas que serão abordados na nova cadeira: uma conferência típica já foi dada pelo Sr. Fleurent sobre **O papel dos fenômenos da física e da química orgânica aplicadas as substâncias alimentares das artes culinárias.** Seguindo-se um curso sobre o papel do vinho nos molhos. (...) Um dos eminentes fundadores da Escola de Culinária me explicou que o que queriam fazer antes de mais nada era uma academia do bom gosto, onde jovens cozinheiros aprenderiam a arte de servir preparações extraordinárias (...) **Não são para jovens órfãos que esses cursos se destinam. (...) É para aspirantes a chefes de embaixadas e chancelarias.** É nos bancos da recém-fundada escola que eles aprendem a ciência das grandes jantares. (...) **Para alcançar esses resultados milagrosos (...) a química, como vimos, será necessária.** Eles ficarão imersos por longas horas, em estudos sobre as fórmulas conhecidas (...) Como alquimistas da Idade Média, passarão noites entre fornos e alambiques para desvendar pela ciência os segredos da natureza (...) **Ciência, senhores, ciência, está tudo lá. A escola de culinária recentemente fundada em Paris é, portanto, uma escola das ciências culinárias.**”³⁰ (TERRE, 1891 p. 4)

³⁰ Texto original: “fonder à Paris, rue Bonaparte, porte à porte avec L'Ecole des beaux-arts, s.v.p., une <<école professionnelle de cuisine et des sciences alimentaires.>> (...) Le ministre du commerce lui accordait son patronage le 19 février 1891 et le vendredi, 26 mars suivant, posait moralement la première pierre de ce curieux édifice (...) Subventionnée par l'Etat, par la décision ministérielle du 19 février, l'école de cuisine de la rue Bonaparte est absolument entrée dans le giron universitaire (...) C'est sur ses bancs que les jeunes Vatel de l'avenir vont aller se perfectionner dans l'art qui passionna leur illustre patron (...) tel Renan au Collège de France, le professeur dira là ce qui doit être dit, sur les sauces et sur les ragoûts, dans un ordre académique et raisonné. Il suffit de se reporter au programme de l'inauguration pour avoir une idée des questions qui seront traitées dans la nouvelle chaire: une conférence typique y était donnée, séance tenante, par M. Fleurent, sur le rôle des phénomènes de la physique et de la chimie organique dans l'application des substances alimentaires à l'art culinaire. Un cours suivait, sur le rôle du vin dans les sauces. (...) Un des éminents fondateurs de l'Ecole de cuisine, que j'ai rencontré ces jours-ci, m'a expliqué que ce qu'on avait voulu faire avant tout, c'était une académie du haut goût, où les jeunes cuisiniers apprendraient l'art de servir à souhait ces extraordinaires pièces montées (...) Ce n'est pas aux jeunes filles orphelines que ces cours s'adressent. (...) C'est aux aspirants-chefs des ambassades et des chancelleries. C'est sur les bancs de l'école nouvellement fondée que ceux-ci apprendront la science des grands dîners. (...) Pour arriver à ces résultats mirolifques (...) la chimie, nous l'avons vu, leur sera nécessaire. Ils seront plongés pendant de longues heures, dans des études sur les formules connues (...) Tels les alchimistes du moyen âge, ils passeront des nuits parmi les cornues et les alambics pour demander à la science les secrets de la nature. (...) La science, messieurs, la science, tout es là. L'école de cuisine récemment fondée à Paris est donc une école de science culinaire.

Vemos então que o curso *profissional*, diferentemente dos ofertados como básicos para *damas e moças* apresentava-se desde o início como sendo um “novo” tipo de formação. Associado não apenas à replicação de receitas e técnicas de cozinha, como também estendendo-se a aplicação de conhecimentos práticos de química e das outras ciências da natureza (“*O papel dos fenômenos da física e da química orgânica aplicadas as substâncias alimentares das artes culinárias*”).

Adequando-o não apenas para atingir o seu “novo” público pretendido, ao diferenciá-lo dos cursos para donas-de-casa já existentes, como sublinhando a racionalidade dos conhecimentos ali desenvolvidos. Servindo ao duplo propósito de valorização das competências técnicas da categoria profissional, além de adequar o mesmo as pretensões de: “*forma acadêmica e fundamentada*” exigidos de uma “*escola das ciências culinárias*” aproximada a lógica de cursos ofertados na esfera “*universitária*”. Objetivos talvez pretensiosos, mas coerentes com a mentalidade cientificista desenvolvida no século das luzes, onde os temas para manterem algum tipo de relevância deveriam se adequar ao viés científico-enciclopédico corrente.

Se esta lógica encontrava-se então reservada aos homens, interessados em desempenhar a função profissionalmente, conforme se colocou, a EPCSA concomitantemente ofertava modalidades “mais simples” destinadas ao público feminino - que seguiriam atuando exclusivamente na esfera doméstica, mantendo o aspecto formativo já desenvolvido nas escolas destinadas a estas anteriormente.

Não por acaso se observa no guia de aconselhamento profissional feminino chamado *Guide pour le choix d'une profession, à l'usage des jeunes filles*, que a “ocupação” de *cusinières* é introduzida em tom desencorajador para as mulheres, abrindo a apresentação com a frase de que: “*Em Paris, as cozinheiras são empregadas principalmente nas casas de classe média; pois grandes hotéis e restaurantes preferem contratar homens*”³¹ (TOLU, 1894 p. 290 grifo nosso) Continuando com a descrição de que o trabalho, devido a alta exigência física e insalubridade dos espaços onde decorria, seriam adversidades aparentemente não muitos recomendadas para as moças de então.

Pontua ainda o guia que faz-se necessária, para a formação de uma “boa cozinheira” além do gosto pelo trabalho uma aprendizagem base recomendada que levava de dezoito meses a dois anos. Podendo essa ser obtida via processo de mestre-aprendiz

³¹ Texto original: “*A Paris les cuisinières sont surtout employées dans les maisons bourgeoises; les grands hôtels et les restaurants ont de préférence recours aux hommes.*”

junto a profissional instrutor que receberia de 25 a 40 francos por mês para treinar a interessada, ou nas escolas especializadas; que na oportunidade da escrita do mesmo eram quantificadas em duas. Além de mencionarem a EPCSA, uma "segunda" reservada exclusivamente para damas oferecia um treinamento de "dames" e "maitresses de maisons":

"Uma segunda escola de culinária profissional encontra-se aberta no número 50 da rua de Bellechase. Esta é totalmente reservada para mulheres e oferece três séries de cursos: o 1º curso é gratuito e à noite, das oito às dez e meia; o 2º é o curso de culinária burguesa e doméstica, em que se paga uma taxa de 75 francos por quinze dias e 125 francos por um mês, incluindo alimentos. Um diploma é emitido após exame para as alunas deste curso; 3º os cursos para o uso das donas de casa, onde o carimbo é de 2 francos."³²(TOLOU, 1894, p. 291)

Não havendo maiores informações sobre esta segunda³³, pontuamos apenas a distinção dada desde a formação, que repercutia a "reserva de mercado" comercial para os homens, enquanto as mulheres, capacitadas institucionalmente ou não encontravam suas fronteiras de atuação limitadas as cozinhas domésticas.

Fora da França, na vizinha Suíça, no ano seguinte ao fechamento da EPCSA parisiense é criada a *Ecole Professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers (1893)*. Hoje ainda em funcionamento e renomeada para *École Hôtelière de Lausanne (EHL)*, esta seria a primeira escola de hotelaria do mundo. Local onde o ensino e treinamento em áreas relacionadas ao setor de hospitalidade, - incluindo aí o sistema da cozinha e salão, para

³² Texto original: "*Une seconde école professionnelle de cuisine est ouverte 50, rue de Bellechase. Elle est entièrement réservée aux dames et donne trois séries de cours: 1º des cours gratuits, le soir, de huit heures à dix heures et demie; 2º des cours de cuisine bourgeoise et ménagère, où l'on paie une rétribution de 75 francs pour quinze jours et de 125 francs pour un mois, nourriture comprise. Un diplôme est délivré après examen aux élèves de ce cours; 3º et des cours à l'usage de maitresses de maisons, où le cachet est de 2 francs.*"

³³ O levantamento oficial de cursos técnicos existentes na França, realizado pelo Ministério do Comércio, indústria, correios e telégrafos em 1990, não aponta nenhuma instituição no endereço citado, havendo registro apenas dois cursos dedicados exclusivamente ao ensino de Cuisine em funcionamento na oportunidade. Ambos privados e destinados ao público feminino. Um se trata do Le Cordon Bleu, analisado no decorrer da pesquisa, enquanto o outro, relacionado a revista *La Cusiniere* intitulado: *École de Cuisine* sediado também em Paris teria sido fundado em outubro de 1890 (COURIOT, DELMAS, 1900 p. 230). Nota-se portanto que este precederia a formalização da EPCSA (1891), além de ter durado até pelo menos o ano de 1900 quando realizado o levantamento. Cientes disso, sublinhamos que o recorte adotado priorizou a EPCSA por suas características distintas das escolas formativas para moças e senhoras que desempenhariam serviços domésticos (remunerados ou não). Pontuando também que um recorte mais específico que debruce-se sobre as mudanças no ensino voltado para mulheres faz-se urgente, ainda que fuja por hora do nosso escopo limitado.

além do secretariado e o setor administrativo - seriam então também integrados, constituindo parte de uma cadeia complexa de serviços, típica do setor turístico-hoteleiro que começava a se desenvolver³⁴. (COOPER, SCALES, WESTLAKE, 1996)

A EHL é ponto representativo de um esforço institucional que refletia mais especificamente o crescimento significativo do turismo de caráter recreativo ao longo do século XIX. E conseqüentemente, do desenvolvimento de todo um setor relacionado a hospitalidade moderna. Englobando o campo da Gastronomia, assim como parte da sistematização de seu ensino à um enfoque específico, neste processo. Vemos que o alicerçamento da área emergente da Gastronomia obedeceria à lógicas específicas, de acordo com as contextualizações situadas de seu desenvolvimento. Elucidando, em partes, a multiplicidade de apropriações que ainda hoje são possíveis e operacionalizadas de acordo com os interesses e atores envolvidos:

“A gastronomia não se identifica com a culinária ou a alimentação necessariamente. Ela aparece como um quadro autônomo, desapegando-se da alimentação quando, naquele momento, em um local e para um grupo social, a preocupação do prazer supera a preocupação nutricional e é procurada como tal, por isso, quando a cozinha sai do registro da necessidade para entrar no do prazer (...) **a gastronomia se torna uma atividade profissional que, portanto, precisa codificar suas regras e garantir o ensino e sua transmissão entre as gerações**”³⁵ (BARRÈRE, 2013 p.17 grifo nosso)

Veríamos também nos anos seguintes a proliferação de espaços voltados para o ensino das técnicas de cozinha, nos seus variados recortes, e em diversas regiões da Europa. Além daquelas voltadas para, - e criadas pela, - iniciativa profissional e masculina, como evidenciadas no caso das duas *écoles* (EPSCA e EHL), de *cuisiniers* e *hoteliers*, o aparecimento de iniciativas mais abrangentes também começaram a se desenrolar por este mesmo período dentro e fora da Europa continental.

Para além das citadas *écoles* exclusiva para moças (da *rue Bellechase* e da *La Cuisinière*), caso representativo é o do *Cours de Cuisine Ménagère et d'Économie*

³⁴ Tal qual a questão dos “cozinheiros” na França, por tratar-se de uma escola profissional, só admitirá as (4) primeiras alunas mulheres em uma turma mista de 1924.

³⁵ Texto original: *La gastronomie ne s'identifie pas à la cuisine ou à l'alimentation. Elle apparaît comme ensemble autonome en se détachant de l'alimentation quand, à telle époque, dans tel lieu et pour tel groupe social, le souci du plaisir l'emporte sur le souci nutritionnel et devient recherché en tant que tel, donc lorsque la cuisine sort du registre de la nécessité pour entrer dans celui du plaisir (...) la gastronomie devient une activité professionnelle qui, de ce fait, a besoin de codifier ses règles et d'en assurer l'enseignement et la transmission entre générations.*”

Domestique du Cordon Bleu (COURIOT, DELMAS, 1900 p. 157), originada no desdobramento de aulas públicas, oferecidas a partir de 1895-6³⁶ para o público assinante da revista *La cuisinière Cordon Bleu* (1895-1960), que havia sido lançada no mesmo ano³⁷.

Hoje (re)conhecida como uma das instituições de ensino técnico mais célebres da contemporaneidade, a *Le Cordon Bleu* desponta como uma iniciativa desenvolvida pela jornalista, e idealizadora da publicação, Marthe Distel, voltada para seu público leitor, constituído por um número considerável de senhoras da sociedade parisiense, que buscavam adquirir ou aprimorar conhecimentos de uma cozinha mais “informal” ou cotidiana. Visando a divulgação da temática, e da própria publicação, o perfil inicial dos cursos encontra-se menos associado ao treinamento para o exercício profissional, - ainda que não excluísse em absoluto tal possibilidade, - sendo ministrados exclusivamente por chefs (homens) reconhecidos no meio de então para interessadas e curiosos no assunto (IMAGEM 03).

Observa-se que os primeiros cursos ofertados eram voltados a *La cuisine pratique*, de cunho associado às práticas domésticas, exclusivamente femininas. Conforme aponta o comentário de que: *“Também foi feita uma tentativa, infelizmente sem sucesso, de estender aos homens os benefícios dessa educação”*³⁸ (COURIOT, DELMAS, 1900 p. 157). Surgindo apenas no final de 1896 um curso voltado ao que se chamou na oportunidade de *haute cuisine classique*. (CORDON BLEU, 1995), amplia-se assim a abrangência da escola, que descrita no inventário de 1900 destinava-se a formação tanto de moças como de rapazes, embora o programa dos cursos não pareça ser exatamente “atrativo” aos parâmetros descritos até então, uma vez que as modalidades citadas seriam:

‘Curso de culinária e economia doméstica, M. Ch. Driessens; **Curso de Higiene Doméstica**: Professor, Miile Distel; **Cozinha burguesa e cozinha clássica**: professor, M.A. Cintrat; **Pastelaria**: Professor, M.E. Hubert; **Confeitaria, conservas alimentares e**

³⁶ A primeira aula foi anunciada em dezembro de 1895, sendo efetivamente realizada em 14 de janeiro de 1896 no Palais Royal de Paris: *“Em dezembro de 1895, Marthe Distel ofereceu a seus assinantes uma oportunidade de ver os grandes chefs trabalhando. A primeira aula aconteceu no Palais Royal, em Paris, em 14 de janeiro de 1896. A Le Cordon Bleu, Paris, era então fundada.”* (CORDON BLEU, 1995, p.11).

³⁷ Aparentemente, se levarmos em consideração o registro mencionado da *École de Cuisine* (1890) da revista *La Cuisinière*, (ver nota 33) o modelo da *Le Cordon Bleu* pautava-se na observação de iniciativa similares de sucesso já levadas em curso em Paris.

³⁸ Texto original: *“Une tentative a été faite également, malheureusement sans succès, pour étendre aux hommes les bienfaits de cette éducation”*

ciências alimentares: professor, M.F. Barthélemy.³⁹ (COURIOT, DELMAS, 1900 p. 158)

Marca-se então mais uma vez o traçar contínuo de fronteiras entre a cozinha profissional (pública e masculina) e a cozinha cotidiana (privada e feminina); assim como a consolidação valorativa de certos códigos da cultura alimentar burguesa da França, associada fortemente a um viés de fruição sensorial distintiva (BOURDIEU, 2007).

Concomitantemente aos esforços citados da categoria profissional, vê-se que a área da Gastronomia ganhava nesse período certa visibilidade e relevância no que dizia respeito aos costumes e práticas. Elemento esse constituinte (e importante) do *ethos* burguês que se consolidava paulatinamente. A idéia de uma *politesse gourmand* se consolidava no imaginário e na imagem constituída de “civilidade”, moderna e esclarecida, que viria a ser exportada para diferentes partes do mundo. Tal qual, exemplifica-se na trajetória da própria escola, que hoje distribui-se organizacional e simbolicamente por mais de 15 países.

E não vemos aí uma simples coincidência, uma vez que é a partir de situações como essa (aliadas aos fatores já citados de normatização e sistematização escrita também realizadas *por* e *na* França), que a materialização institucional, traduzida não apenas na *Le Cordon Bleu*, ajuda a difundir e reforçar constantemente essa associação intrínseca e corriqueira entre gastronomia, *haute cuisine* e culinária francesa - equivocada, problemática e insuficientemente questionada até hoje.

Vimos então que no “berço” do discurso gastronômico o desenvolvimento do ensino formal só se deu a partir da última década do século XIX (1890), fomentado e direcionado principalmente para uma categoria profissional que buscava reconhecimento e direitos; ao mesmo tempo que desenvolviam-se paralelamente iniciativas mais abrangentes, voltadas também para moças, incorrendo na consolidação desta como parte constituinte de um discurso de distinção da cultura burguesa nacional. A Gastronomia na França era, além de projeto de **ciência e arte**, um **patrimônio cultural** específico. Enquanto na Suíça já desdobrava-se mais marcadamente enquanto **serviço do setor de turismo e hospitalidade**. Chamando então nossa atenção as configurações do ensino em outras regiões, como Inglaterra e Estados Unidos, por exemplo. Onde não apenas foram dotados

³⁹ Texto original: “*Cours de cuisine ménagère et d'économie domestique, M. Ch. Driessens; Cours d'hygiène domestique: professeur, Mlle Distel; Cuisine bourgeoise et cuisine classique: professeur, M.A. Cintrat; Pâtisserie: professeur, M.E. Hubert; Confiserie, conserves alimentaires, sciences alimentaires: professeur, M.F. Barthélemy*”

de características diferentes, como curiosamente, precederam as iniciativas descritas até aqui, conforme veremos a seguir.

1^{re} ANNÉE

N^o 1

6 JANVIER 1895

LA
Cuisinière Cordon-Bleu

REVUE HEBDOMADAIRE ILLUSTRÉE

Abonnements :

	UN AN	SIX MOIS
Paris.....	7 fr.	4 fr.
Départements.....	8 —	5 —
Etranger.....	12 —	7 —

ADMINISTRATION : 53, Rue Jean-Jacques-Rousseau

Directrice : M^{lle} Marthe DISTEL

La Reproduction des Articles signés et des Gravures est interdite

SOMMAIRE

Notre Programme, l'Administration de la *Cuisinière*.
Nos Professeurs culinaires : AUGUSTE COLOMBIÉ, Marthe Distol.
Cours de Cuisine : 1. POULET AU BLANC EN FRICASSÉE; 2. ŒUFS POCHÉS AU MIROIR; 3. BEIGNETS DE POMMES, A. Colombié.
Nos Recettes : 4. GÂTEAU DE POMMES À LA PORTUGAISE, J. Gomez; 5. POTAGE JEANNETTE; 6. RONDIN À L'ALHAMBRA, L. Hânni; 7. ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE, Bourgoïn-Fichaux; 8. MARMELADE DE GRENADES (confitures), A. Corthay; 9. LAIT DE NIXON, A. Corthay.
Connaissances utiles : CONSERVATION DES CHOUX PENDANT L'HIVER; MOYEN À EMPLOYER POUR DÉGELER LES LÉGUMES, Mère Françoise.
Vieux Usages français, M^{me} Faure.
Une bonne action, la Rédaction.
Mots de la fin.

GRAVURES :

Portrait de M. Auguste Colombié. — Gâteau de pommes à la portugaise.

PLACEMENT GRATUIT DES CUISINIÈRES

IMAGEM 03 - Capa da primeira edição da revista semanal *La Cuisinière Cordon-Bleu*, de 6 de janeiro de 1895, que daria origem ao formato de aulas práticas ministradas a partir do ano seguinte (1896). Voltados para as leitoras do periódico que buscassem aprender técnicas, e ver a execução de pratos, por profissionais com alguma relevância social na época.

5.1.2.2 Cruzando o Canal da Mancha e o oceano

Conforme vimos, a formulação do conceito de Gastronomia responde principalmente a pontos (e autores) que localizavam-se marcadamente no território francês. Mas a questão do ensino e sistematização de conhecimento relacionados às práticas culinárias não circunscrevem-se, em absoluto a países como a França (e sua vizinha Suíça)⁴⁰. Antes do surgimento das *Ecoles* oriundas das organizações proto-sindicais mencionadas, na Inglaterra e nos Estados Unidos, por exemplo, despontaram iniciativas que precedem cronologicamente as instituições da Europa continental. Apresentando também características distintas destas.

Conforme aponta a historiadora Sara Pennell em sua interessante investigação sobre o processo de “criação” da cozinha na Inglaterra, desenvolveu-se desde meados de 1600, nesses “novos espaços”, uma cultura constante de ensino doméstico, privado, voltado para mulheres - destinada a formar, associar e condicionar as *gentlewomen* e suas empregadas aos serviços da casa e da cozinha. No que a autora identifica como sendo o florescimento de um mercado consumidor de livros didático-formativos para governantas, servas, criadas e futuras dona-de-casa. Observando-se então que o caráter, a ser defendido aqui posteriormente, de alocação da área investigada a uma lógica fortemente associada à preceitos da Economia Doméstica não surgiriam por acaso na Inglaterra. Tendo já no início de formatação de seu “modelo” um direcionamento específico que diferencia-o do caso francês (profissional-patrimonial-científico) e suíço (serviço-hospitalidade), por exemplo.

Se o longo título do livro: *“E. Kidder's Receipts of Pastry and Cookery, for the use of his scholars. Who teaches at his School in Queen Street near St. Thomas Apostles on mondays, tuesdays & wednesdays, in the afternoon also on thursdays, fridays & saturdays in the afternoon at his School next to Furnivals Inn in Holborn. Ladies may be taught at their own houses.”* (IMAGEM 05) registra já uma prática formativa (professor-alunos(as))

⁴⁰ A terminologia Gastronomia (*gastronomie; gastronomy*) ainda que não ausente nos registros, vinha se constituindo e difundindo no período analisado. Assim, como na França, que também tem uso esporádico e pontual do conceito, definindo a esfera mais recorrentemente enquanto *Cuisine*; nos países anglófonos recorrentemente se utiliza o termo *Cooking*, que por sua vez não confunde-se, nem aplica-se com a mesma finalidade que *kitchen* (marcadamente doméstica e ausente nos registros voltados ao ensino).

particular da culinária em meados do século XVIII⁴¹; a fundação de uma escola exclusivamente destinada ao ensino da temática se daria só em 1873 no país⁴².

Precedendo em quase mais de vinte anos o caso da *Ecole Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires* (1891-2) de Paris, a *Popular School of Cookery* (1873), posteriormente renomeada para *The National Training School of Cookery* (1874) de Londres configura-se como registro mais antigo de centro formativo especializado encontrado na bibliografia e literatura analisada pela presente pesquisa.

O contexto da Inglaterra configurava-se, devido a forte industrialização, ao surgimento de novas formatações sócio-familiares. Autores apontam que devido às extensivas jornadas de trabalho, assim como assimilação indiscriminada de mão-de-obra pelas fábricas, fomentou-se em contrapartida o surgimento de demanda para contratação de jovens moças que estivessem aptas a realização dos serviços domésticos, incluindo aí a preparação da alimentação cotidiana.

Vê-se então que a organização educacional britânica na área tinha propósitos e públicos mais específicos, conforme demonstrado no registro de seus regulamentos de admissão, condução de aulas, formatação de cursos e taxas aplicadas (R.O.C, 1894). Destinada prioritariamente a formação de professores e tutores de cozinha para espaços comunitários e educacionais distribuídos pelo país, o foco da *The National Training School of Cookery* (doravante NTSC) era o de formar educadores que replicassem descentralizadamente não apenas as receitas e técnicas de cozinha, como também (senão principalmente) os preceitos e noções de economia e gestão doméstica agregados a tais⁴³.

⁴¹ Ainda que Pennel (2016) cite publicações antecedentes, como os registros produzidos por Hannah Wooley desde 1620 - pioneira no ensino "rentabilizado" de práticas associadas (não apenas) à cozinha para as futuras donas-de-casa (IMAGEM 04) -, torna-se significativo pontuar que o caso de Kidder é aqui sublinhado mais pela centralidade da temática dada pelo cozinheiro-confeiteiro-professor, e pelo fato da execução das aulas deste terem sido ministradas (também) em espaços "públicos" (escolas). Aproximando-se mais dos pontos aqui investigados e aparentemente ampliando o alcance do caso, conforme apontado no seu obituário publicado na *London Magazine*, que registrava que este teria formado: 'near 6000 Ladies (in) the Art of Pastry' (*London Magazine* 8 (1739), p. 205. apud PENNEL, 2016) na oportunidade de sua morte.

⁴² Existem registros variados sobre "Escolas para Moças" na Era Vitoriana. Inclusive nestas a culinária, serviço de copa e demais trabalhos associados a organização doméstica eram ensinados. Porém aqui nos ateremos a fundação de espaços específicos destinados à temática ao invés de fazer um levantamento exaustivo de todas as proto-iniciativas citadas.

⁴³ Conforme explicita a apresentação da NTSC, que diz que: "O principal objetivo da escola era treinar professores que deveriam se tornar instrutores de culinária em escolas de treinamento, escolas de diretoria e instituições similares." (R.O.C., 1894, p. 455) Texto original: "*The chief object of the school was to train teachers who should become instructors of cookery in training schools, board schools, and similar institutions.*"

Os cursos e certificações, para além dos demonstrativos de curta-duração, dividiam-se em: a) uma modalidade básica de 10 semanas de duração, que formava *"Teachers of Plain Cookery"* (*Professores de Cozinha Básica*), b) e outra mais completa, de 20 semanas, que habilitava suas concluintes a titulação de *"Teachers of Cookery"* (*Professores de Cozinha*). Além do custo de investimento, as diferenças entre estes, segundo indicam os programas, consistiam na extrapolação da base comum às dez semanas iniciais de *"Scullery"*, *"Demonstration"* e *"Plain Kitchen"* (*Copa/Polimento/Limpeza, Demonstração e Cozinha Básica*) comuns a ambos⁴⁴, havendo o acréscimo de dez semanas adicionais dedicadas a *"High Class Practice Kitchen"* (*Prática em Cozinha de Alto Nível*), no caso do curso de 20 semanas. (R.O.C., 1894, p. 455-6).

Ainda que não se restringisse a formação de docentes, uma vez que os públicos elencados enquanto alvo dos cursos fossem: *"1. Para pessoas instruídas que desejam se qualificar para se tornarem professores de culinária; 2. Para estudantes e cozinheiros; 3. Para quem deseja praticar culinária em casa."*⁴⁵ (idem, p. 455 grifo nosso); o direcionamento prioritário concentrava-se, se levarmos em consideração a redação dos registros e regulamentações, ao público ali definido como o grupo 1.

Cabendo pontuar também que para além da presença feminina na formatação de parte dos cursos, como também no corpo administrativo da instituição, as orientações direcionavam-se para *students, candidates and teachers* de forma neutra, mas não raros essas eram conjugadas no gênero feminino (she/her), denotando uma presença substantiva destas nos quadros discentes da NTSC⁴⁶. Dedução confirmada pela descrição do *Dickens's Dictionary of London*, de 1879, quando afirma que as aulas da instituição, sobre cozinha demais ramos da economia doméstica eram: *"Projetados para mulheres, de um ponto de vista das mulheres, e não para o treinamento de criados. Incluindo tudo o que é necessário para tornar a casa confortável e atraente, e uma dama realizada como governante de sua própria casa"*⁴⁷ (IMAGEM 06)

⁴⁴ No caso: serviços de copa, demonstrativas e de cozinha básica; havendo pequenas alterações no que diz respeito à distribuição da carga horária entre os dois.

⁴⁵ Texto original: *"1. For educated persons who wish to qualify themselves to become teachers of cookery; 2. For students and cooks; 3. For those who wish to be able to practice cookery in their homes"*

⁴⁶ Cabendo investigações futuras sobre o quanto o campo de atuação profissional em cozinhas comerciais encontraria-se desde sempre reservada a atuação masculina, enquanto a área de ensino, principalmente no que diria respeito a treinamento (majoritariamente de outras mulheres) para tarefas domésticas (mais do que voltados para uma atuação profissional) permitia um engendramento e participação consensual e ativa maior da mulher.

⁴⁷ Texto original: *"designed for ladies, from a lady's point of view, and not for the training of servants. It includes all that is necessary to make home comfortable and attractive, and a lady accomplished ruler of her own house"*.

Finalmente, verifica-se que a concessão do diploma, além do desembolso das taxas praticadas, encontrava-se condicionada a uma avaliação formal que testava não só os conhecimentos adquiridos na escola, que consistiam na:

Prática no trabalho de copa e limpeza e na prática de ensino do mesmo. A melhor maneira de acender e controlar o fogo, de limpar uma lareira, regular fluídos, o gerenciamento do forno, etc., ou de lareiras utilizadas para cozinhar, etc. O grau de limpeza adequado e mais alto a ser obtido em tachos e panelas, o melhor método para limpar esses artigos, remover manchas de esmalte, polir cobre, etc. Prática em culinária básica e ensino da mesma. Prática em culinária de alta classe e ensino da mesma. Ensinando os dois tipos de culinária através de demonstração pública.⁴⁸ (idem p. 458)

Como também a avaliação das aptidões de proficiência do egresso em: *“Pronúncia, enunciação, aritmética comum e escrita e ortografia corretas, (...) nenhum diploma poderá ser concedido a menos que ela possua essas qualificações, além do conhecimento específico necessário para um professor de culinária.”*⁴⁹ (idem p. 457).

As aulas demonstrativas não encontravam uma limitação de alunas, sendo então a modalidade dos cursos curtos e integrantes de parte da formação completa. Porém as aulas práticas eram limitadas a um número de dez alunas por aula, havendo no descritivo dos espaços e utensílios necessários para se ministrar os cursos (padronizados e descritos, para replicação efetiva fora do espaço da NTSC pelas professoras ali formados) definições bem claras sobre quantidades, especificações técnicas e preço médio dos mesmos. Observando-se que junto a itens como frigideiras, facas, peneiras e pratos, encontramos já a menção à aquisição de utensílios de precisão e controle tais como balança e termômetros (um para aferição da temperatura de óleos e outro dois especificados para utilização nos fornos). (R.O.C., 1894 p. 11)

Observamos que os preceitos de uma sistematização mais precisa, que quantifica e padroniza processos no intuito de buscar uma universalidade dos resultados se apresenta

⁴⁸ Texto original: *“Practice in scullery work and cleaning, and practice in teaching the same. The best way of lighting and managing a fire, of cleaning a fire-place, regulating flues, the management of the oven, etc., or of patent fire-places in general use for cooking, the difference between a close range and an open one, etc. The proper and highest degree of cleanliness to be obtained in pots and pans, the best method as cleaning such articles, of removing stains from enamel, burnishing copper, etc. Practice in Plain Cookery and teaching the same. Practice in High Class Cookery and teaching the same. Teaching both kinds of Cookery by Public Demonstration.”*

⁴⁹ Texto original: *“Pronunciation, Enunciation, Common Arithmetic, and Writing and Spelling correctly, (...) no diploma can be given unless she possesses these qualifications in addition to the knowledge requisite for a Teacher of Cookery itself.”*

traduzida no aviso de que: "*expressões soltas, como "uma pitada", "um pouco", encontradas na maioria dos livros de culinária, são, portanto, evitadas o máximo possível, e são fornecidas em sua substituição quantidades precisas*"⁵⁰ (idem p. 3) A cozinha doméstica informal, de tradição oral e aproximativa era afastada da prática formalizada, ali pretendida. Como sintetizado no segundo ponto do prefácio de abertura da obra: "*O presente trabalho não deve ser considerado como um livro exaustivo de culinária, com receitas muito numerosas. **O objetivo é ser mais uma gramática do que um dicionário.***"⁵¹ (idem, p. 3 grifo nosso) Na virada para o século XX, em 1902, a NTSC agregaria ao nome original o complemento de *and Other Branches of Domestic Economy*, marcando finalmente a vocação que a mesma desenvolvia desde sua criação, até seu fechamento na década de 60.

⁵⁰ Texto original: "*the loose expressions, such as "a pinch", a "little", found in most cookery books are therefore avoided as much as is possible, and precise quantities are given.*"

⁵¹ Texto original: *The work is not to be regarded as an exhaustive cookery book with very numerous recipes. It aims to be rather a grammar than a dictionary.*"

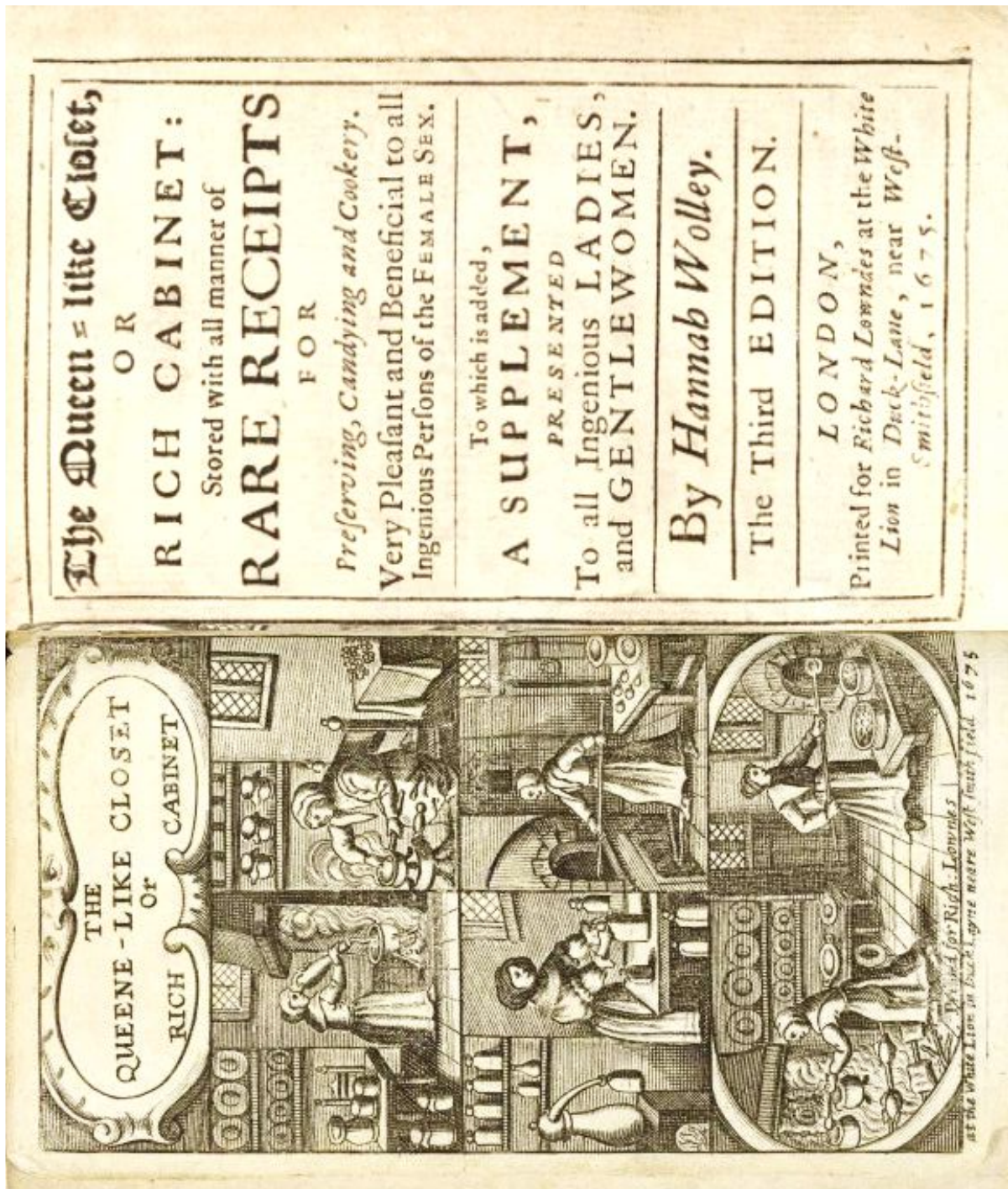


IMAGEM 04 - Frontispício da terceira edição, de 1675, do livro: "The Queen like closet or rich cabinet: stored with all manner of rare receipts for preserving, candying and cookery. Very pleasant and beneficial to all ingenious persons of the female sex." Marcando as noções de concepção de gênero subserviente e associadas às práticas convencionadas como sendo domésticas.

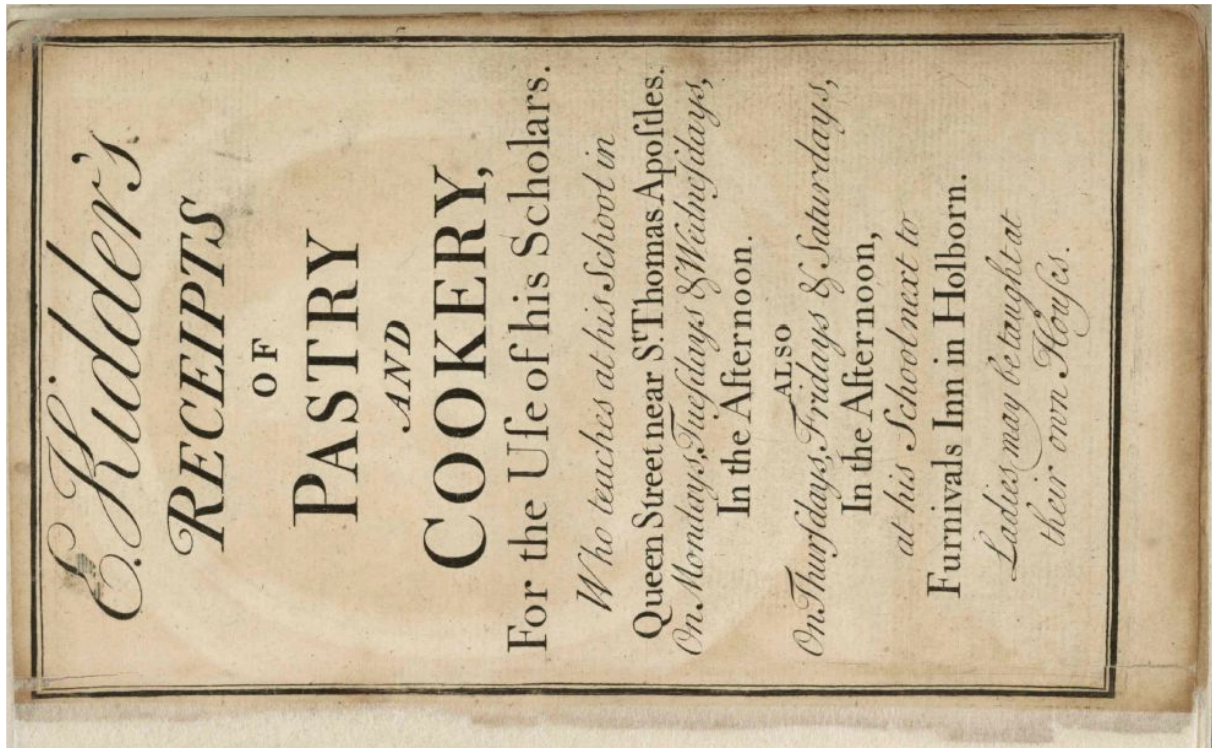


IMAGEM 05 - Frontispício do livro: "E. Kidder's Receipts of Pastry and Cookery, for the use of his scholars. Who teaches at his School in Queen Street near St. Thomas Apostles on mondays, tuesdays & wednesdays, in the afternoon also on thursdays, fridays & saturdays in the afternoon at his School next to Furnivals Inn in Holborn. Ladies may be taught at their own houses." que tem sua primeira impressão datada em 1720. Nele encontram-se registros das receitas ensinadas pelo professor-cozinheiro Edward Kidder em Londres nos espaços públicos (escolas) e privados (para moças em suas casas).

NATIONAL TRAINING-SCHOOL OF COOKERY AT SOUTH KENSINGTON



MORNING—IN THE SCULLERY



AFTERNOON—LECTURE ON PRACTICAL COOKERY—"SEASONING FRICANDEAU OF VEAL"

IMAGEM 06 - Par de ilustrações realizadas por Helen Allingham, publicadas em 1874 no periódico *The Graphic* que retratam o cotidiano na *The National Training School of Cookery*. Na figura superior uma cena do turno da manhã, na aula de serviços de copa; na inferior o turno da tarde, em aula de prática demonstrativa da preparação de Fricandeu. Disponível em <<<https://www.periodpaper.com/products/1874-wood-engraving-helen-allingham-art-cookery-school-kensington-victorian-ytg9-228984-ytg9-007>>> Acessado em 20 de outubro de 2019 as 01:22.

Enquanto isso, do outro lado do oceano Atlântico, inspirada no modelo da NTSC, era fundada em 1879 a *The Boston Cooking School* (BCS), primeira escola exclusivamente dedicada à temática nos Estados Unidos que se tem registro. Regressando de uma viagem à Londres, onde teria conhecido a *National Training School*, Sarah E. Hooper sugeriu a *Woman's Educational Association of Boston* a consolidação de uma instituição similar a britânica para formação profissional em Massachusetts (IMAGEM 07).

Dirigida inicialmente por Mary Johnson Bailey Lincoln (1879-1885), e depois por Fannie Farmer (1891-1902), as características simbólicas e práticas da BCS em sua origem não distinguiam-se radicalmente dos demais cursos voltados para donas de casa e moças solteiras, que como vimos, vinham crescendo em toda a Europa (IMAGEM 08); entretanto observa-se que o desenvolvimento da instituição norte-americana, através da inspiração no modelo britânico e direcionamento dado tanto por Lincoln como por Farmer, garantiram algumas particularidades que não devem ser ignoradas.

Mantendo o objetivo da NTSC, de capacitar replicadoras de conhecimento, a abordagem dada às “atividades da cozinha” foram conduzidas numa espécie de combinação de pontos identificados nos casos anteriormente já citados. Além do viés marcadamente orientado para tópicos convencionados como pertencentes a economia doméstica, - na organização e gestão dos custos e dinâmicas das residências e famílias, - característicos das instituições de então voltadas para mulheres; as aulas e ensinamentos não encerravam-se a isto e ao aprendizado de técnicas, receitas e serviços. Vê-se no conteúdo dos livros “didáticos” da instituição a incursão, ainda que residual, de tópicos daquilo que viria a ser entendido contemporaneamente como conhecimentos da ciência e engenharia dos alimentos, preceitos básicos de físico-química, além de noções do funcionamento da anatomia e nutrição humana.

Compilados em duas publicações principais, uma de 1883 assinada por Lincoln intitulada *Boston cook book: what to do and what not to do in cooking* e outra de 1896, já de autoria de Farmer, e futuro best seller norte-americano, chamado *The Boston Cooking School Cook Book*.

Enquanto no primeiro, em uma sessão no final do livro denominada *An Outline of Study for Teachers*, vemos uma variedade de temas que eram orientados a serem ministrados para os aprendizes, dividindo-se em tópicos que iam de: *Food (Its Uses, Classification, and proportion)*; a *The composition of the human body*; passando por explicações de diferenças, exemplos e funcionamento de *Combustible and Non-combustible compounds*, entre outros (LINCOLN, 1884, p. 485). Revela-se, na bibliografia discriminada

como guia do conteúdo ali compilado, para além dos livros de receitas, a amplitude de campos articulados nominalmente mencionados em: "*Youmans's Handbook of Household Sciences; Johnston's Chemistry of Common Life; Well's Science of Common Things; Gray's How Plants Grow; Dalton's Physiology; Webster's Dictionary; Food by A.H. Church; Food for the Invalid*" (LINCOLN, 1884 p. 494)

Além de conter uma espécie de gabarito de questões a serem aplicadas na avaliação dos egressos, roteiros das aulas, organização dos preparos a serem ensinados e outros direcionamentos para as professoras e professores que fossem formados pela BSC, traz ainda essa parte final a organização dos cursos oferecidos então pela instituição. Assim como o conteúdo dos mesmos, custos e sua divisão em lições. Sendo apontados três módulos consecutivos: Primeiro curso - Cozinha Básica (12 lições); Segundo curso - Cozinha Avançada (12 lições); Terceiro curso - Cozinha Sofisticada (12 lições)⁵². (LINCOLN, 1884 p. 495-502)

Além destes, era oferecido na escola o módulo: *Nurses' Course - (12 lessons) (Curso para Enfermeiras)* por \$5,00, direcionado à enfermeiras e cuidadoras. O enfoque dado a uma alimentação específica de grupos com doenças e restrições denota as interlocuções presentes entre o conteúdo ministrado na escola e preceitos desenvolvidos em conexão com temas como o da nutrição hospitalar e enfermagem. Conexão essa fortalecida na gestão de Farmer, que além de publicar livro específico de dieta para diabéticos, chegou a ministrar, enquanto professora convidada pela Harvard Medical School, aulas para enfermeiras e médicos sobre nutrição e dieta para convalescentes. (GERACI, DEMERS, 2011 p. 110)

Recorrentemente responsabilizada pela standardização dos registros de medidas na culinária, Fannie Farmer é a autora do segundo registro da BSC aqui analisado (IMAGEM 09). Neste observamos que a abordagem científica, já presente no primeiro, predomina desde o início da publicação o direcionamento e explanação do conteúdo. Para além da padronização das medidas, os insumos básicos abrem o livro acompanhados de sua composição química e explicação orgânica; itens como manteiga e queijo, por exemplo, são apresentados em sua composição e explicações subsequentes. Sendo seguida essa parte de um capítulo dedicado aos métodos de cocção, manutenção de calor, conservação de alimentos, além de métodos e ferramentas necessários para pesagem; e tabulação da relação de peso e tempo de cocção necessário por preparação. (FARMER, p. 1-31)

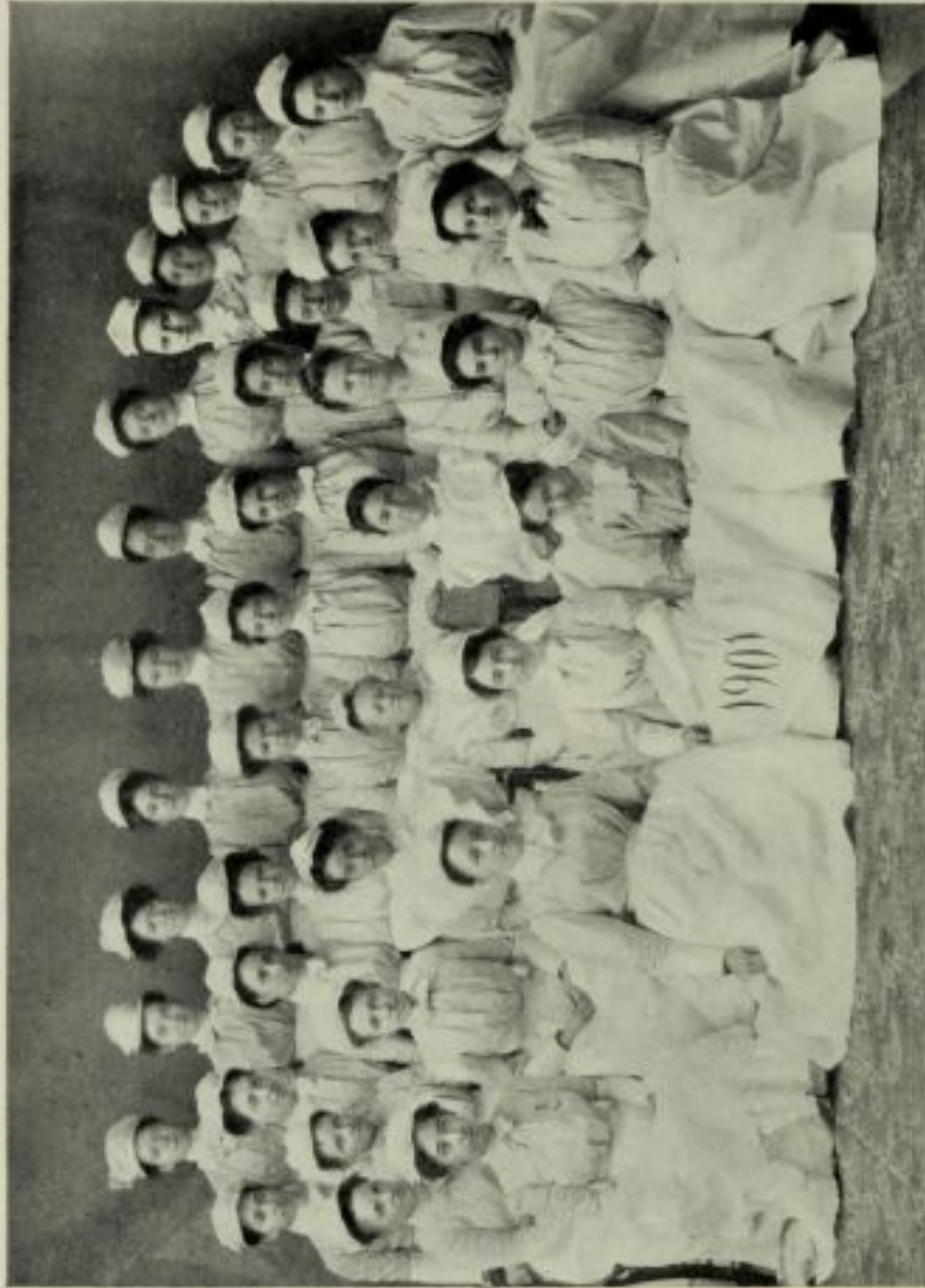
⁵² O 1º e 2º custavam \$12,00, enquanto o 3º \$15,00 mais adicional de \$8,00 para aquisição extra de materiais. Texto original: "*First Course - Plain Cooking (12 lessons); Second Course - Richer Cooking (12 lessons); Third Course - Fancy Cooking (12 lessons)*"

Observamos que o enfoque partilhado com as noções de nutrição anteriormente citadas são permanentes e constantes, fosse nos interesses e produção das diretoras, como traduzido nas parcerias e direcionamento da instituição como um todo. Ministrando aulas em hospitais das cidades de Boston e Concord, além das parcerias e conexões estabelecidas com a área da saúde, a possibilidade de leitura da escola dentro do escopo da economia doméstica se expande para um direcionamento relacionado a área da saúde (aspecto nutricional e hospitalar principalmente), identificado aqui como mais um vértice (agregado aos demais já sublinhados anteriormente) quando ainda nos princípios de institucionalização do ensino da disciplina.

Reforçando mais uma vez sua configuração de objeto híbrido, que surge *na* e *da* convergência de apropriações segmentadas disciplinar e profissionalmente, os entendimentos possíveis sobre a Gastronomia ainda hoje debatem-se sobre aquilo que aqui historicamente perspectivado demonstra-se como sendo-lhe antes que problemático, enquanto característico. Etiquetas como: arte, ciência, profissão, cultura, produto, serviço, hospitalidade, turismo, ciência doméstica, nutrição, química, entre outras; se sobrepõe sistematicamente de acordo com os contextos, finalidades e atores envolvidos; demonstrando que a classificação tão perseguida da mesma dentro de um só escopo talvez seja contributo menor frente ao mapeamento contínuo de suas possibilidades - inerentes aos seu próprio processo de formação enquanto área de conhecimento formalizada.

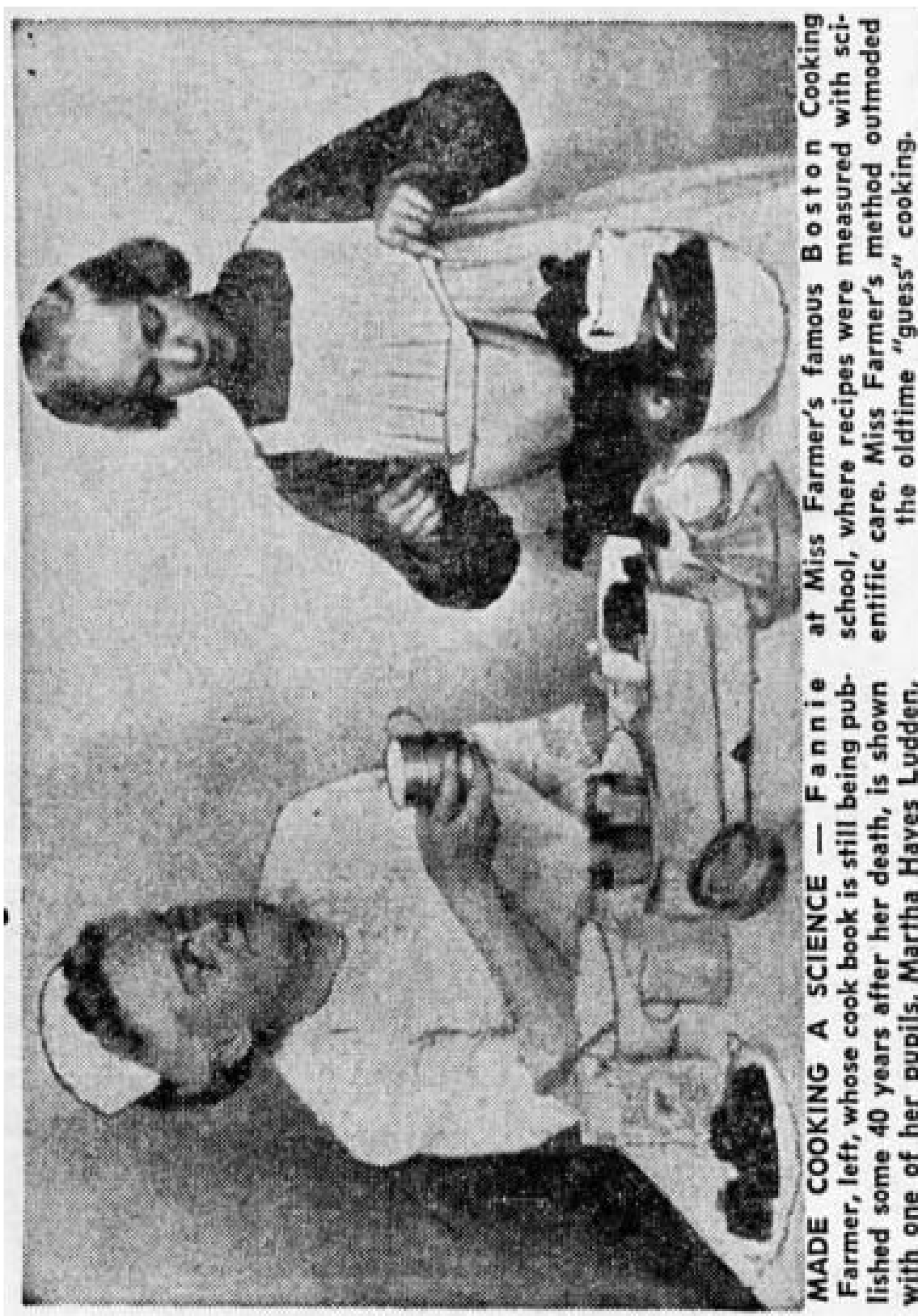


IMAGEM 07 - Foto da primeira turma da The Boston Cooking School, onde encontra-se sentada a mesa Sarah E. Hopper, idealizadora da instituição. Disponível em: <<<http://catalog.bostonathenaeum.org/vwebv/holdingsInfo?bibId=433284>>> Acessado em 20/10/2019 as 20:32.



Class of 1901 Boston Cooking School. See page 92

IMAGEM 08 - Foto da turma de 1901 da The Boston Cooking School publicada na The Boston Cooking School Magazine of Culinary Science and Domestic Economics (HILL, 1902 p. 50)



MADE COOKING A SCIENCE — Fannie Farmer, left, whose cook book is still being published some 40 years after her death, is shown with one of her pupils, Martha Hayes Ludden, at Miss Farmer's famous Boston Cooking school, where recipes were measured with scientific care. Miss Farmer's method outmoded the oldtime "guess" cooking.

IMAGEM 09 - Foto de Fannie Farmer com utensílios padronizados de medição com aluna. In: *Made Cooking a Science* Sun, Nov 24, 1957 – Page 38 · Lansing State Journal (Lansing, Michigan) · Newspapers.com

5.1.2.3 A incursão no ensino superior fora do Brasil: o caso dos Estados Unidos

Havendo então a observação de nuances distintas sobre os direcionamentos e competências abrangidas pelas primeiras iniciativas de ensino institucionalizado, conforme colocado anteriormente através da análise das primeiras escolas dedicadas a formação na área, direcionamos nosso enfoque para o processo gradual de inserção desses esboços de delimitações disciplinares para sua inserção efetiva no Brasil, e conseqüentemente, no seu sistema de ensino superior.

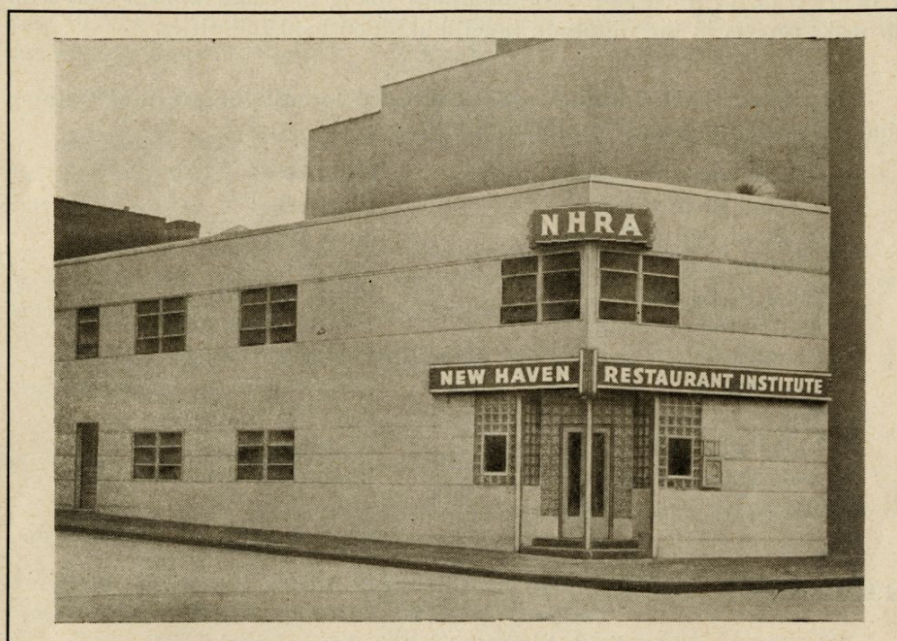
Cientes da impossibilidade de fazer um levantamento exaustivo de todas as escolas e fundações que surgiram no mundo desde o final do século XIX, e para evitar transposições demasiadamente anacrônicas de associar as primeiras escolas do mundo ocidental para o caso específico que se desdobraria aqui no final do século XX, optamos então por conduzir a linha de inteligibilidade do levantamento histórico aqui proposto sobre o processo de institucionalização do ensino de gastronomia através da exposição do caso norte-americano.

Por fatores que vão desde a centralidade desempenhada pelo modelo desenvolvimentista do país para os modelos político-administrativos latino-americanos surgidos após o período do entre-guerras, como também devido à maior disponibilidade de dados encontrados a respeito do tema que se referem especificamente aos Estados Unidos. Sem, contudo, pressupor que uma (futura) análise dos demais países expostos, assim como os daqui não contemplados (como Itália, Alemanha, Argentina, etc), não venha a contribuir significativamente para o entendimento do fenômeno aqui perseguido.

Sendo assim, através de uma breve exposição de como desenrolaram-se nos Estados Unidos as iniciativas institucionalizadas do ensino de Gastronomia após a Boston School of Cookery, acreditamos que teremos chegado a condições satisfatórias de introdução do tema, necessárias para uma compreensão mais contextualizada do caso brasileiro a ser desenvolvido no capítulo seguinte.

Announcing
an opportunity to learn the restaurant and hotel trades
at the
NEW HAVEN RESTAURANT INSTITUTE

A vocational school organized under the laws of the State of Connecticut as a non-profit association for the training of serious minded young men and women who want permanent positions in the restaurant and hotel industries.



The Institute is located in a modern restaurant building, designed and equipped for practical instruction in all branches of restaurant work.

Address Inquiries to the
OFFICE OF THE DIRECTOR
169 State Street — New Haven, Connecticut

IMAGEM 10 - Anúncio do The New Haven Institute (1946), futuro The Culinary Institute of America, primeira escola vocacional voltadas para homens e mulheres interessados em atuar na área da restauração e hotelaria dos Estados Unidos

Na virada do século, em 1902, a Boston School of Cookery é incorporada pela atual Boston Simmons University, que na oportunidade da época apresentava-se como uma corporação de oferta de cursos voltados a mulheres que desejassem desenvolver “autonomia” financeira em áreas como costura e outras. Sendo no mesmo ano inaugurada também em Boston a *Miss Farmer School*, quando esta saiu da BSC. Evidenciando que o crescimento de iniciativas ramifica-se a partir de então.

Observado que as iniciativas de ensino formal apresentadas até então dividem-se em duas grandes categorias: 1) as de perfil formativo voltado para mulheres, 2) e aquelas dedicadas aos profissionais, associadas exclusivamente ao gênero masculino; perseguimos a partir daqui mais a linha de desenvolvimento das iniciativas que foram criadas voltadas para o segundo perfil. Isso porque, conforme já colocado, entende-se que as primeiras, além de em sua formatação difusa (escolas de formação de moças) precedendo a premissa das escolas especializadas de culinária, objetivavam a formação de donas-de-casa e “esposas prendadas”, para desempenho de tarefas que encontravam-se limitadas socialmente a esfera doméstica, privada; havendo, na exceção da pretensão de formar docentes para estes mesmos cursos uma especificidade interessante, aqui já minimamente colocada:

“A educação formal de culinária nos Estados Unidos pode ter seu início rastreado em 1927 com a abertura dos Programas de Cozinha e Panificação Comercial na Escola de Comércio Frank Wiggins, em Los Angeles (Mandabach, Revalas & Cole, 2002). Durante anos, o crescimento no número de programas culinários foi mínimo. Em 1938, havia apenas cinco programas treinando cozinheiros nos Estados Unidos (Mandabach, 1998). Com o fim da Segunda Guerra Mundial e a expansão da economia do pós-guerra, o número de escolas de culinária cresceu parcialmente em resposta à necessidade de treinamento de veteranos que retornavam (Brown, 2005). Os veteranos viam a indústria da hospitalidade como uma avenida de crescimento (1998). Esses primeiros programas culinários foram conduzidos no nível de comunitários ou junior college (Scarow, 1981). Antes de 1980, havia apenas quatro instituições nos Estados Unidos que ofereciam programas de artes culinárias em um nível superior (1981)”⁵³ (MASS, 2010 p. 13-4)

⁵³ Texto original: “*Formal culinary education in the United States can be traced to 1927 with the opening of Commercial Cookery and Baking Programs at the Frank Wiggins Trade School in Los Angeles (Mandabach, Revalas, & Cole, 2002). For years, the growth in the number of culinary programs was minimal. In 1938 there were only five programs training cooks in the United States (Mandabach, 1998). With the end of World War II and the expansion of the postwar economy, the number of culinary schools grew partly in response to the need for training of returning veterans (Brown, 2005). The veterans saw the hospitality industry as an avenue of growth (1998). These early culinary programs were conducted at the community or junior college level (Scarow, 1981). Prior to 1980, there were only four institutions within the United States that offered culinary arts programs at a higher level (1981).*”

Seria só no século XX que então viriam a surgir iniciativas mais substanciais no que diria respeito a oferta de cursos voltados para formação de quadros para o mercado, e mais uma vez, a consolidação da categoria profissional. A formação, até então, fora duas ou três escolas de treinamento, seguia os modelos similares aos aplicados no contexto europeu, de sistema *on the job*. Ou seja, o aprendizado se dava majoritariamente através do trabalho efetivo do interessado; de acompanhamento das atividades e serviços por parte do aprendiz já *in loco*, sendo este treinado ou assessorado por um responsável, já capacitado na área. Formalizado em 1911, o *Registered Apprenticeship* era o método formativo reconhecido e fiscalizado pelo Ministério do Trabalho norte-americano, e requeria a totalização de 6.000 horas para a “certificação” de um aprendiz para chef⁵⁴. Cenário que mudaria a partir do final da II Guerra Mundial, quando com a volta de um quantitativo significativo de veteranos do episódio.

As escolas de educação vocacional, um modelo importado da Alemanha desde 1917 nos Estados Unidos receberiam um novo impulso a partir de 1946. Conhecido como ato George-Barden, houve a partir daí uma injeção orçamentária considerável para estas, que serviriam então como centros de capacitação desses veteranos que voltavam da II Guerra Mundial, auxiliando-os na reinserção e recolocação na sociedade, além de habilitar mão-de-obra capacitadas para determinadas áreas fabris, comerciais e econômicas consideradas estratégicas, ou demandantes de necessidades.

Nesse mesmo ano de 1946 surge na cidade costeira de Connecticut chamada New Haven a *The New Haven Restaurant Institute*, instituição privada de formação culinária para esses veteranos da guerra, levada a cabo pela *The New Haven Restaurant Association* (IMAGEM 10). Mudando seu nome em 1947 para *Restaurant Institute of Connecticut* e, finalmente, em 1951 para o nome com o qual é conhecida até os dias de hoje, como *The Culinary Institute of America* (CIA).

Com o perfil descrito como misto, ou seja, admitindo homens e mulheres, constata-se porém que a instituição privada, primeira a ser posteriormente reconhecida pelo governo norte-americano, formava turmas majoritariamente masculinas, tendo uma

⁵⁴ Embora subentendido o contexto ainda exclusivamente dedicado aos homens, evidenciamos que as mulheres seguiram sendo excluídas desse processo de constituição profissional da área, conforme aponta a notação de que: "nos primeiros 60 anos deste século, houve uma aceitação praticamente unânime do fato de que certos ofícios e o seu treinamento de aprendizagem que levavam ao status de trabalhador eram uma reserva exclusivamente masculina. Com a exceção de uma ocupação - a de esteticista - quase todos os empregadores, aprendizes e instrutores de sala de aula de treinamento eram homens" (U.S. GOVERNMENT, 1977 p. 226) Texto original: "*for the first 60 years of this century there was virtually unanimous acceptance of the fact that the skilled trades and the apprenticeship training that led to journeyman status was a "male only" preserve. With the exception of one occupation - that of beautician - almost all employers, journeymen, apprentices and related training classroom instructors were men*"

participação feminina tímida, ainda que existente⁵⁵ (IMAGEM 11 e 12). Nota-se também que desde a sua criação, a interlocução da CIA com a Universidade de Yale era constante; isso porque entre outros motivos, entre suas duas fundadoras, Katharine Angell era esposa do então diretor de Yale.

Questão é que durante as décadas de 60 e 70 uma espécie de consolidação do campo profissional nos Estados Unidos foi gradualmente se formalizando (IMAGEM 13). Fosse no impulsionamento da formação de profissionais da categoria em instituições profissionais como o CIA, como também por articulações oficiais de conselhos e federações sindicais, tais como a American Culinary Federation, organização profissional fundada em 1929, que em 1976, por exemplo, após pleito de anos, conseguiu elevar a ocupação de serviço de chef executivo para categoria profissional registrada no *Department of Labor's Dictionary of Official Titles* (D-O-T)

Sendo a partir da década de 80 que começam a surgir os cursos e instituições que ofertavam cursos “secundários” dedicados à área. Ainda que distribua-se e organize-se de outra maneira, devido a especificidades do sistema de ensino norte-americano, as correlações mais próximas aos cursos de modalidade superior brasileiras (tecnológicos e bacharelados) se encontrariam aí. Isso entendido que tal como acontece aqui com o ensino técnico, as modalidades ofertadas até então encerravam-se na capacitação profissional voltada exclusivamente ao mercado de trabalho, sem habilitar os eventuais formandos uma possibilidade de “educação continuada” na área. Transposição essa, por natureza, complicada de se fazer devido às especificidades das duas realidades aqui perspectivadas, mas que para níveis gerais de compreensão superficial se mostram, por ora, suficientes para inteligibilidade dos argumentos trazidos:

“Em 1973, a Johnson & Wales University (JWU) anunciou a abertura da Faculdade de Artes Culinárias e a adição de um programa de graduação nesse campo (Johnson & Wales University, 2008). Em 1986, a American Culinary Federation (ACF) reconheceu a necessidade de credenciamento profissional de programas de artes culinárias à medida que o número continuava a aumentar (Brown, 2005). Atualmente, a ACF credenciou 191 programas pós-secundários em artes culinárias (American Culinary Federation, 2008a), definidos como os seguintes programas: concessão de bacharelado, pós-graduação, diplomas e certificados em artes culinárias e panificação e pastelaria. Os programas devem ser pós-secundários e autorizados como tal, de acordo com a lei estadual aplicável ou unidade governamental comparável (Federação Americana de Culinária, 2008b, Critérios). A década passada viu um aumento significativo nos programas culinários pós-secundários (Frei, 2008). Atualmente, o Centro Nacional de

⁵⁵ Segundo registros online da escola, a primeira turma contou com uma formanda, já a segunda com três.

Estatísticas da Educação (NCES) relata que 562 instituições pós-secundárias oferecem treinamento em culinária em algum nível.”⁵⁶ (MASS, 2010, p. 14 grifos nossos)

Possibilitando-nos observar então como nos Estados Unidos a oferta de formação na área da Gastronomia de nível *post secondary* antecede em mais de uma década a configuração encontrada no Brasil. Isso tem origem em diversos fatores, que pretendemos desdobrar melhor quando analisado o caso nacional, entre os quais se coloca o papel da formação de conselhos profissionais atuantes que buscaram historicamente a organização e consolidação da categoria junto aos órgãos de regulação de trabalho, ensino, comércio, entre outros. Ainda que não apenas.

É possível perceber portanto, através dos exemplos aqui compilados, o quanto a incorporação e valorização do campo se deu por processos mistos, algumas vezes excludentes, nos quais a aproximação constante e gradual da área com os campos de conhecimento já reconhecidos e abrigados sob a tutela acadêmica se desenhavam como horizonte possível, quando não, desejados.

Outro ponto a se sublinhar, talvez, seja a diferença atribuída ao papel da educação (institucional principalmente) nos países do hemisfério norte ocidental, sobre os quais nos debruçamos. Os elementos presentes no que diz respeito ao desenvolvimento econômico e social destes difere substancialmente da realidade e contexto encontrados no Brasil, por exemplo, dentro e fora da área da Gastronomia.

Observa-se que instituições aqui mencionadas, tais como a *Le Cordon Bleu* e o próprio *The Culinary Institute of America*, -não por acaso recorrentemente citadas como instituições referências quando se trata de formação profissional -, ainda que não tenham desde sua origem sido orientadas para formação “superior” na área, hoje em dia oferecem, ambas, cursos superiores diversos, incluindo aí bacharelados. Mostrando uma transformação de significados, relevâncias de titulações e da própria complexificação do mercado. Educacional e gastronômico.

⁵⁶ Texto original: “In 1973, Johnson & Wales University (JWU) announced the opening of the College of Culinary Arts and the addition of an associate degree program in that field (Johnson & Wales University, 2008). In 1986, the American Culinary Federation (ACF) recognized the need for professional accreditation of culinary arts programs as the number continued to rise (Brown, 2005). Currently the ACF has accredited 191 postsecondary programs in culinary arts (American Culinary Federation, 2008a), defined as those programs: Awarding bachelor degrees, associate degrees, diplomas and certificates in culinary arts and baking and pastry arts. Programs must be postsecondary and authorized as such under applicable state law or comparable government unit (American Culinary Federation, 2008b, Criteria). The past decade has seen a significant increase in postsecondary culinary programs (Frei, 2008). The National Center for Education Statistics (NCES) currently reports that 562 postsecondary institutions offer culinary training at some level.

Ainda assim, cabe ressaltar que, resguardadas as diferenças significativas entre as realidades distintas aqui colocadas pedagogicamente em pé de equivalência, antes de deduzir um panorama comparativo equivalente, que apaga as diferenças inerentes entre estas, o que pretendemos foi através de uma mirada sócio-histórica mais ampla, ter uma noção, ainda que limitada, das ramificações plurais que subsidiaram, de forma ou outra, o contexto brasileiro a ser analisado mais detalhadamente no capítulo que segue.



IMAGEM 11 - Foto da primeira turma de formados (1947), mostrando a significativa alteração de perfil dos formados no Institute, se levarmos em consideração os centros formativos analisados até então.



IMAGEM 12 - *Alunos do CIA no campus de New Haven, nos anos iniciais da escola.*



IMAGEM 13 - Alunos em sala, mostrando uma alteração no perfil das instituições educacionais formadoras da área.

5.2 Cozinhando à brasileira

Analisados então, em linhas gerais, o quanto a constituição dos alicerces das primeiras iniciativas de formatação de um ensino formal sobre cozinha respondem a questões não exclusivamente pedagógicas, mas também sócio-históricas contextuais, cabe observar agora mais detalhadamente o caso brasileiro. Pontuando e localizando nesse processo as características e especificidades que deram conta do cenário que identificamos hoje enquanto “ensino de Gastronomia” no país. Para isso, pontos colocados anteriormente se fazem não apenas complementares como, por vezes, também elucidativos do fenômeno local e contemporâneo.

Perspectivar o estigma simbólico dos trabalhos manuais no Brasil, devido entre outros motivos, a organização escravagista da sociedade mantida oficialmente até finais do século XIX, é algo que se coloca desde então como central na compreensão de algumas configurações que aqui se estabeleceram sobre a temática e a área no país.

Observamos que concomitantemente aos fatos que aconteciam no hemisfério norte, aqui descritos anteriormente, uma sociedade escravocrata de fortes contornos rurais ainda era a melhor descrição sucinta possível para o Brasil de então. Se essas condições não impediam (quando muito pelo contrário) o vislumbre das tentativas de mimetização dos discursos e práticas da “dos países civilizados” da Europa (ELIAS, 1994; FREYRE, 2003; TOSCANO, 2014) forçoso seria pensar algo como organização trabalhista ou reivindicação de formalização institucional de ensino de assuntos que fortemente associados aos trabalhos servis de então fosse algo possível de se colocar no horizonte de pautas daquele momento.

Os chamados “serviços de porta adentro”, como os trabalhos de governantas, ama de leite, cozinheiras, copeiras, entre outras atividades, eram normalmente desempenhados por escravas mulheres. Além de serem funções “emasculantes” para algumas sociedades africanas, reproduzindo-se assim uma divisão de serviços e papéis nitidamente divididos no que diria respeito às funções reproduzidas historicamente ao que vimos aqui. (CARVALHO, 2003) A rua e o espaço público também eram aqui esferas prioritariamente masculinas, aberta a mulheres, que por falta de opção, imposta por questões como a miséria, se viam

obrigadas a enfrentá-la sem grandes orgulhos agregados ou atribuídos a essa condição (DAMATTA, 1997)

Assim sendo, o ato de cozinhar, associado quase que exclusivamente a questão de serviço doméstico, cotidiano, foi durante muito tempo entendido como trabalho degradante, de caráter subalterno-servil, feminino, que pouco “dignificariam” à sinhazinhas ou eventuais senhores.

Não cabendo uma digressão muito demorada sobre tal questão, por entender que a mesma além de transcender o escopo objetificado, já é tratada pela bibliografia em amplas lentes e com análises mais detalhadas e competentes de tal (CUNHA 1978, FRANCO 1978, FREYRE, 2003), o que se coloca como significativo no presente caso é o quanto qualquer tentativa de mera transposição daquilo que se constatou fora do Brasil se torna limitada, quando não equivocada, desde o princípio.

De contornos específicos, o caso nacional tem desde sua origem uma configuração sócio-histórica significativamente diferentes dos casos que o antecederam no ocidente, cabendo então um maior detalhamento das características gerais quando na oportunidade de sua formatação particular, aqui pretendido.

Ainda assim, a possibilidade de triangulação do caso nacional com os pontos já evidenciados nas exposições anteriores acabam por ajudar a elucidar como a recepção, assimilação, articulação e até tentativas de adoção desses modelos possíveis se deram no Brasil. Como também, em determinados momentos, ajudam a compreender as extensões da constituição do próprio discurso sobre “gastronomia” na região, que embora não dependa dos demais, se calca e ressignifica pontos que ali emergiram.

Vemos então que devido a processos iniciados no final do século XIX e começo do século XX, como a proibição do tráfico e a abolição da escravatura, e mesmo a posterior proclamação da república, potencializaram a transição da mão-de-obra escrava para livre na organização do trabalho nacional. Sendo a primeira paulatinamente substituída por outras forças. Da mesma forma como fatores como as (re)configurações das estruturas sócio-familiares, o processo gradual de urbanização das principais capitais, o crescimento do contingente de trabalhadores fora do lar e mesmo os princípios de uma industrialização incipiente, oportunizaram a eventual compreensão dessas atividades domésticas de formas não mais apenas enquanto (embora ainda predominantemente nesse viés), limitadas aos espaços residenciais.

Havendo, a partir daí, o esboço de entendimentos nos quais as ocupações de caráter manual, ou seja, que envolvessem esforço braçal como as citadas, começassem a

ser desempenhadas em espaços públicos (já existentes e nos que surgiam com o avanço da modernização) por pessoas livres, ainda que subalternas.

Fazendo-se notar, dentro dos estudos sobre a formalização dos trabalhos domésticos, o registro de 1886 das regras para registro dos “criados de servir” em São Paulo. Que tentando assegurar mais os direitos dos patrões do que dos próprios empregados, já colocava como realidade uma nova configuração que perduraria na estruturação sócio-econômica nacional durante muito tempo. Carente no tocante aos direitos assegurados, mas abundante na quantidade e importância, as(os) empregadas(os) domésticas(os) eram espécie de transposição das condições (e trabalhos) servis para o novo modelo que vinha se implementando então:

Faço saber a todos os seus habitantes que a Assembléa Legislativa Provincial, sob proposta da Camara Municipal da Capital, decretou a seguinte resolução :

Art. 1.º - Criado de servir, no sentido desta postura, é toda a pessoa de condição livre, que mediante salario convencionado, tiver ou quiser ter occupação de moço de hotel, hospedaria ou casa de pasto, do cosinheiro, engommadeira, copeiro, cocheiro, hortelão, de ama de leite, ama secca ou costureira, e em geral a de qualquer serviço doméstico.

Art. 2.º - E' prohibido a qualquer que seja exercer a occupação da criado ou criada, sem estar inscripto no livro do registro da secretaria da policia. O infractor incorrerá na multa de vinte mil réis e em oito dias de prisão.

Art. 3.º - Para a inscripção dos criados deve haver na secretaria da policia um livro no qual se fará a declaração, do nome, sexo, idade, naturalidade, filiação, côr, estado, classe de occupação e mais característicos que possam de futuro servir de base á prova de sua identidade ; época da inscripção, com margem para observação tiradas dos certificados do procedimento dos mesmos, escriptas nas cadernetas respectivas.

Art. 4.º - Para a inscripção no livro de registros basta apresentar-se a pessoa na secretaria da policia e declarar ao secretario que deseja ser inscripta, como criado, provando primeiramente a sua condição da livre, com attestado de pessoa abonada. (SÃO PAULO, 1886 grifo nosso)

Diferentemente então da pretensão de reconhecimento sócio-cultural que identificamos na França, por exemplo, gerado na esteira da concepção da gastronomia enquanto campo e capital cultural específico que vinham sendo incorporados (ainda que não só) pela burguesia, a “gênese” de um início de entendimento dessa futura profissão, aqui tem contornos marcadamente servis e associados a hedionda herança escravagista. Pesando sobre a área, desde seu início de desenvolvimento no país, uma carga de estigma

social, traduzido no entendimento dessa, até dias bem recentes, hierarquicamente colocada abaixo de diversas categorias e ocupações coexistentes. Principalmente quando entendida para fora dos limites delimitados enquanto trabalho doméstico.

Colocada tal questão, interessante então retornar ao ponto, já constatado nos exemplos internacionais anteriormente citados, da divisão dicotômica das compreensões profissionais da época. Que subsequentemente refletiam-se diretamente na estruturação do treinamento e ensino das mesmas para homens e mulheres.

Vimos que já em França, Inglaterra, Estados Unidos, entre outros locais do mundo ocidental, encontravam-se cindidas social e culturalmente as iniciativas, espaços e práticas de acordo com marcações de gênero ditas masculinas e femininas. Não sendo muito diferente o caso brasileiro a respeito do tema.

No processo de criação de instituições e ferramentas de ensino profissional pelo estado brasileiro no início do século XX, é possível observar que dentro da categorização das tipologias desses instrumentos disciplinares, há uma separação na própria concepção desses entre as escolas que dariam conta de ofícios e trabalhos manuais, fabris, técnicos e mecânicos para os homens da nova república, enquanto reservariam para as mulheres a economia doméstica e prendas manuais. (D'ANGELO, 2000 p. 232)

5.2.1 Princípios de um ensino técnico-profissionalizante no Brasil (1909-1946)

Nessa organização do que entenderíamos hoje como sendo o ensino profissionalizante, conforme exposto anteriormente, percebemos que embora temporalmente distinto daquilo que foi identificado no hemisfério norte, a alocação das “artes da cozinha” em seu formato institucional inicial também era um domínio entendido como majoritariamente feminino. Percebemos inclusive, para além disso, outra característica importante do início desse processo: de que longe de figurar enquanto conhecimento acadêmico, menos pela inexistência de universidades no período, como pela própria significação dada ao escopo, a “culinária” alocava-se entre a categoria de trabalho e “prenda”, associada àquilo que convencionou-se entender como economia doméstica. Características essas que iriam se modificar no decorrer do século XX, como pretende-se mostrar aqui.

Os primórdios de um ensino técnico-profissional geral no Brasil pode ser mapeado legalmente a partir de 1909, devido a formalização das iniciativas governamentais de estruturação de um sistema voltado para: *“habilitar os filhos dos desfavorecidos da fortuna com o indispensável preparo técnico e intelectual, como fazê-los adquirir hábitos de trabalho profícuo, que os afastará da ociosidade ignorante, escola do vício e do crime”* (BRASIL, 1909). Instituiu-se então, para cada capital, a criação de uma “Escola de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional primário e gratuito”. Calcadas na proposta de um ensino que capacitasse futuros operários e contra-mestres, alinhadas e formatadas de acordo com as demandas da indústria e sociedade local, teriam também suas unidades específicas voltadas para o cenário rural (que em muito superavam o quantitativo urbano de então).

Instaladas a partir de 1910, estas tinham a autonomia de criarem até 5 cursos de acordo com as especificidades e demandas locais, havendo uma padronização dos currículos só a partir de meados da década de 20, quando então insere-se o tópico de “economia doméstica”, embora o que nos interesse aqui não seja exatamente isso.

Conforme observa-se através de decreto de 28 de setembro de 1911 do Estado de São Paulo, que regulamentava as leis colocadas em vigor no ano de 1910, as Escolas de Aprendizes mencionadas eram voltadas a capacitação exclusiva de homens, ocupando-se de matérias como desenho, mecânica e tecelagem; mas apartadas destas estabeleceram-se as escolas para mulheres, onde então, e para quem, haveria o ensino prático de cozinha e noções de economia doméstica:

“Regulamento das Escolas Profissionais da Capital de São Paulo

CAPÍTULO I

DO ENSINO

Artigo 1.º As Escolas Profissionais da Capital são estabelecimentos destinados ao ensino de artes e ofícios a alunos do sexo masculino, e de economia doméstica e prendas manuais a alunos do sexo feminino.

Artigo 2.º O ensino prático será dado nas oficinas e distribuído em graus ou classes a que os alunos pertencerão conforme sua aplicação e inteligência.

Artigo 3.º A Escola Profissional Masculina compreende as seções seguintes :

- a) de matemáticas ;
- b) de desenho ;
- c) de mecânicos (ferreiros, fundidores e ajustadores);
- d) de pintores ;
- e) de pedreiros ;
- f) de tecelões ;
- g) de latoeiros;
- h) de chauffeurs.

Artigo 4.º A Escola Profissional Feminina compreende as Seções seguintes:

- a) de desenho ;
- b) de dactylographia ;
- c) córte e feitio de vestidos o roupas para senhoras o creanças ;
- d) de córte e feitio de roupas brancas:
- e) de bordados e rendas;
- f) de fabrico de flores e ornamentação do chapéus.
- g) de arte culinaria em todos os seus ramos e de economia domestica. (SÃO PAULO, 1911 grifo nosso)

Os marcadores de gênero são então mais uma vez reproduzidos e reforçados nessa segmentação que reproduziria-se por todo o país. Casos similares poderiam ser aqui citados, como em Porto Alegre, onde em 1920 criou-se no Instituto Parobé (escola de aprendizes masculina vinculada a Escola de Engenharia, em funcionamento desde 1906) uma divisão feminina de formação de condutoras de serviços rurais e domésticos (ANDRADE, 2010 p. 6) Posteriormente dividido em ensino elementar e técnico, observa-se que: “O curso técnico (...) as alunas, além de ampliarem os conhecimentos de matemática, línguas e ciências aplicadas, estudavam a teoria e a prática, em economia doméstica, arte culinária, corte e costura, bordados, horticultura e pomicultura e labores femininos.” (idem, p. 8)

Algumas questões se colocam, entretanto. Conforme se observa no mesmo decreto de 1911 mencionado anteriormente: “Nas oficinas, como a de cosinha e outras, em que se não possa avaliar com precisão o trabalho de cada alumno, a porcentagem será dividida com igualdade entre todos elles.” (SÃO PAULO, 1911). Fazendo interessante então se observar que embora fosse competência desenvolvida nessas escolas, a racionalização dos processos, ou mesmo a compreensão da matéria, pela pretensão menor de exercício profissional, ou transcendência dos limites marcadamente domésticos, se davam aparentemente enquanto complementares a uma formação que tinha outros propósitos centrais, corroborando a leitura feita sobre o ensino feminino, de que:

“Para as filhas de grupos sociais privilegiados, o ensino de leitura, da escrita e das noções básicas da matemática era geralmente complementado pelo aprendizado do piano e do francês que, na maior parte dos casos, era ministrado em suas próprias casas por professoras particulares, ou em escolas religiosas. As habilidades com agulha, os bordados, as rendas, as habilidades culinárias, bem como as habilidades de mando das criadas e serviçais, também faziam parte da educação das moças; acrescida de elementos que pudessem torná-las não apenas uma companhia mais agradável ao marido, mas também uma mulher capaz de bem representá-lo socialmente (LOURO, 2015, p.446).”

Assim se dava, de forma geral, os princípios da inserção do assunto no ensino de jovens do Brasil. Caracterizando-se, por um lado, por esse papel aparentemente complementar, que não seria o propósito central dos centros formativos, revela-se também dentro da própria segmentação uma segunda distinção, que diz respeito à classe social. Cabe aqui frisar que tais escolas e internatos, em regime de gratuidade e ofertados pelo estado eram voltados (e marcados) para camadas menos privilegiadas, característica não menos importante, tendo em vista a herança simbólica já mencionada como também a marginalização do campo reproduzida até tempos bem recentes.

Embora fossem também assuntos abordados na educação de “moças distintas”, mais serviriam essas temáticas para um propósito de adequação de papéis e corpos, do que um caráter formativo e capacitador, como talvez seja entendido hoje em dia. Conforme colocado por diversos autores a respeito do princípio da educação feminina: *“Às mulheres será dada uma educação que as torne afeiçoadas ao casamento, desejosas da maternidade, competentes para a criação dos filhos e capazes da administração da casa”* (SCHWARTZMAN, 1981, p. 73).

Essa estruturação básica aqui apresentada só seria parcialmente modificada a partir da Era Vargas, em decorrência da criação do Ministério dos Negócios da Educação e Saúde Pública por meio do Decreto nº 19.402 de 14 de novembro de 1930. A partir de então a regulamentação e controle do ensino encontrava-se subsidiada à um órgão específico dentro da administração federal, gerando uma primeira reorganização do sistema de ensino brasileiro (ANEXO 01).

Na esteira dessa reforma ministerial haveriam diversas modificações na formação e funcionamento do ensino. Fosse nas categorias de ofícios, industriais, artesanais, comerciais, entre outros. O que se observa a partir de então são tentativas de organização do sistema de ensino brasileiro que integrassem as diferentes modalidades de ensino que até então encontravam-se compartimentadas e direcionadas cada uma sob regimes específicos, sobrepondo-se, quando não conflitando, quanto aos propósitos e fins desejados.

A transformação das Escolas de Artífices para Liceus Industriais, assim como as leis orgânicas de ensino promulgadas no intervalo que compreendem o intervalo que foi do ano de 1942 a 1946 acabaram por formatar as categorias, instituições e modalidades de ensino de forma menos dissimilar àquilo que constatamos hoje. Sendo assim, esse período, também conhecido como o da “Reforma Capanema”, o gancho pedagógico aqui utilizado

para um entendimento mais objetivo do surgimento do Sistema S, e conseqüentemente, dos primeiros cursos técnico-profissionalizantes, de âmbito mais geral, voltados a área de hospitalidade e serviços no Brasil.

5.2.2 O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e a criação dos cursos de cozinha e similares

Vimos até então processos concomitantes, que dão conta de fenômenos específicos, aos quais sublinhamos justamente a segmentação de gênero. Naquilo que pode ser descrito enquanto processo de “escolarização do doméstico” (LOURO, MEYER, 1993), tanto no que se constatou nitidamente no caso do Estados Unidos e Inglaterra, como no Brasil, vimos que o ensino profissionalizante e técnico (industrial) não era visto enquanto competência a ser estimulada indiscriminadamente para as mulheres da época.

A capacitação destas era voltada então a um ensino que dava conta das “matérias do lar”, ou constituídas dentro de uma lógica dos interesses que poderiam, quando não deveriam, ser aqueles permitidos às mulheres de então. Decoração, costura, moda, datilografia, desenho, cozinha, educação (dos filhos), entre outras esferas eram paulatinamente reforçados enquanto competências exclusiva ou fortemente femininas:

“O ‘fazer’ doméstico, transformado em disciplinas escolares é, (...), altamente complexo. Passa por um processo de racionalização e técnicação de tarefas como o ‘lavar’, o ‘cozinhar’, o ‘passar’ e o ‘limpar’, minuciosamente desdobradas em passos e sequências, de forma a atender dois requisitos básicos: eficiência e economia na administração do serviço doméstico” (idem, p. 52).

Dentro dessa lógica, que acabou por se vincular entre outras propostas mais diretamente ao desenvolvimento da disciplina de economia doméstica⁵⁷ de um lado, a

⁵⁷ “A “cadeira de Economia Doméstica” surgira no panorama de ensino como “trabalhos manuais”. Colocada no currículo secundário pela Reforma Capanema, até então era vista como um Curso de Economia Doméstica, fazendo parte do ensino técnico-profissional, que fora regulamentado pelo Ministério de Agricultura, Indústria e Comércio em dezembro de 1909. A Superintendência da Educação Profissional e Doméstica – criada pelo Decreto n. 1604, de 13 de agosto de 1934, subordinada à Secretaria da Educação e Saúde Pública, com sede no Instituto Profissional Feminino da Capital de São Paulo – possuía um número relativamente alto de matrículas de alunas distribuídas por várias seções, porém, a de Economia Doméstica começou a funcionar somente em

cozinha em seu significado mais amplo, - que viria a ser uma das competências do que hoje entende-se como constituinte da Gastronomia, - poderia ser entendida, segundo nossa leitura, como braço auxiliar e de importância circunscrita até o surgimento de cursos específicos, voltados a públicos mais heterogêneos. Ou seja, que direcionassem-se também, e principalmente, aos homens.

Por esses motivos é que a reforma do ensino secundário, industrial e comercial, oportunizado pela Reforma Capanema (Leis Orgânicas de Ensino 1942-3) se fazem importantes de serem mapeados nesse processo de ressignificação da área.

Durante o Estado Novo (1937-1945), o Ministério da Educação esteve sob a gestão de Gustavo Capanema. Sendo promulgados, no intervalo que foi de 1942 a 1943 os decretos-lei que davam conta, respectivamente de:

- Decreto-lei n. 4.073, de 30 de janeiro de 1942, **organizar o ensino industrial;**
- Decreto-lei n. 4.048, de 22 de janeiro de 1942, **instituir a criação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI);**
- Decreto-lei n.4.244 de 9 de abril de 1942, que **organizava o ensino secundário em dois ciclos: o ginásial, com quatro anos, e o colegial, com três anos;**
- Decreto-lei n.6.141, de 28 de dezembro de 1943, que **reformava o ensino comercial.**

Logo em seguida, terminado o Estado Novo, durante o Governo Provisório instalado, o mesmo Ministério ficaria a cargo de Raul Leitão de Cunha, que promulgou os decretos-lei que, entre a organização de diretrizes gerais para o ensino primário, também organizou o ensino agrícola e normal, além de criar o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, através de, respectivamente:

- Decreto-lei n. 8.529, de 02 de janeiro de 1946, **organizava o ensino primário a nível nacional;**
- Decreto-lei 8.530, de 02 de janeiro de 1946, **organizava o ensino normal;**
- Decretos-lei n 8.621 e 8.622, de 10 de janeiro de 1946, **criando o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC);**
- Decreto-lei n. 9.613 de 20 de agosto de 1946, que **organizava o ensino agrícola** (RIBEIRO, 2003).

Passava então a funcionar em 1946, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), que a partir de então concentra a oferta dos futuros cursos voltados a orientar a

1912 sendo logo esquecida. Reapareceu, em 1930, graças à reforma geral dos cursos profissionalizantes em São Paulo.” (OLIVEIRA, 2006, p. 80)

mão de obra destinada ao comércio urbano brasileiro, incluídos aí os que seriam entendidos como de hospitalidade, turismo e lazer. Através dos decretos-lei de nº 8.621 e 8.622 de 1946 a Confederação Nacional do Comércio (CNC) estava então autorizada pelo governo federal a instalar e administrar no país escolas de treinamento e ensino profissional comercial.

Destinada a jovens trabalhadores de 14 a 18 anos, ofereceria também cursos de especialização para adultos, em áreas variadas, de acordo com as demandas identificadas pelos conselhos regionais em cada região. Sendo a unidade da capital do estado de São Paulo a primeira a inaugurar suas atividades, em setembro do mesmo ano.

O funcionamento das escolas adotavam um perfil caracteristicamente pautado na didática de viés prático, sendo inauguradas ainda na década de 40 os seus primeiros escritórios-escolas e lojas modelos. Espaços didáticos que serviam para o treinamento dos alunos às rotinas dos espaços que destinavam-se às formações específicas.

Embora nos primeiros anos os cursos fossem mais voltadas às práticas de escritório e oferta de cursos como: balconista, arquivista, caixa-tesoureiro, entre outros; no ano de 1951 surgiria o primeiro curso voltado a área da restauração e/ou hospitalidade. Com aulas de conversação em francês, inglês e português, além de tópicos em nutrição e dietética, e mesmo noções de merceologia, o curso de Especialização para Garçon passaria a ser ofertado anualmente pela instituição a partir de então (IMAGEM 14).

Interessante notar, entretanto, que a abertura de um curso para formação de garçons precede, na instituição, a da carreira de cozinheiro e demais ocupações relacionadas a área. Mas além dessa observação pontual, a reflexão aqui proposta se relaciona mais a centralidade da organização da categoria profissional e do próprio setor de Hotelaria e Similares, que não por acaso, teria relevância nesse processo.

Conforme colocado anteriormente, quando explorado o caso francês de desenvolvimento do ensino formal em cozinha, a articulação entre organização profissional e formalização (quando não mesmo o monopólio) dos meios de treino e ensino se dão de forma constante em diversas áreas e períodos.

Ao observar-se que desde 1933 no Brasil se constituiu o Sindicato de Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de São Paulo, vemos que a reivindicação de direitos, reconhecimento e melhorias às condições agregadas de trabalho (ANEXO 02) se não capitanearam necessariamente, impulsionaram de alguma maneira a organização das formas de reprodução e iniciação às ocupações; que normatizavam e formatavam cada vez mais seus modos, práticas e códigos. Processo que tornaria-se cada vez mais nítido também no caso da gastronomia, aqui investigado.

O sindicato supracitado reunia os funcionários da área de hospitalidade e restauração, - compreendendo ocupações como garçons, cozinheiros, camareiras(quarteiras), caixas, faxineiros, gerentes, e todos aqueles que encontravam-se empregados em hotéis, pensões, restaurantes, bares e similares, - que chegavam a monta, segundo nota de 1950, de cerca de 40.000 trabalhadores só na cidade de São Paulo (ANEXO 02). Contrapunha-se então à categoria patronal, não menos relevante nesse processo, uma vez que demandante e proprietária das forças de trabalho.

Questão é que, talvez explicado pela relação mais direta com o público, e com a lógica que entende-se enquanto de “venda” e atendimento, a categoria “garçom” aparentemente demandava (pela ótica dos empregadores ao menos) de um treinamento e adequação de serviços mais urgente do que as tarefas de “bastidores” (GOFFMAN, 1983). Ou seja, o treinamento do salão precedia em importância e impacto comercial o da cozinha. Notando-se então que, embora aos poucos saísse do âmbito exclusivamente fechado, doméstico, demoraria mais uns (bons) anos para que a cozinha (entendida na sua (perform)atividade) tornasse-se efetivamente, socialmente, e desejavelmente visível.



IMAGEM 14 - Alunos do curso de Garçom em atividade prática. Página do Relatório Anual do Senac de 1951. São Paulo, 1951. Disponível em: <<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a13130.htm&testeira=457&ano=1950>>> Acessado em 27/10/2019 as 14:33

Embora em 1957 tenha criado um curso de treinamento em hotelaria, só passada mais de uma década, no ano de 1963-4, o SENAC inauguraria um espaço específico que passaria a concentrar os cursos da área no país até a década de 70. A Escola Lauro Cardoso de Almeida, na rua 24 de maio da cidade de São Paulo (IMAGEM 15). Referenciada na literatura como sendo a “primeira escola de hotelaria do Brasil”, nesse espaço começaram então a ser ofertados, para além dos já existentes, como o de garçom, também cursos como os de barman, recepcionista, secretário de administração de hotéis e restaurantes, entre outros relacionados a área, como também e principalmente o curso de cozinheiro (RUBIM; REJOWSKI, 2013 p. 168).

Conforme colocado em matéria de 1966 a Escola SENAC Lauro Cardoso de Almeida foi logo entendida como polo de formação para o setor de hotelaria. Afirmando o alto índice de empregabilidade, que confirma-se nas periódicas notas de formaturas publicadas nos anos seguintes, abria-se assim a possibilidade de capacitação e ingresso no mercado de trabalho para jovens e adultos no setor de hospitalidade e restauração, em atividades ligadas a cozinha profissional.

A duração dos cursos era variada, indo *"dos 2 meses - como é o aprendizado para camareira - até 18 meses - cozinheiro, garção e recepcionista."* Continua a matéria sobre o espaço, dizendo que há também os cursos ditos de aperfeiçoamento que: *"vão desde 20 horas para garção, até 144 horas para a cozinha brasileira"*. (CORREIO DA MANHÃ, 1966):

"Os adultos também têm sua vez para aprender a ser um bom cozinheiro, garção, barman, arrumador, porteiro, recepcionista ou secretário de administração (...) Se escolher o curso de Cozinha - um dos mais procurados - vai aprender as funções nas várias categoria de cozinha, comportamento, higiene pessoal, relações com superiores e subordinados, prevenção contra acidentes de trabalho e, é claro, vai saber direitinho tudo sobre Cardápio. Sua composição, terminologia geral, noções sobre propriedades dos alimentos e higiene na alimentação. Depois de estudar sobre nutrição, prática com massas da cozinha, molhos e acompanhamentos, salgados de confeitaria, sorvetes etc. enfim tudo sobre dietética no Hotel e Restaurante." (CORREIO DA MANHÃ, 1966)

A crescente demanda, somada com a carência de outros instrumentos formadores oficiais, acabaram por suscitar ainda nos finais da mesma década de 60 a criação de um polo localizado na cidade de Águas de São Pedro, onde viriam a se desenvolver (mais)

cursos voltados ao segmento. Através de concessão do governo do estado de São Paulo, por comodato inicial de 30 anos, das instalações do Grande Hotel localizado na cidade, posteriormente cedido de forma permanente, o SENAC instalou a partir de 1969 o hotel-escola de Águas de São Pedro. Onde, em 1970 passaria a oferecer, entre outros cursos, o curso técnico de cozinheiro (IMAGEM 16).

Essa espécie de “marco” no processo de institucionalização do ensino é colocado pela literatura existente como sendo significativo por tratar-se de aí começar a ser ofertado o curso em regime técnico, e não apenas como treinamento profissionalizante. Caberia uma investigação mais detalhada a respeito dessa questão, tendo em vista análise de duração dos cursos (conforme colocada anteriormente chegando já a 18 meses) assim como o tipo de certificação concedida por cada uma das modalidades aqui abordadas. Questão é que as primeiras turmas do Hotel-Escola de Água de São Pedro funcionavam em regime de internato, sendo ofertada para alunos carentes, incluindo aí internos da FENEBEM (Fundação Nacional do Bem-Estar do Menor) (IMAGEM 17). Conforme pontua a própria história institucional do espaço:

“Um dos primeiros desafios do centro educacional foi a escassez de profissionais da área que estivessem prontos e capacitados para atuar como docentes. Por isso, a primeira geração de profissionais recebeu treinamentos intensivos, não apenas para desenvolver seu perfil em hotelaria, mas, também, como monitores.” (SENAC SP, 2016)

Essa questão, relativa à seleção e capacitação do quadro docente, é inclusive notificada em outra oportunidade, no ano de 1973 no jornal Folha de São Paulo. Vemos que o caráter educacional, devido a fatores como crescimento do setor de hospitalidade, e de suas demandas; como pelo própria reorientação dos cursos ofertados na “primeira escola de hotelaria da América Latina”, adotaria realmente o discurso de formação técnica e especializada, culminando então, inclusive, em práticas de observação e adoção de (parte dos) modelos internacionais de formação no setor:

"Em convenio com a Fundação Centro Nacional de Formação Profissional (CENAFOR) (...) iniciou um curso intensivo de treinamento e aperfeiçoamento de instrutores e professores de hotelaria, ministrado por técnicos portugueses convidados (...) visa ampliar e atualizar os conhecimentos desses profissionais (...) eles terão sete horas de aula por dia, período de 15/7 a 1/9, programadas para três setores: sala, cozinha e administração hotelaria. Os

tecnicos portugueses que ministrarão o curso são da Escola de Hotelaria de Faro-Algarve." (FOLHA DE S. PAULO, 1973.)

**CURSOS DE HOTELARIA
ESPECIALIZAÇÃO**

SENAC

Departamento Regional de São Paulo

CURSOS:	Data de inicio:	
Barman	5/	agosto
Garçon - Garçonete	16/	agosto
Confelheiro	16/	agosto
Cozinheiro	16/	agosto
Porteiro-Recepcionista	17/	agosto
Secretario de Administração	1/	setembro

MATRICULAS ABERTAS

Escola SENAC «Lauro Cardoso de Almeida»

RUA 24 DE MAIO, 208, 1.º e 2.º ANDAR
Horario Comercial

IMAGEM 15 - Anúncio dos cursos ofertados pela Escola Lauro Cardoso de Almeida em 1965, ano seguinte a sua inauguração, na Folha de São Paulo. Disponível em <<https://acervo.folha.com.br/leitor.do?numero=1932&keyword=%22lauro+cardoso+de+almeida%22&anchor=4992579&origem=busca&_mather=352fba1927521eca&pd=94926fd4bdc97b943650cb0489b7aa6d>> Acessado em 28/10/2019 as 10:02



IMAGEM 16 - Alunos do Curso de Garçom da 1ª Escola de Hotelaria no Senac Lauro Cardoso de Almeida, Rua 24 de Maio. São Paulo. Anos 60 (Provavelmente 1968). Disponível em: <<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a13125.htm&teste>>> Acessado em 27/10/2019 as 13:09.



IMAGEM 17 - Aula prática na cozinha do Grande Hotel São Pedro, Hotel Escola do SENAC em Águas de São Pedro, SP, 1985. Autoria: Célia Thomé de Souza. Foto do acervo do Centro de Memória Senac São Paulo. Disponível em: <<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&newsID=a24087.htm&subTab=00000&uf=&local=&testeira=1737&l=&template=&unit=>>> Acessado em 28/10/2019 as 07:54

Processo esse de especialização e (relativa) internacionalização seguido e reforçado logo na continuidade pela instituição.

Ainda nos anos 70, além de visitas célebres, como a do chef francês Paul Bocuse na Escola de Hotelaria localizada na capital, o Hotel-Escola de Águas de São Pedro conveniu-se, para a realização de cursos de serviços de restaurante e produção culinárias, com instituições estrangeiras como o Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant da França e também à École Hôtelière de Lausanne, previamente citada como primeira escola de hotelaria do mundo.

Iniciativas similares também se deram na década de 80, como a formação de convênios com outros centros, escolas e faculdades do mundo, incluindo o início de cooperação técnica com o curso de hotelaria da instituição norte-americana Cornell University (SENAC SP, 2006b). Fortalecendo a tradição formativa do SENAC na área, observa-se que a importância gradual do campo para a instituição desvela-se não apenas na constituição de espaços e convênios específicos para o setor, como também pelo fato de que, não por acaso, o primeiro curso superior lançado pela instituição, no ano de 1989, tenha sido o tecnológico em Hotelaria. Curso esse que ganharia programa de pós-graduação em seguida.

Na esteira dos esforços e iniciativas desenvolvidas em torno da temática, percebemos o quanto dentro do Brasil a futura área da Gastronomia teria uma ligação, ao menos quanto da sua concepção e surgimento inicial, de ensino, treinamento e capacitação profissional, voltada a atuação prático-técnica de mercado, enquanto (sub)área fortemente atrelada ao setor de turismo e hospitalidade (IMAGEM 18). Ponto que seria complexificado posteriormente, a partir de sua inserção no ensino superior. Oportunidade onde se observa o entrecruzamento desse “paradigma” predominante, até aqui constatado, com a vinculação desta em departamentos variados, como os de Saúde e Nutrição. Ponto que carece de análise pormenorizada em outro momento.

Entretanto, conforme se desvela aqui, histórica e institucionalmente, a alocação dos conhecimentos de cozinha e serviços dentro das salas e cozinhas-didáticas das “escolas de hotelaria”, assim como a organização sindical e patronal em torno dessas categorias (Sindicato dos Empregados de Hotelaria e Similares), podem desde já ser apontados como exemplo simbólicos desse processo sistemático de gestação da disciplina no Brasil:

Na década de 1980, o Senac-SP enfrentou uma profunda crise financeira, reflexo da economia nacional, que impactava na receita compulsória recebida pela Instituição desde a fundação, e levou o Senac-SP a redirecionar suas ações, buscando a auto-sustentabilidade. Na área de Turismo e Hotelaria do Senac, a receita proveniente dos cursos não era compatível com os altos

custos operacionais de manutenção da estrutura material e humana necessária, como a manutenção do hotel-escola e outros ambientes utilizados para as aulas (...) Esse quadro ficou agravado, ao levar-se em consideração que a grande maioria dos alunos que procurava os cursos operacionais tinha limitações financeiras. Oferecer cursos de maior duração, que atraíssem segmentos melhor preparados, poderia ser uma possibilidade de mudança do perfil de algumas ocupações, como o cozinheiro e outros profissionais da área; criar programas para uma clientela de alto poder aquisitivo, cobrar os cursos a preço de mercado e expandir para além do território nacional eram propostas do 2º Plano Diretor de Turismo e Hotelaria 1990-2000 do Senac-SP (...) O documento ressaltava a necessidade da criação de programas para formação de cozinheiros num grau mais elevado do existente curso Cozinheiro Básico: *A formação em nível gerencial, a formação de formadores e um curso pioneiro na América Latina para a formação de Cozinheiro Técnico ou Cozinheiro-Chefe, deverão ser as grandes locomotivas dos programas distribuídos pelas Unidades Especializadas do DRSP [Diretoria Regional-SP]* (MIYAZAKI, 2006 p. 56-7)

Constatada a identificação dessa necessidade (e possibilidade) de redirecionamento, ou de reposicionamento de mercado, da instituição, observamos que no ano de 1994 é aberto, em parceria com o *Culinary Institute of America* (CIA) no Hotel Escola de Águas de São Pedro, o primeiro curso de qualificação profissional voltado para a formação, não mais de “simples” cozinheiros, mas do que se intitulou de: **Cozinheiro Chefe Internacional**. Diferenciando, e conseqüentemente afastando, o novo curso das modalidades já ofertadas pela instituição, associadas tradicionalmente à uma categoria profissional e social não privilegiada, de cozinheiros oriundos majoritariamente de camadas mais populares.

A proposta manifesta de formar Chefes (*chefs*) começaria então a tomar forma no cenário nacional. Junto aos inerentes bônus (para a valorização da área), viriam atrelados também os vários ônus desse processo; que contemporaneamente ainda se refletem nas concepções e entendimentos (equivocados) do campo e da profissão como um todo. Buscando atingir um público específico, que subsidiaria totalmente sua formação, pagando inclusive significativas quantias para aquisição da formação, o Curso de Cozinheiro Chefe Internacional, no nosso entendimento, marca um ponto de virada importante para a história institucional da educação em Gastronomia:

O programa tinha duração de 17 meses e as turmas, matutinas e vespertinas, eram compostas por apenas 16 alunos em cada turno. A mensalidade custava aproximadamente 700 dólares americanos e os alunos, quase todos graduados, vinham de vários Estados do Brasil, havendo uma concentração maior do Estado de São Paulo, o que significava desembolsar, além da mensalidade, despesas como moradia, transporte e alimentação. Esses fatos retratam claramente o atendimento às propostas do 2º Plano Diretor de Turismo e

Hotelaria, quanto à característica do programa, ao perfil do aluno e à preocupação com a auto-sustentabilidade. O convênio com a instituição americana durou até o ano de 2001, quando a valorização do dólar, somada ao alto custo operacional do curso, impossibilitaram a continuidade do programa nesse formato. (idem p. 58)

Se constatado que o perfil da primeira turma do curso de Cozinheiro Chefe Internacional (1994) ofertado pelo SENAC-SP, mencionado anteriormente, era constituído por 32 alunos (16 em cada turno), dos quais 30 já tinham uma formação universitária prévia (CAMPOS, 2000 p. 129 apud TOLEDO, 2010 p. 33), que podiam pagar (além de custos adicionais) uma mensalidade de 700 dólares americanos, não fica distante a sequência lógica de identificação de um novo perfil (e mercado) a ser explorado a partir de então de forma geral pelo sistema de ensino privado.

Fogões e cardápios substituem os lápis e as carteiras

ESTES ALUNOS SÃO PROFISSIONAIS

Em um ano, duzentos novos garçons são formados para o mercado hoteleiro. Cozinheiros, lavadeiras e confeiteiros também saem da mesma escola e geralmente são disputados pelas companhias turísticas, antes mesmo de terminarem o curso. Com aulas teóricas e práticas, a Escola Senac de hotelaria forma profissionais especializados para um mercado que, no Brasil, atinge um estágio de crescimento otimista: o do nascente turismo interno.

Accente internacional, serviço pelos garçons alunos, pode oferecer uma refeição de peixe à balança como um *remolado e la mala*, ou seja, para sobremesa, queijos nacionais satisfazem os mais exigentes paladares, como as sofisticadas coquetéis de casa são bonditos aperitivos originais. É na hora de comer e beber, portanto, que uma já extensa clientela conhece o trabalho de instrutores e alunos da Escola Lauro Cardoso de Almeida, criada em 1955 pelo Senac para formar e aperfeiçoar mão de obra destinada ao mercado hoteleiro nacional.

Como fundo, porém, a Escola Senac de Hotelaria vai além de almôços e jantares. Hoje, para o diretor da Escola, professor Haroldo Galvão, "a infra-estrutura de um hotel é justamente esse pessoal formado pelo Senac". Em pouco mais de seis anos, foram formados 1.400 garçons, 1.000 cozinheiros, 500 banheiros, 700 confeiteiros especializados em salgadinhos, doces, canjiquê, 500 camareiras e 500 lavadeiras.

A COZINHA DOS ALUNOS

As 8 da manhã, de segunda a sexta, o instrutor Raymond Goutard, chefe geral da cozinha, chega ao quinto andar do edifício na avenida Trindades, 822, em São Paulo, reúne instrutores de avental branco e alunos de roupa azul, quise plaças, repete, mantém a postura de um professor tradicional.



Os alunos experientes, na aula prática, distinguem o tipo e a qualidade do produto.

— Moje o cardápio sem amarrar de ficar falando, como prato do dia. Vamos iniciar o trabalho. Silêncio.

A partir daí, tem início a aula teórica para os cozinheiros alunos. As recomendações variam, como cortar a carne, quanto tempo ela deverá permanecer no fogo, o que acompanhará o file. A aula, numa sala ao lado da cozinha, tem a participação dos cozinheiros em primeiro lugar, depois as mesmas recomendações são feitas aos alunos de confeitaria, que preparam a sobremesa. Fim da aula teórica, com duração de trinta minutos, o trabalho de panelas revela que a aula prática já foi iniciada, sob a supervisão dos instrutores. Às 10 horas, no restaurante, outro grupo de alunos recebe novas instruções: como montar as mesas, com toalhas, copos, pratos e talheres. Ao meio-dia, os clientes do restaurante-escola começam a chegar — e têm de fazer filas até que as mesas sejam desocupadas.

"Diariamente repetimos todas as instruções e, no final do curso, o aluno já sabe o que deve fazer quando o instrutor mostra o cardápio", diz o chefe geral da cozinha, Raymond Goutard. Para o instrutor de hotelaria, Giancarlo Quilo, responsável pelo serviço no restaurante, "as refeições são de primeira, e a maior prova disso é que raramente recebemos reclamações das clientes e com pessoas que almoçam aqui de segunda a sexta-feira e das quarenta a sessenta que não dispensam o nosso jantar nos cinco dias de semana".

A MÃO DE OBRA

Em um ano, duração do curso para garçons, duzentos novos profissionais são oferecidos ao mercado hoteleiro. Nesse período, uma das preocupações da Escola Senac é prender o aluno ao curso, evitando que ele aceite propostas de hotéis e restaurantes antes de sua formação. "Nos períodos de férias escolares, alguns alunos são convidados a fazer estágio em colônias de férias, grandes restaurantes e hotéis. Como o aluno já apresenta bom nível profissional, as propostas surgem e ainda somos obrigados a convencer parentes a permitir que o aluno termine o curso. Nesse caso, como precisa de dinheiro, o próprio aluno sente-se inclinado a abandonar o curso e conseguir o emprego imediato", diz o professor Otávio Ramos, instrutor geral dos cursos ministrados na Escola Senac de Hotelaria.

Com os confeiteiros e cozinheiros, ocorre o mesmo, das instruções diárias às propostas de emprego antes de concluído o curso, que tem duração de oitenta a 120 horas. Para os instrutores da Escola, esses convites são o resultado de imagem que os cursos têm junto a empresários ligados ao mercado hoteleiro. Como disse o professor Otávio Ramos, "dopo de um ano no curso de qualificação profissional e mais quarenta horas de aperfeiçoamento, o nosso aluno é um profissional para qualquer hotel ou restaurante internacional. Por

IMAGEM 18 - Matéria da década de 70 sobre os cursos de hotelaria e cozinha ofertados pelo SENAC.

Disponível

em

<<https://www.museudapessoa.net/public/upload/screen/screen_HIST_U3E4E4QI4.jpg>> Acessado

em 27/10/2019 as 13:22

5.2.3 A inserção - e a invenção - da Gastronomia no Ensino Superior Brasileiro (1999-2005)

Não que o processo de configuração e inserção da disciplina limite-se a uma explicação meramente causal, de contornos mercadológicos, pautados na exploração de um contingente (ou segmento) agora atento à área anteriormente, e historicamente, marginalizada. Esse entendimento seria demasiadamente simplista, uma vez que até mesmo para que fosse possível seu acontecimento, outros fatores deveriam ser considerados. Tais como o contexto político-econômico do país no período que viria a ser conhecido como do “Plano Collor”, a migração e visibilidade significativa de chefes internacionais ingressantes no mercado da restauração brasileira, além das novas iniciativas, inter e nacionais, de redes hoteleiras e de desenvolvimento do turismo. Para atermo-nos as mais diretas.

Logo, longe de negar absolutamente a importância sublinhada pelo caso citado, acreditamos que o processo de ressignificação da Gastronomia se desdobra de forma mais complexa, onde questões simbólicas, que transcendem uma leitura exclusivamente político-econômica se colocam de forma relevante na configuração do que vamos explorar adiante.

Para isso, nos parece interessante retomar brevemente a questão do conceito de Gastronomia, até então usado pedagógica (e, por vezes até indiscriminadamente) na condução da inteligibilidade do presente estudo. Mas que a partir dessa “virada”, oportunizada pelo ingresso da área no ensino superior, identificamos como significativa e relevante para a compreensão de pontos anteriormente colocados esparsamente.

5.2.3.1 De cozinheiros à gastrônomos

Perspectivando historicamente a trajetória, ao menos de uma parte significativa, da institucionalização do ensino de Gastronomia, observa-se que a adoção do conceito que circunscreve a área contemporaneamente no Brasil não é algo constante, tampouco universal.

No tempo e no espaço percebe-se que a “Gastronomia”, conforme apresentada aqui e pela própria literatura sobre o tema, abriga determinadas competências e entendimentos, com variadas amplitudes, ora mais ou menos abrangentes.

Cientes de que a disciplina hoje dá conta, entre suas várias matérias de *expertise*, da lógica, serviço e técnicas de cozinha (estendendo-se aqui o entendimento desta aos espaços “adjacentes” que constituem a mesma, como salão, bar, etc.) não foi por acaso que adotamos uma linha investigativa que priorizou o entendimento de formação do ensino de cozinheiros e equipes de restaurantes e hotéis no Brasil.

Conforme se coloca, a Gastronomia na sua acepção disciplinar não se limita, e mesmo não serve adequadamente, enquanto categoria estritamente sinônima de conceitos igualmente amplos como Cozinha ou Culinária. Logo, embora tenha-se aqui perseguido os cursos de cozinheiro e/ou relacionados a serviços da cozinha, a opção se deu mais por entendimento que parte considerável das demais competências reivindicadas pela disciplina encontrarem-se alocadas em campos disciplinares mais estabelecidos e já investigados, sendo então salutar tentar sanar a deficiência de estudos nessa área específica, que conforme vimos, durante muito tempo foi relegada à marginalidade e invisibilização.

Mas essa opção metodológica, além de servir a esses propósitos epistemológicos, de mapeamento da construção dos saberes constituintes da disciplina, também evidenciam uma questão não menos importante ao nosso ver. A consolidação do conceito de “Gastronomia” como marcador da tentativa de racionalização de práticas sobre a alimentação, desdobram-se no Brasil, principalmente a partir de sua inserção no sistema de ensino superior.

Isso não significa dizer que a utilização da terminologia não seja verificável antes desse recorte, quando antes pelo contrário. Em qualquer busca superficial nos acervos digitais de jornais e revistas variados encontra-se o registro de menção do termo desde 1920, pelo menos.

Entretanto, os significados e ênfases que repousavam sobre esta categoria, na grande maioria das vezes, não transcendiam o caráter valorativo de oposição a cozinha cotidiana ou do que entendia-se como “comida simples”; ou associada a um caráter de entendimento fortemente étnico, também mais valorativo do que “cultural” - quando usado em casos como: gastronomia francesa, italiana, japonesa, etc, de uso sinonímico a culinária; quando não, por vezes, assumia contornos de caráter social, referindo-se a uma alimentação elaborada e produzida para eventos sociais públicos, em menus assinados por chefes internacionais, comercializados - ou não - pelas elites econômicas de então.

Circunscrita, até então, ao aparecimento nas colunas sociais e de aconselhamento feminino, como nos próprios cadernos de turismo e hotelaria surgidos na década de 70, percebe-se o quanto o uso de termos como gastronomia e seus derivados, como *gastrônomo*, mais diziam respeito a um apreciador de vinhos e comida, espécie de *gourmand*, do que qualquer associação à prática e serviço da cozinha. Esses trabalhadores e trabalhadoras, que exerciam profissionalmente a ocupação eram até então (simbólica e discursivamente) outros: os cozinheiros; salva ocasiões de serem estrangeiros ou socialmente relevantes, quando “tornavam-se” *chefs*. Evidenciando mais uma vez os marcadores sociais agregados, e de certa forma, mantidos no cenário nacional.

Degrau não menos relevante nesse processo, o curso de Cozinheiro Chefe Internacional aqui mencionado, que começou a ser ofertado em 1994 no SENAC, demonstra a necessidade de distinguir também no nome, simbolicamente, as posições almeçadas e reservadas para cada recorte socio-cultural da época. Antes apresentados, como se viu, enquanto cursos de cozinha (do começo doméstico-feminino ao gratuito-formativo de mão-de-obra - atrelado ao caráter técnico) até a chegada dos de gastronomia (reservados aos cursos superiores), vemos que alteram-se os espaços, atores, recortes e conhecimentos praticados nesses locais.

Conforme veremos a seguir, surgiria no catálogo de cursos **superiores tecnológicos** o curso de Gastronomia, distinto dos então já existentes, e agora formalizados, cursos de categoria **básica** ou **técnica de cozinha**⁵⁸, por exemplo (IMAGEM 19). A uniformização dos cursos, implementada por ferramentas como o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2008) por exemplo, evidenciam o processo de separação de competências, espaços e denominações que se deu a partir de então⁵⁹. Demonstrando, que para além de denotar um processo de especialização e sistematização gradual do ensino da disciplina, persiste o reforço desse caráter de hierarquia simbólica, ainda que residual, historicamente atrelado a área.

A Gastronomia, discurso localizado principalmente no desenvolvimento da narrativa de uma tradição francesa oriunda do século XIX (Capítulo 1) passaria a representar o campo de conhecimento de ensino superior, que englobaria, a competências técnicas da cozinha, no Brasil. O que por si só chamaria a atenção, se cruzarmos com o ensino equivalente ofertado em outros países, onde se constata que são mais recorrente, inclusive

⁵⁸ Diferente de casos como enfermagem e nutrição, por exemplo, onde os técnicos de nutrição e técnicos de enfermagem são atribuídos à mesma “categoria” ou denominação disciplinar, ainda que diferenciada pela capacitação presente no nome.

⁵⁹ O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, de 2006, trazia já no eixo Hospitalidade e Lazer (posteriormente denominado Turismo, Hospitalidade e Lazer) o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

na própria França, a oferta de cursos (superiores e técnicos) com denominações que variam entre: *Cuisine, Culinaire, Cooking, Culinary, Food Sciences, Food Studies, Cocina, Culinarie*, entre outros; havendo pontuais registros de cursos de: *gastronomie, gastronomy, gastronomía, etc.* Empregados, coincidentemente ou não, em artigos e escolas majoritariamente localizadas em países da América Latina, Ásia e Austrália. Antigas (e atuais) colônias dos hemisfério norte.

Ponto possível de ser pensado, em outra oportunidade, no que tange desde o processo de eventual “apagamento” da Culinária como denominação da matéria, até mesmo a constituição de um modelo *sui generis*, que diferentemente de uma padronização disciplinar mais uniforme como se observa em várias áreas correlatas, aqui reflete esse caráter intrínseco multidisciplinar e localizado da Gastronomia no Brasil, como em outros locais onde a disciplina ainda é contemporaneamente constituída.

CATÁLOGO	DENOMINAÇÕES ANTERIORMENTE UTILIZADAS
AGENCIAMENTO DE VIAGEM	Agenciamento e guia Agenciamento e guiamento de viagens e operações turísticas Agenciamento e operação de turismo e hospitalidade Agenciamento e operações turísticas Assessor em planejamento turístico Gestão e promoção turística Serviços turísticos de eventos, hospedagem e agenciamento Traslado Turismo e desenvolvimento social Turismo, gerência, agentes e negócios Turismo/guia turístico Turismo
COZINHA	Assistente de preparo de alimentos Gastronomia Serviços de auxiliar de cozinha
EVENTOS	Eventos de negócios Eventos e hospitalidade Gestão de eventos Organização de eventos Planejador e realizador de eventos Planejamento e organização de eventos e turismo Produção cultural Promoção e organização de eventos Serviços turísticos de eventos, hospedagem e agenciamento

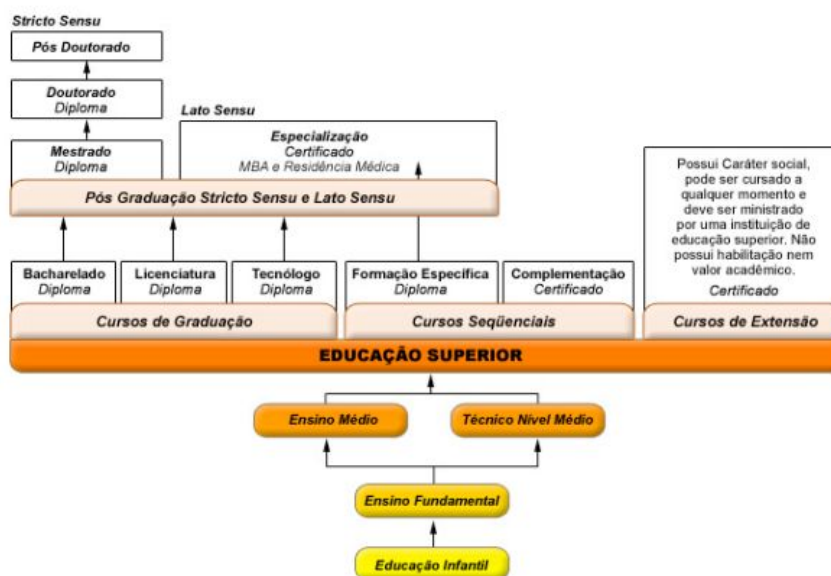
IMAGEM 19 - Tabela de convergências de cursos técnicos adotada para padronização da oferta da modalidade no Brasil, constituinte do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC. Onde se observa a adoção, no âmbito nacional, de técnico em cozinha para cursos da modalidade técnica, reservando Gastronomia à formação superior tecnológica. (BRASIL, 2008 p. 166)

5.2.3.2 A organização do ensino superior brasileiro e a Gastronomia

Pontuadas tais questões, observamos então um novo estágio do processo de ensino da (agora sim denominada) Gastronomia no Brasil. Quase que concomitantemente a abertura do curso de Cozinheiro Chefe Internacional, haveria no Brasil a estruturação das novas bases de organização do ensino, oportunizada pela promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (APÊNDICE 1). Primeira modificação realizada no sistema de ensino nacional após a que foi realizada no período da ditadura militar.

A partir daí a regulamentação vigente sobre a divisão das modalidades de ensino se estabeleceu de maneira a organizar as ofertas distintas de formações, que poderíamos esquematicamente colocar, observada a estrutura da LDB como sendo, quando tratado "Dos Níveis e das Modalidades de Educação e Ensino", constituída de duas grandes categorias: a **I. Educação Básica** (I.I educação infantil, I.II ensino fundamental e I.III ensino médio) e a **II. Educação Superior** (II.I Cursos Sequenciais, II.II Cursos de Graduação, II.III Cursos de Pós-Graduação, I.IV Cursos de Extensão). (BRASIL, 1996)

Organograma da Formação no Ensino Superior do Brasil



Fonte: MEC/SESU (BRASIL, 2006e).

Conforme evidenciado pelo organograma acima (apud MIYAZAKI, 2006 p. 36), a conclusão da educação básica habilitaria o egresso a possibilidade de tentativa de ingresso na educação superior. Nesta, dentro das categorias dos cursos de graduação, estariam

alocadas as modalidades de formação como tecnólogo, bacharel e/ou licenciado, que por sua vez habilitaria-o ao ingresso nos cursos de Pós-Graduação.

De forma complementar a estas, existem também na LDB a regulação sobre o Ensino de Jovens e Adultos (EJA) e Ensino Especial; mas aqui nos dedicaremos mais detalhadamente, nesse primeiro momento, as três categorias de ensino profissional previstas no Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997, que regulamentando o § 2º do artigo 36 e os artigos 39 a 42 da LDB de 1996, que colocava que:

“Art. 1º A educação profissional tem por objetivos: I – promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho, capacitando jovens e adultos com conhecimentos e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas; II – proporcionar a formação de profissionais, aptos a exercerem atividades específicas no trabalho, com escolaridade correspondente aos níveis médio, superior e de pós-graduação; III – especializar, aperfeiçoar e atualizar o trabalhador em seus conhecimentos tecnológicos; IV – qualificar, reprofissionalizar e atualizar jovens e adultos trabalhadores, com qualquer nível de escolaridade, visando à sua inserção e melhor desempenho no exercício do trabalho.

Art. 2º A educação profissional será desenvolvida em articulação com o ensino regular ou em modalidades que contemplem estratégias de educação continuada, podendo ser realizada em escolas do ensino regular, em instituições especializadas ou nos ambientes de trabalho.

Art. 3º A educação profissional compreende os seguintes níveis:

I – básico: destinado à qualificação, requalificação e reprofissionalização de trabalhadores, independente de escolaridade prévia;

II – técnico: destinado a proporcionar habilitação profissional a alunos matriculados ou egressos do ensino médio, devendo ser ministrado na forma estabelecida por este Decreto;

III – tecnológico: correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados a egressos do ensino médio e técnico (BRASIL, 1997 grifo nosso)

Logo, observamos que os cursos até então existentes no Brasil, e aqui estudados até o presente momento, seriam categorizados ou como programas de educação profissional básica (caráter de treinamento e capacitação profissional direcionada ao mercado de trabalho, que não demanda necessariamente formação escolar prévia) e técnicos (habilitação e certificação técnico-profissional voltada para concluintes do ensino fundamental ou médio, que não necessariamente habilitariam o mesmo para o ingresso no ensino superior).

Seria só a partir de então, devido às medidas de reestruturação dos espaços e estruturas de funcionamento e competências do ensino superior brasileiro⁶⁰ que começaram a surgir, a partir de 1999, cursos superiores na área da Gastronomia.

Com aulas iniciadas, respectivamente, em fevereiro, março e julho de 1999, a Universidade do Sul de Santa Catarina de Florianópolis, a Universidade Anhembi-Morumbi de São Paulo e a Universidade do Vale do Itajaí de Santa Catarina inauguraram os seus cursos universitários de Gastronomia, inserindo o domínio no escopo do sistema de ensino superior brasileiro. Enquanto o curso na capital de Santa Catarina tratava-se de uma formação em Turismo com ênfase em Gastronomia, na universidade de São Paulo (e posteriormente também na de Itajaí 1999.02) a titulação oferecida era específica em Gastronomia, conforme notifica artigo publicado em março de 1999 na Folha de São Paulo, intitulado “Universidade agora ensina a cozinhar”:

“(..) curso superior de formação específica, com o objetivo de formar mão-de-obra especializada para o mercado de trabalho em um tempo menor do que o de um curso superior normal. O aluno terá diploma de nível universitária, mas não de bacharel, em dois anos e, em média, 1.600 horas/aula (...) mescla teoria e prática nos moldes norte-americanos de ensino: mão na massa, matérias em módulos (que podem ser frequentados, independentemente do curso, por gourmets), ingredientes e equipamentos importados (uma das justificativas para a mensalidade de R\$ 724). A montagem do currículo baseou-se em escolas de culinária norte-americanas, como o Culinary Institute of America e California Culinary Academy. (...) Nos quase 40 módulos, o aluno aprenderá, por exemplo, técnicas em confeitaria, conhecerá a cozinha asiática e criará pratos, além de

⁶⁰ A Constituição Brasileira de 1988 ressalta: “É livre o exercício de qualquer trabalho, ofício e profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer”. A Lei 9394/96, a LDB fixa, nos artigos 39 a 42, sobre a Educação Profissional e o Decreto 2208/97 regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional, estabelecendo três níveis: o básico, o técnico e o tecnológico. Estão instituídos os Cursos Superiores de Tecnologia no Brasil. A Educação Superior Tecnológica vem sendo discutida, mais profundamente no Brasil, a partir de meados da década de 1990, embora esse tipo de modalidade de ensino já existisse em outros países capitalistas como nos Estados Unidos, país onde se originou, antecedendo até mesmo a revolução tecnológica da indústria americana. Nos Estados Unidos, esses cursos tiveram como objetivo maior qualificar e reciclar os profissionais responsáveis pelo sucesso da economia nacional. No Brasil, o Governo Federal já mantinha os Centros Federais de Tecnologia (CEFET) e o Governo Estadual, a Faculdade de Tecnologia (FATEC). Mas na década de 1990, com a globalização, a internacionalização e a revolução tecnológica, as universidades privadas passaram a assumir, também, essa modalidade de ensino superior: o Tecnológico. (...) Nesse mesmo período, os cursos de bacharelado sofrem mudanças em suas propostas pedagógicas. Pontos antes considerados imutáveis, como grade curricular, currículo mínimo passam a ser flexibilizados e orientados pela LDB, que permite uma redução de tempo na formação assim como suas matrizes curriculares vão ao encontro das diferentes formações, condizentes com o mercado de trabalho. Na década de 90, temos um novo cenário configurando-se na Educação Superior, delineado pela criação dos Cursos Tecnológicos, implantados pela LDB 9394/96. Esses novos cursos vêm ao encontro das necessidades do mercado de trabalho que pressiona as Instituições de Ensino Superior para que preparem profissionais mais afinados às suas necessidades.” (TOLEDO, 2010 p. 28-30)

aulas sobre vinhos, informática e química aplicadas à cozinha. Além da prática nos fogões instalados em sala de aula, o aspirante a cozinheiro deve cumprir 256 horas de estágio em um restaurante. (...) Para os chefs em atividade o curso é importante, pois eleva o nível de profissionais na cozinha (...) "Queremos formar profissionais da gastronomia, não só cozinheiros. Quem sair daqui poderá atuar em produção culinária ou ser um crítico gastronômico" diz Verônica Bilik, coordenadora do curso." (FOLHA DE S. PAULO, 1999, p. 11)

Observamos que as primeiras iniciativas de inserção da Gastronomia no ensino superior são discursivamente revestidas por questões como inovação, demanda do mercado de trabalho, inspiração em modelos internacionais de ensino e conhecimentos ampliados, uma vez anunciado que: "queremos formar profissionais da gastronomia, não só cozinheiros" (idem, p. 11). Chama ainda a atenção, que na mesma página onde notifica-se a criação desse primeiro curso - levado em consideração que os de Santa Catarina são, conforme colocado, um na modalidade formativa em turismo com ênfase em gastronomia e o outro ofertado só a partir do segundo semestre do mesmo ano, - a constatação de que na mesma corrente da abertura do curso da Anhembi-Morumbi observa-se no período o que é ali chamado de "boom de cursos de gastronomia":

"Novos cursos para cozinheiros profissionais e iniciantes estarão funcionando até o final do ano no país. A Universidade de Brasília (UnB) e o Instituto Gastronômico Brasileiro, em convênio com a centenária escola de culinária francesa Le Cordon Bleu, estreiam a sétima filial da escola, o Le Cordon Bleu Brasil. Além de técnicas clássicas francesas, o curso enfatizará os estágios supervisionados em dois dos quatro semestres do curso. O chef Laurent Suaudeau também inaugura em junho sua Escola das Artes Culinárias Franco-Brasileira Laurent, em São Paulo, voltado para o aperfeiçoamento de profissionais e com workshops para gourmets." (FOLHA DE S. PAULO, 1999 p. 11)

Temos então na virada do século XX para o XXI, no Brasil, a percepção de que a multiplicação desses cursos, colocado que não apenas os de caráter superior, seriam cada vez mais voltados para um outro estrato social, apto e disposto a fazer um investimento significativo⁶¹ no desenvolvimento de competências (e por vezes, hobbies) que gradativamente vinham adquirindo nova significação simbólica e social. Mais significativo ainda se percebido que, conforme também era colocado na mesma página, que embora

⁶¹ Os cursos, refletindo as orientações das políticas educacionais desenvolvidas durante o governo FHC de fomento as instituições privadas em detrimento de investimentos no sistema público, serão concentradas em instituições pagas. Já sobre o curso mencionado enquanto parceria entre a Universidade de Brasília com a Le Cordon Bleu, distante de uma gratuidade que poderia sugerir o envolvimento da Universidade federal, conforme observa-se no "serviço" da mesma página (idem, p.11) teria o custo, nada simbólico, de aproximadamente "14 mil reais por ano (em média)".

faltasse para estes a “regulamentação do MEC”, aparentemente não faltavam já alunos e alunas dispostos a desembolsar quantias significativas para preencher essas “novas” vagas:

"Os cursos superiores de formação específica são uma das duas modalidades de cursos sequenciais (espécie de curso superior) criadas a partir da nova Lei de Diretrizes e Bases (LDB) de 96 - recém regulamentadas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE). Mas para terem o diploma reconhecido, falta ainda regulamentação pelo Ministério da Educação (MEC), que vai autorizar e estabelecer os procedimentos da resolução do CNE por meio de uma portaria, prevista para ser publicada nos próximos dias. "Por enquanto, esses cursos não são reconhecidos pelo MEC", explica Cid Gesteira, coordenador-geral de avaliação de ensino superior da secretaria de Educação Superior do MEC. Por ser uma nova modalidade de curso superior, ele sugere que os alunos aguardem a regulamentação do ministério antes de se matricularem. "É natural que instituições aproveitem a inovação da LDB, mas pode acontecer de uma instituição não solicitar o reconhecimento do curso ou não preencher os requisitos exigidos, e aí o diploma não terá valor", explica Gesteira." (idem, p. 11)

Verificação que pouco afetou a “Corrida para a Cozinha” (IMAGEM 20), que seguiu crescente e constante a partir de então. Levando em consideração os aspectos associados, histórica, social e culturalmente a área, conforme visto anteriormente, não é menos significativo, e em certa medida problemático, verificar, conforme anunciava o título da matéria publicada pela revista *Veja*, dez anos depois da abertura desses primeiros cursos, onde atribuía-se a disciplina emergente, afinal, de que o status agregado agora para os cursos de gastronomia era de que a profissão invisibilizada e marginalizada despontava nesse novo cenário como relevante, desejada, afinal, conforme denunciava o título da matéria: “a moda é ser chef” (VEJA, 2009).



IMAGEM 20 - Quadro do crescimento do números de matrículas e cursos superiores em Gastronomia no Brasil no intervalo entre 2002 e 2009. (VEJA, 2009)

5.3 Na cozinha dos fatos: discussões contemporâneas

Mesmo que considerados os dados quantitativos disponíveis, que comprovam a incursão e o crescimento constante do número de ofertas dos cursos de Gastronomia no território nacional⁶² a partir de 1999, evitamos adotar esse “fato” como ponto passivo, ou estabelecido. Pois, ao debruçarmo-nos com mais atenção sobre o caso, foi possível constatar através das tensões percebidas nas incursões exploratórias do campo, que o tema longe de ter sido “encerrado” ou “estabilizado” apresenta-se (ainda) como campo de disputa simbólica (BOURDIEU, 1989) que carece de maior atenção investigativa.

A institucionalização, assim como a profissionalização de uma área, não constituem fenômeno em todo inédito ou singular. Em linhas mais abrangentes esse processo já foi identificado em diversos outros campos do conhecimento humano desde meados dos séculos XVI-XVII, naquilo que convencionou-se chamar, com as devidas ressalvas, de Revolução Científica (BUCCHI, 2004; SHAPIN, 1999). Estudadas em suas especificidades por diversos autores (BEN-DAVID, COLLINS 1966; KUHN, 1997; MERTON, 2001; SHAPIN, SCHAFFER, 2005) entendemos que o processo aqui apontado antes de figurar como manifestação *sui generis*, desponta mais como nó de convergência interessante para reflexões, devido às particularidades que apresenta.

O fenômeno de racionalização se deu na virada do século para parte das profissões liberais que hoje conhecemos. O caso da Gastronomia chama a atenção pois diferentemente desses é uma manifestação contemporânea, que tenciona não apenas a formalização de uma área já existente (técnica e profissionalizante), mas ainda não consolidada formalmente nos parâmetros supracitados, conforme visto; como também lança luz para a construção transdisciplinar e para a disputa discursiva (epistemológica) desta com campos hierarquizados, mais estabelecidos, na tradição acadêmica, tais como: nutrição, bioquímica, administração, turismo, ciências sociais e história; apenas para citar os mais evidentes.

⁶² O primeiro curso no âmbito do ensino superior, de caráter tecnológico, recebeu a aprovação do MEC em dezembro de 1998, e começou suas atividades no ano seguinte (1999). Tornando significativo constatar que em 2012, segundo dados do INEP já distribuíam-se pelo país mais de 100 cursos superiores somados os tecnológicos e bacharelados (INEP, 2012); número que continuou crescendo em um intervalo de menos de 10 anos, quando em 2018 se constata o aumento para mais de 270 cursos em atividade (E-MEC, 2018).

Seja pela natureza transdisciplinar inerente da área, ou por objetivar uma racionalização do fazer culinário, observa-se que a constituição da Gastronomia enquanto área do ensino superior acabou por incorporar diversos saberes de campos distintos da academia já consolidados quando do seu surgimento. Articulando questões que compreendem desde noções de gestão empresarial a microbiologia aplicada, como colocou-se visível desde as primeiras iniciativas de institucionalização do ensino aqui abordadas, sublinhando-se aqui, no momento de sua transposição para o Ensino Superior, o esforço de dar uma unidade paradigmática para uma área que até então vinha sendo tomada exclusivamente como prática, por vezes, artística e subjetiva.

Esse esforço primeiro de “empréstimo” e conciliação de discursos e lógicas responde mais satisfatoriamente a necessidade latente de legitimar o campo enquanto ciência (segundo noções de ciência normal), justificando assim o espaço que essa pretende em locais como o meio acadêmico. Havendo então, a partir daí, um refinamento discursivo gradual a respeito desse campo híbrido que é a Gastronomia, seja na transformação das cozinhas em laboratórios, do cozinhar em experimentos, aos códigos de postura e vestimenta, para citar apenas os mais cotidianos.

Mas caso é que torna-se perceptível que, mesmo de forma confusa, sob sua égide abrigam-se um amplo escopo de possíveis significados, entendimentos e extensões. Interessando-nos dentro dessas estratégias os usos do caráter fortemente situacional, por vezes invisibilizado. Pois observarmos que esse quadro geral de disputas, entre significações possíveis, é um embate que perpassa o tema desde o seu surgimento no século XIX. Conforme pontuamos na ocasião de discussão sobre as acepções e significados contextuais dos “primeiros” autores do tema. Tocando assim no que diz respeito às compreensões variadas e flutuantes do campo entre os pólos dicotômicos modernos de arte e/ou ciência.

No que se leva em consideração apenas o breve histórico apontado a respeito da estetização das práticas alimentares, quanto às suas questões comportamentais, sensoriais e subjetivas, a “vocação” da gastronomia se não necessariamente pudesse ser categorizada enquanto arte, certeza é que longe passaria das “rigorosas” fronteiras racionais que estabelecem o que pode ser classificado enquanto ciência, entendida em seu aspecto “normal” (KUHN, 1997). Mas caso é que, embora verificável a evocação pontual desde 1808⁶³, é na esteira da formatação atual da mesma enquanto disciplina que explicita-se um esforço convergente e significativo na direção de uma acepção que pende para o entendimento da

⁶³ “La science gastronomique est devenue a la mode (...) et nous ne désespérons pas de voir bientôt une chaire de Gastronomie s'établir dans nos Lycées” (LA REYNIÈRE, 1808, p. 19-20)

gastronomia enquanto discurso de cariz tecnocientífico⁶⁴ (LATOURE, 2000).

Essa observação repousa em constatações diversas sobre as configurações da gastronomia enquanto campo de conhecimento acadêmico: 1) da denominação e configuração dos espaços didáticos exigidos e destinados aos cursos, chamados de Laboratórios de Gastronomia, compostos de cozinhas-laboratórios⁶⁵; 2) a racionalização das práticas, no emprego de métodos e técnicas para execução das preparações sistematizadas e acompanhadas através de fichas técnicas e relatórios; 3) que perfazem-se em questões relativas à “educação dos corpos” (FOUCAULT, 1996, 2004; MAUSS, 2003; MERLEAU-PONTY, apud CERBONE, 2010); 3.1) que se dão tanto no que diz respeito aos inerentes processos cognitivos-educacionais do aprendizado, treinamento técnico-científico codificado, traduzido na corporificação de ações como gestos, movimentos e sentidos necessários ao exercício da atividade (WACQUANT, 2002; BOURDIEU, 2001); 3.2) como também naquilo que repousa na constituição de um ethos compartilhado (MERTON, 1968), que não apenas prevê códigos de vestimenta e comportamento, como também legisla a normatização dos corpos, formatados de acordo com regramentos sanitários e higienistas⁶⁶.

Pluralizando os elementos das redes heterogêneas de suporte que subsidiam os esforços de justificação (BOLTANSKI, THÉVENOT, 2006) da mesma perante as demais ciências, agora suas “vizinhas de departamento”¹⁴ No que demonstra, em uma das interpretações possíveis, a estruturação de suas práticas institucionais como que perseguindo certo cientificismo corrente, - regido (ainda) pela lógica de leis gerais e reprodutibilidade de fenômenos-, respondendo assim de forma menos deficitária aos cânones estabelecidos, operantes e legitimadores dos meios acadêmicos onde vem se inserindo desde 1999.

Não apenas no que se referiria à forma, como em partes consideráveis do seu conteúdo. Identificando-se a partir daí uma construção coletiva e dialógica do objeto e do método pela própria comunidade que constitui o campo, na construção da Gastronomia enquanto campo tecnocientífico - fenômeno por si só rico em significados e objetivos

⁶⁴ Evocado pelos próprios atores, em exemplos como o destacado em: "reiteramos votos de apreço ao desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação." (ANEXO 03) onde finalizam carta aberta, com mais de 120 assinaturas, para entidades federais.

⁶⁵ A infraestrutura mínima exigida pelo MEC para abertura do curso de gastronomia, em seu catálogo de cursos tecnológicos (2016) consiste, entre outros itens: Laboratório de análise sensorial de alimentos; Laboratório de bebidas; Laboratório de panificação e confeitaria.

⁶⁶ RDC 275/02: “3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.” (BRASIL, 2002)

socio-culturais ainda não perspectivados de forma analítica ou sistemática no país.

Esse argumentos nos parecem ainda mais latentes quando observamos, por exemplo, as discussões que tomam parte considerável da pauta dos encontros organizadas pelos atores que constituem o corpo de “*experts*” da disciplina atualmente. Caso não só constatado nos esforços de estabilização dos formatos da educação superior em iniciativas discentes, como indicam a realização em 2017, 2018 e 2019 dos Encontro Regionais de Estudantes de Gastronomia, no Recife, em Fortaleza e Salvador, respectivamente. Onde a tônica em torno da necessidade da formulação de uma base curricular comum compartilhada dos cursos, assim como sua regulamentação junto ao MEC segue sendo invocada como um dos motivadores principais desses eventos, demonstrando como o assunto é entendido como central as diversas esferas envolvidas com a disciplina no momento.

Como também através do grupo docentes, como o denominado de *Fórum Nacional de coordenadores e professores de Gastronomia*⁶⁷, criado em 2006, que agrega profissionais do ensino da disciplina de todo o país e periodicamente se reúne em assembléias, hoje abertas, para discussão e organização de pautas do setor acadêmico da Gastronomia. Numa proposição de “*reflexão coletiva e discussão propositiva*”⁶⁸ em torno de temas concernentes, principalmente: “*I. a regulamentação da profissão e II. formalização do ensino superior em gastronomia*”. Pontos estes citados, em mesa composta por componentes do Fórum de Coordenadores e Professores, como sendo os prioritários de mobilização coletiva, em mesa realizada no IV Fórum Nacional da Educação em Gastronomia realizado em março de 2018 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. A partir de agora eventualmente evocada através das transcrição de falas disponíveis na gravação do mesmo, transcritas, citadas e aqui reproduzidas.

Questão é que observado que desde a sua incursão no sistema de ensino superior brasileiro na virada para o século XXI, a gastronomia segue suscitando a discussão, entre seus próprios componentes e pares, como também por parte da comunidade geral interessada, das possibilidades de configuração e estabilização da disciplina no meio acadêmico.

⁶⁷ Que se apresenta na descrição do grupo do Facebook, acompanhado por mais de 1.300 perfis, como: “*Fórum composto por professoras e professores de todo país. Objetivando melhorar a gastronomia brasileira no campo educacional, cultural e profissional.*”

⁶⁸ Os trechos em itálico utilizados a partir do presente momento referem-se a trechos e citações transcritos das falas enunciadas pelos dois painelistas expositores no IV Fórum Nacional da Educação em Gastronomia, disponível integralmente no endereço: <<https://www.youtube.com/watch?v=emri29umb1M>> Acessado em: 10/11/2019 as 13:56.

Fazendo-nos retornar a questão evocada no início da presente digressão sobre a “impressão” de estabilidade provisória dos processos de formalização da Gastronomia, que encontram-se embasadas exclusivamente na oferta efetiva e constante de cursos no sistema de ensino superior brasileiro anualmente.

Porém, para além do que é constatável nos censos educacionais, embora a Gastronomia tenha sido "autorizada" enquanto curso desde 1998, efetivado em 1999, como vimos anteriormente, apenas a sua modalidade tecnológica (1.600h) encontra uma espécie de normativa geral⁶⁹, disponível no Catálogo de Cursos Tecnológicos do Ensino Superior publicado pelo MEC. Página esta que acaba sendo adotada também como parâmetro norteador na constituição de parte dos currículos de programas de bacharelado (3.200h), uma vez que estes, ainda que autorizados e reconhecidos em seu funcionamento, articulam esses pontos recomendados ao tecnológico com aquilo que é postulado para cursos de bacharelado sem Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) junto ao Ministério da Educação.

Essas faltas de regulamentação ou legislação redundam, por vezes em situações similares àquelas que são apontadas, por exemplo, na situação de anonimato identificada pela bibliografia francesa a categoria de cozinheiros ainda no século XIX, pontuado na primeira parte do trabalho. Repercutindo em condições de trabalho e remuneração dos formandos discrepante com as médias de outros cursos mais estabelecidos.

Logo, os egressos, de ambas modalidades (tecnológica e bacharel), tem a sua atuação restringida oficialmente em duas categorias enumeradas no Catálogo Brasileiro de Ocupações (CBO): tecnólogo em gastronomia e chefe de cozinha, além da função de cozinheiro e auxiliar. Sendo esse, inclusive, o principal ponto de tensionamento manifestado enquanto ligação das reivindicações feitas pelos interlocutores entre as esferas de regulamentação do ensino e do exercício profissional propriamente dito.

Em dados apresentados na ocasião do Fórum aqui citado, coletados e disponibilizados pelo INEP, aponta-se para a situação "*preocupante*" de: "*27 mil matriculados, 8.247 abandonos (evasão) e 7.175 formados em gastronomia, no ano de 2016.*" Que seria estimulada pela falta de regulamentações e formalização da formação acadêmica e do mercado de trabalho, deficiências essas que acabariam por retroalimentar-se, numa lógica circular, colocando-se que:

"se eu não preciso do diploma pra atuar, pra que eu vou buscar esse diploma? (referenciando-se às dificuldades de acompanhar a trajetória dos concluintes) (...) se a gente não tem o acompanhamento do egresso, não sabe o impacto na sociedade, se não sabe o impacto **a gente não consegue justificar a existência**

⁶⁹ O curso tecnológico de gastronomia esta presente nas três edições dos Catálogos de Cursos Tecnológicos do MEC (2010, 2012, 2016) em página que sofreu mínimas alterações.

dos nossos cursos. A situação é essa. Hoje nós estamos nessa situação. A gente não está conseguindo justificar o nosso trabalho." (FÓRUM, 2018 grifo nosso)

Percebe-se que a preocupação em um mapeamento mais eficaz do impacto social causado pelos egressos, além de *"pontuar na avaliação dos instrumentos de fiscalização das cursos"*, aparece então como instrumento possível para conferir sentido a manutenção dos mesmos. Aliado a isso, conforme também apontado pelo Fórum, em resposta Federal obtida após negativa do protocolamento de regulamentação da profissão em 2011, constatou-se que apenas profissões entendidas enquanto indispensáveis à proteção da coletividade são passíveis de controle tão específico quanto o ambicionado pela categoria.

Juntamente a essa defesa de criação de leis específicas para a gastronomia, caso das regulamentações, observa-se também a reivindicação da necessidade de revisão e atualização de algumas outras leis já existentes. Em ambos os casos, contudo, perpassa a expectativa de que estas leis - alteradas ou criadas - contemplem a gastronomia não somente em suas especificidades, mas também como local de fala competente, autorizado, a questões que hoje lhe são escusadas devido a essa informalidade que persiste em lhe ser atribuída⁷⁰. Tornando possível observar como a necessidade (e a possibilidade) de se "legislar" o assunto e suas práticas dota-se de caráter similar a uma meta, materializável, a ser perseguida pelas coletividades envolvidas.

Referenciada nas falas como possuidora de *"características fora da curva"*, enunciadas, entre outras, na *"necessidade de técnicos de laboratório específicos"* a gastronomia entende-se e apresenta-se já como um curso *diferente*, que: *"se for colocar em nível de igualdade terão coisas que não serão contempladas. Tanto a lei não vai conseguir contemplar a realidade da gastronomia, como a gastronomia não vai se adequar. E a gente vai continuar nesse limbo"*. (FÓRUM, 2018) Demonstrando com isso não (mais) se satisfazer na possibilidade de ter que se adaptar e adequar àquilo que encontra-se posto,

⁷⁰ Ao referir-se a carta aberta redigida pelo Fórum, em resposta ao episódio de descarte massivo de alimentos ilegais em fiscalização realizada no Rock In Rio 2017, disponível na página do Facebook do Fórum (ANEXO 03), o painalista aponta a constatação, por exemplo, da necessidade de: *"reestruturação da legislação brasileira em questões da segurança alimentar, leis que a ANVISA segue; e deixa (a carta) muito claro que a ANVISA não fez absolutamente nada de errado, a não ser seguir regras; só que a discussão em si é como essas regras podem ser modificadas já que estamos em 2018 e as regras, as leis, em sua maior parte são de 1950-60, então são leis que em alguns casos estão caducas. Por questões de tecnologia, você tinha uma época que você não tinha, por exemplo, a tecnologia de transportes como a gente tem hoje, para a refrigeração de alguns alimentos. Então você tem regras que podem ser alteradas, discutidas (...)* A ideia do Fórum é justamente essa, é **fazer com que a gastronomia participe das discussões da sociedade**, coisa que não estava acontecendo até então. Quando você falava sobre temas como esse, eram **várias áreas que eram consultadas e a gastronomia aparecia como área de lazer, e nós somos muito mais que isso**. (FÓRUM, 2018 grifo nosso)

por talvez entender que parte da situação de marginalidade institucional, profissional e acadêmica a que encontra-se relegada repousaria aí, nesse *limbo* gerado pela informalidade normativa.

Para refutar esse condicionamento imputado e indesejado, que se calca em uma leitura da gastronomia enquanto reconhecível apenas no que competiria a aspectos da fruição humana, uma das estratégias elaboradas, que parece responder de forma mais eficaz a esta questão, é o que tange a defesa da necessidade da estruturação formal do ensino enquanto prática que contemple e propicie a realização e divulgação de pesquisa científica na área, de acordo com os códigos reconhecidos academicamente.

Constatado na elaboração de um discurso de revestimentos racionalizados, técnico-científico, próprio. Que auxiliaria gradativamente a consolidação da noção de um campo de conhecimento e competências específicas. Garantindo com isso a elaboração de uma *expertise* determinada, distinta das demais que a circundam. Embasada justamente nessa categoria de *diferença*.

Apoiando-se, para isso, em diversos elementos como a configuração dos espaços, práticas e corpos, como também na defesa da utilização e operacionalização de uma "*metodologia científica*" adequada. Transformada em conteúdo previsto no programa de bases curriculares comuns formuladas e defendidas por estes⁷¹. Que é sublinhada enquanto ferramenta capaz de capacitar os estudantes a produzir cientificamente, incitando a pesquisa na área e constituindo assim as suas provas de legitimidade próprias (CHATEAURAYNAUD, 2012); que transcenderiam uma bricolagem de conhecimentos particionados das áreas que a precederam, conferindo-lhe relevância, na medida que também sedimenta a construção de uma *expertise* determinada, particular.

Salientado que o verbete "gastronomia" apresenta-se como palavra-chave no Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil, do CNPq em cerca de 54 grupos certificados pela instituição (CNPq, 2018), no catálogo de teses e dissertações da CAPES resulta em 361 ocorrências, sendo a maioria de dissertações. Observando-se aí que esse intuito manifesto das necessidades de: "*novas reflexões na construção de um pensar científico e crítico da área, fortalecendo assim a Gastronomia enquanto ciência*".(BERNARDINETTI, 2018, p. 2) permeiam o campo, uma vez que já foram identificadas e situadas pelos próprios atores e coletivos como parte importante do funcionamento do que empreendem:

⁷¹ As linhas gerais desse currículo base comum aos cursos de Gastronomia apresentado na ocasião separa-se em dois eixos, o **prático**, que contemplaria: habilidades básicas, cozinhas internacionais, cozinhas regionais, panificação, confeitaria e bebidas; e um **teórico**, onde figuram: gestão de pessoas, custos, serviço, marketing, cultura alimentar e metodologia científica. (FÓRUM 2018)

"infelizmente no Brasil ainda se tem uma formação cartesiana e conservadora quando se fala de ciência. Enquanto a gente não tiver uma produção científica que seja reconhecida dentro desse jogo CAPES/CNPq, nós não seremos reconhecidos, como não somos nos nossos próprios institutos, como não somos enquanto ciência. (...) Quando se olha pra um curso de bacharelado,(...) a formação é totalmente diferente da formação de um tecnólogo (...) A gente tem aqui, nesses quatro anos a construção de um pensamento sobre o alimento (...) é um outro profissional (...) Precisamos produzir, pra que vire divulgação e circulação científica, pra que a gente se fortaleça entre si. (...) precisa marcar território, porque existe um jogo da CAPES e CNPq que vocês com certeza conhecem, então a gente fica tentando se enquadrar no campo da nutrição (...) o campo da história, ou no campo da antropologia, a gente precisa criar o nosso campo, campo científico, então a criação de algo material, e não tem jeito, publicação é ato político dentro desse jogo da ciência (...) pra reunir tudo que está pulverizado (...) assim a gente começa a se citar e começa a fazer esse círculo" (FÓRUM, 2018, a partir da hora 2:24:31)⁷²

Constata-se, de forma (bem) explícita no trecho citado, de fala do público do Fórum, o quanto o empreendimento na consolidação do ensino, calca-se em parte considerável na aferição de uma cientificidade da área. Manifesta então não somente nas técnicas sistematizadas e performatizadas nas cozinhas laboratórios anteriormente mencionadas, como também na inserção da gastronomia dentro das redes transepistêmicas do "jogo CAPES/CNPq", de produção e publicização de inscrições científicas (LATOURET, WOOLGAR, 1997). Garantindo, ao que parece, a ideia de construção de uma coesão interna mais resistente e adequada para enfrentar os tensionamentos inerentes que são mapeados e postos continuamente nos meios pretendidos.

Observa-se que a formatação da disciplina dá-se em sintonia com parte dos discursos de racionalização técnico-científicos vigentes na esfera acadêmica; em suportes que integram práticas, prédios, objetos técnicos, entre outros. E que embora alguns pontos que garantiria, em tese, uma performance organizacional coesa da Gastronomia sejam identificáveis na sua estruturação institucional, - traduzida nas evidências dos laboratórios, métodos e *ethos* que perpassam o alicerçamento de grande parte dos cursos, - percebe-se que ainda assim tais artifícios de "forma", ou mesmo a maneira como são articulados, demonstram-se insuficientes numa resposta satisfatória às diversas controvérsias e distúrbios que se colocam interna e externamente, tácita e explicitamente, ao grupo na arena pública de debate (CEFAÏ, 2017, p.189-190).

⁷² Fala de uma das ouvintes do evento quando aberta a participação para o público, que pontuava as configurações "irregulares" dos cursos superiores e seus direcionamentos a constituição dos primeiros programas de pós-graduação na área, apontados como insuficientes numérica e qualitativamente.

Observamos então que, em articulação com os regimes de institucionalização, regulação e judicialização da disciplina, apontam essas agências para a pertinência da produção, e principalmente a publicização científica própria do campo. Enxergado aí, enquanto possibilidade, a constituição de indícios materiais, espécie de *prova tangível* que subsidiaria a efetivação de uma expertise coletiva, pretendida e defendida por estes (CHATEAURAYNAUD, 2012). Estando essa cientificização dos discursos e das práticas, menos dependente de disposições e dispositivos que fogem em absoluto de seus controles, desvelando-se enquanto possibilidade de resposta mais satisfatória no que diz respeito à justificação da Gastronomia no meio acadêmico. Evidenciando o caráter consciente e reflexivo das organizações.

Na reconstituição dos percursos das iniciativas de ensino de cozinha e gastronomia colocadas anteriormente vimos o quanto questões de estigmatização social da prática foram sendo alteradas gradativamente ao longo da história. Culturalmente colocada enquanto esfera de um saber feminino e doméstico, a transposição dessa para o público ancorou-se em grande parte através do processo de profissionalização da área, permitido apenas para homens, que repercutiria até hoje em divisões que carregam matizes androcêntricas, para se dizer o mínimo na disciplina.

Recortes sociais de categorias e saberes distintos também são constatáveis naquilo que foi apresentado como sendo o desenvolvimento de parte da disciplina, dentro e fora do país. Levada em consideração a própria segmentação social indicada no acesso geral ao ensino superior, o ensino de Gastronomia, concentrado fortemente no setor privado da Educação Superior (IMAGEM 21), segue sendo em partes um marcador de diferença, a qual o acesso (ainda que menos deficitário) continua resguardado a certas camadas da sociedade, restando o acesso mais democrático as categorias de treinamento profissionalizante e ensino técnico de Cozinha. Que mesmo que precedentes ao setor Superior, como vimos, desde o início de sua oferta no Brasil via Sistema S, mantém contornos endêmicos de precarização ainda mais fortes e enraizados.

Essa série de desencontros entre expectativas e realidades dos setores educacionais com os profissionais desencadeiam consequências empíricas para a Gastronomia, entendido que as taxas de evasão e abandono do curso se apresentam como significativas, o custo elevado do curso frente à disciplinas menos práticas inviabiliza uma continuidade de crescimento sem retorno comprovado, e simbolicamente, a disciplina como um todo acaba fragilizada enquanto caminho viável para a própria camada social à qual tradicionalmente almeja, a dita “classe média”, (IMAGEM 21) conforme constata matéria de

2011 sobre o curso, intitulada “*Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso*”:

“Há 11 anos, o Brasil não tinha um único curso superior de gastronomia. Hoje, o que não falta é escola. Os restaurantes, no entanto, não estão satisfeitos com a mão de obra que chega das instituições. No meio do fogo cruzado, grande parte dos alunos desiste da carreira. Segundo o Ministério da Educação, o índice de evasão do curso de gastronomia está 10% acima da média, mesmo tendo uma das menores durações - a maior parte termina em apenas dois anos. Um terço dos alunos desiste dos cursos, taxa semelhante à de medicina, que dura seis anos. Mais pesado que o de outras profissões da classe média, o trabalho da cozinha assusta os novatos. “Na Europa o jovem vai para a cozinha porque não quer ser mecânico nem marceneiro. Aqui, entra na culinária porque não quer ser médico nem advogado” diz José Barattino, chef do Emiliano. Ingrid Schimidt, coordenadora do Senac, diz que o perfil dos alunos é jovem. “A maioria vem do ensino médio” Para ela, muitos desistem da carreira por desilusão do mercado. Já a coordenadora do curso da Estácio, Lucia Sequerra, acha que a evasão é culpa “da imagem equivocada que as pessoas fazem do curso.” (...) Hugo Delgado, chef do Obá, é radical: não contrata ninguém que venha das escolas de gastronomia. “Depois de muita frustração, constatei que prefiro ensinar a técnica à postura profissional.” Para ele, a predominância de instituições particulares prejudica o ensino da culinária. “Faculdade privada é uma empresa. Parte do trabalho delas é alimentar egos e expectativas”, afirma.” (FOLHA DE S. PAULO, 2011)

Vemos então que os pontos trazidos anteriormente, na oportunidade de exposição das trajetória da formalização do ensino de Gastronomia, reproduzem sim ainda eco sobre a configuração atual da disciplina. Cabendo um exercício de auto-crítica, esboçado pelos coletivos aqui expostos, no sentido de tentar sanar as arestas ainda abertas na constituição e desenvolvimento da disciplina no país.

Sendo então o manifesto esforço de “*desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação*” (ANEXO 03, p. 3) o objetivo perseguido, não caberiam aqui tantos julgamentos valorativos sobre a efetivação ou não do mesmo; cabendo na interpretação do que é observado pontuar que a Gastronomia enquanto objeto híbrido em essência (LATOUR, 1994), desponta como sítio discursivo ainda prenhe de significado, crescente prestígio, e que não a toa, vem sendo disputado por diversos grupos e interesses, passíveis de serem observados e destrinchados de maneira mais aprofundada em outras oportunidades, por estudos futuros que despontam como necessários para a disciplina ao nosso entender.

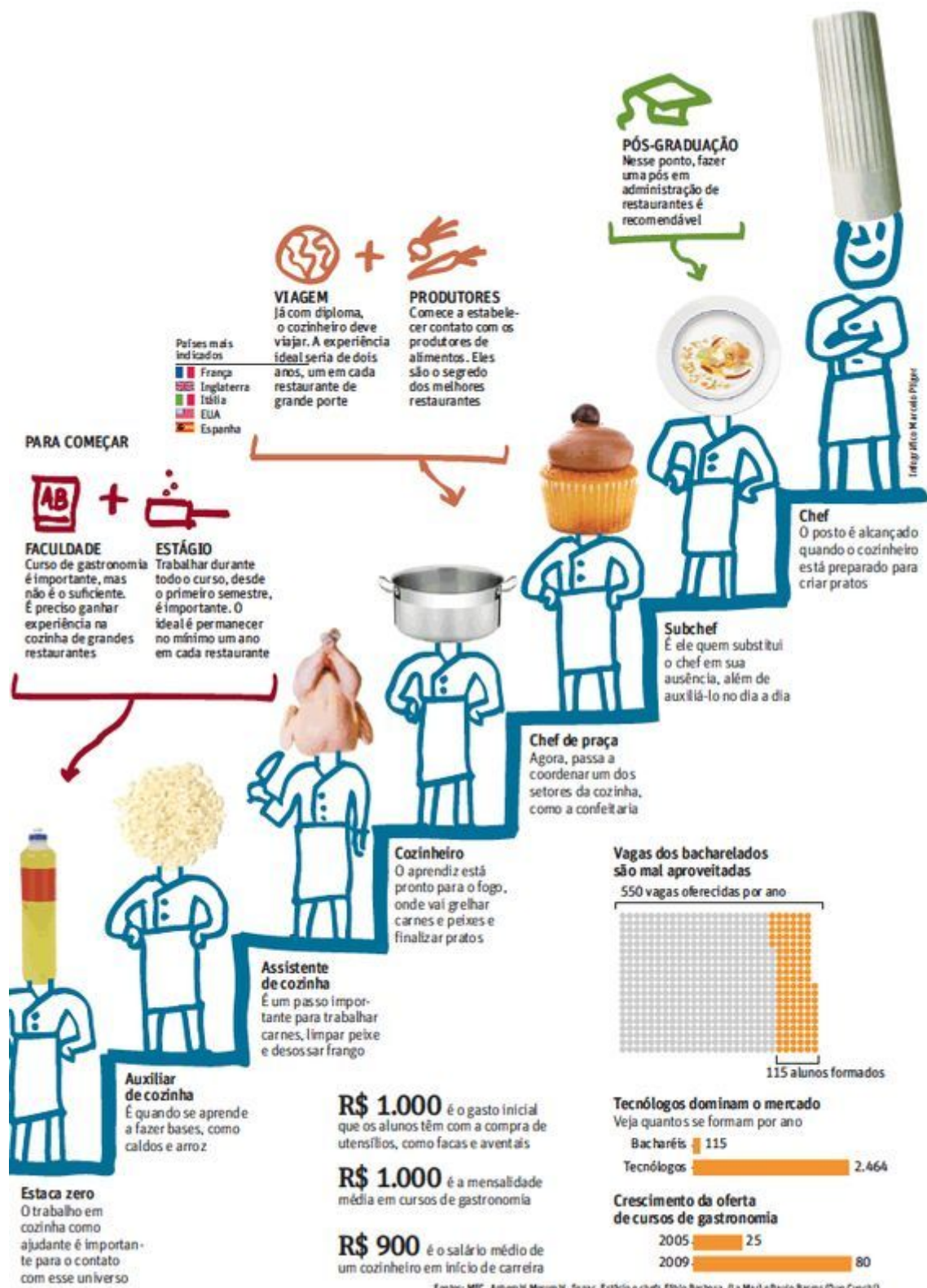


IMAGEM 21 - Infográfico (2011) sobre a carreira de Gastronomia no Brasil. Trazendo informações a respeito do progresso e formação dos profissionais, além de dados sobre o piso, custo médio da formação e aproveitamento das vagas ofertadas então. Disponível em: <<<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2011/07/940566-um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-de-silude-e-larga-o-curso.shtml>>> Acessado em 16/11/2019 as 15:34.

6. CONCLUSÃO

Conforme colocado anteriormente: A Gastronomia começou a dar conta não apenas de um grupo profissional específico, mas constituiu-se enquanto campo de conhecimento teórico e aplicado, que vem sendo lapidado através da aprimoração constante de ferramentas como o ensino formal, a reunião de seus pares e publicização especializada das reivindicações, avanços e retrocessos alcançados nesse percurso.

A tentativa de construção de uma seara técnico-científica se dá contemporaneamente na nossa sociedade, assim como as disputas inerentes ao seu surgimento, cabendo então uma análise mais aprofundada sobre o fenômeno e os atores sociais envolvidos nele, até então ainda não perspectivados satisfatoriamente no que diz as estratégias criadas e articuladas por esses, na arena pública de debate, que utilizam-se de estratégias, como a daqui exposta científicidade, enquanto elemento balizador dos espaços pretendidos pela disciplina.

O que chama a atenção para a importância da análise do caso aqui proposta. Se lembrarmos-nos que disciplinas hoje canônicas, como a Física, até meados do século XIX não existiam como tal, devido a pulverização da comunidade científica em torno de questões que iam da Filosofia da Natureza a Matemática, por exemplo; veremos também que na Gastronomia o aparente caso de bricolagem, como pode parecer em um primeiro momento, é sim a trajetória da potencial constituição de um campo e de uma pretensa comunidade nova e original. Dependendo muito das condições e direcionamentos dados pelos próprios atores que constituem a disciplina no país, na articulação de esforços e alinhamento de estratégias previamente discutidas por estes neste processo reflexivo aqui evidenciado. Observa-se que a busca de um esboço de consenso se desenha já hoje, cabendo o acompanhamento da matéria para ver sua possível efetivação.

Cientes da impossibilidade de aqui esgotar o tema, devido a limitações de tempo e alcance disponibilizados à execução de um estudo realizado como elaboração de relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, tentamos evidenciar com a compilação e análise dos dados aqui expostos a necessidade de que cada vez mais estudos desse caráter sejam

produzidos e incentivados dentro da esfera acadêmica. Espaço não apenas propício, como indicado para realização destes.

Explorando o caráter polissêmico e multidisciplinar da Gastronomia, vemos como salutar a perspectivação dos caminhos de estruturação dos nossos meios formativos e de atuação profissional enquanto balizadores para conhecimento das realidades, necessidades, potencialidades, e mesmo deficiências da disciplina. Pontos possíveis de serem melhores identificados uma vez que consigamos, gradativamente, consolidar e aumentar a produção de estudos que olhem também para dentro da disciplina, de forma crítica e mais abrangente; sem com isso, contudo, rivalizar ou abandonar necessariamente as linhas de trabalhos que priorizem produtos, mercado, técnicas, análises sensoriais, e outras modalidades de pesquisa já realizados em números superiores pelos egressos da disciplina.

O embasamento de parte das reivindicações que são colocadas como urgentes por discentes e docentes, por vezes, encontrariam nesses estudos pormenorizados sobre o “estado da arte” da Gastronomia em suas diversas manifestações, pontos de argumentação, ou mesmo subsídios para que ações mais concretas pudessem ser propostas na equação dos problemas identificados. Seja por permitir perceber que questões colocadas com matizes de ineditismo, por vezes, podem ser identificadas em outros momentos e realidades, sem que hajam nessas, necessariamente, a busca por modelos de resultados; como também enquanto espaço para identificação de percursos similares que entendidos socio-historicamente complexificam e podem enriquecer as discussões sobre temas e problemas da categoria.

O local de invisibilidade, e depois de marginalidade simbólica constatada como atribuídas a disciplina desde muito encontram nova configuração uma vez quando esta entra no Sistema de Ensino Superior brasileiro. As demandas se intensificaram e tornaram-se mais complexas. Não sendo mais apenas “serviço menor”, doméstico, feminino, reservado aos quadros mais vulneráveis da sociedade brasileira, como era identificado o perfil dos estudantes técnicos e profissionalizantes até a inserção da Gastronomia como curso superior universitário; parece-nos ainda que levadas em consideração as manifestações e dados apresentados, a disciplina não encontra-se necessariamente satisfeita com o caráter “auxiliar” que por vezes lhe é reservada por parte das demais disciplinas acadêmicas que têm na alimentação humana, parte, do seu objeto de interesse.

Sendo assim, o ponto de chegada aqui alcançado entendido por nós mais como um ponto de partida possível para outras abordagens e estudos que, lançando mão de dados complementares e metodologias diversas, acrescentem feixes de luz ainda mais consistentes e esclarecedores sobre alguns dos pontos aqui timidamente desvelados. Cientes das deficiências invariáveis de um estudo que pretende ter tal fôlego, a maior satisfação de realizar o presente trabalho não se dá tanto pelas conclusões esboçadas aqui até então, como mais se expressa na possibilidade de incitar outros estudos futuros, que apresentem novas frentes interpretativas e problemas por nós, porventura infelizmente, ignorados.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Carmen. A educação profissional feminina no Instituto Parobé nos anos 20. In *Anais Fazendo Gênero 9*. Florianópolis: UFSC, 2010.

APPADURAI, Arjun. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In.: *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30, No. 1 , 1988.

BARRÈRE, Christian. Patrimoines gastronomiques et développement local : les limites du modèle français de gastronomie élitiste In.: *Mondes du Tourisme* v 7, 2013.

BEN-DAVID, J; COLLINS. Social factors in the origins of a new science: the case of psychology. In: *American Sociological Review*, 31, 4, 1966, pp. 451-465.

BERCHOUX, Joseph. *La Gastronomie ou L'Homme des champs a table*: Poème didactique en IV chants. 4º Ed. Paris: Guiguet et Michaud, 1805. Disponível em: <<<https://archive.org/details/lagastronomiepo00bercgoog/page/n10>>> Acessado em 05 de outubro de 2019 às 11:28.

BERNARDINETTI, N. De simmer à efervescência: a produção científica em gastronomia. In. *Revista Brasileira de Gastronomia*, vol 1, no 1, 2018, pp.1-2

BOLTANSKI, L.; THEVENOT, L. *On justification: economies of worth*. New Jersey: Princeton U. Press, 2006.

BONNET, J. Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative. In.: *Romantisme*, 1977.

BORBA, Clarissa. *Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional*: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. Recife: Tese de Doutorado CFCH-PPGS/UFPE, 2015.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

_____. O conhecimento pelo corpo. In _____. *Meditações Pascalinas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

_____. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EDUSP, 2007.

BRASIL. *Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909*. Disponível em <<<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1900-1909/decreto-7566-23-setembro-1909-525411-publicacaooriginal-1-pe.html>>> Acessado em 27/10/2019 as 08:32

____. *Decreto nº 2.208, de 17 de Abril de 1997* Regulamenta o a o § 2 do artigo 36 e os artigos 39 a 42 da Lei n 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1997.

____. Resolução - RDC No 275/ 02. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. In: Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

____. *CNCT - Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – 1ª Edição* (Resolução CNE/CEB nº 11/2008). 2008. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=52151-catalogo-nac-cursos-tec-pdf&category_slug=novembro-2016-pdf&Itemid=30192>> Acessado em 30/10/2019 as 08:42.

BRAUNE, Renata. *O que é gastronomia?* São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN. J. A. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BRUEGEL. Martin. "The Martyrs of the Saucepan": Parisian cooks, french gastronomic reputation, and occupational health around 1900. In: *International Labor and Working-Class History*, v. 94 2018.

BUCCHI, M. *Science in society: An introduction to social studies of science*. London/New York: Routledge, 2004.

CARVALHO, Marcus. *De portas adentro e de portas afora: trabalho doméstico e escravidão no Recife 1822-1850*. In. *Afro-Ásia*, 29/30, 2003.

CASCUDO, Camara. *História da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Global, 2004.

CEFAÏ, D. Públicos, problemas públicos, arenas públicas... O que nos ensina o pragmatismo (Parte I) In. *Revista Novos Estudos CEBRAP* v. 36.01 São Paulo, 2017

CERBONE, D. Merleau-Ponty and the phenomenological practice In. _____. *Understanding phenomenology*. Durham: Acumen, 2010.

CHANTILLON-PLESSIS. *La vie à table à la fin du XIXe siècle: théorie, pratique et historique de gastronomie moderne*. Paris, 1894. Disponível em <<<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k8630500m/f263.item.r=%C3%A9cole%20professionnelle%20de%20cuisine>>> Acessado em 20/10/2019 as 13:22

CHATEAURAYNAUD, F. A prova do tangível: Experiências de investigação e o surgimento da prova. Rio de Janeiro: *Blog Sociofilo IESP/UERJ*, 2012

COOPER, C.; SCALES, R.; WESTLAKE, J. *Educating the educators in tourism: a manual of tourism and hospitality education*. Guildford: WTO; University of Surrey, 1996.

CORDON BLEU. *A autêntica cozinha francesa*. Barueri: Manole, 1995.

CORREIO DA MANHÃ. Menor tem instrução e emprêgo em curso de hotelaria paulista. São Paulo, 11 de setembro de 1966 p. 66 Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_07&pagfis=74786&url=http://memoria.bn.br/docreader#>> Acessado em 27/10/2019 as 13:34

COURIOT, Henry; DELMAS, Fernand. *L'enseignement technique en France: étude publiée à l'occasion de l'Exposition de 1900. Établissements divers d'enseignement technique fondés par les communes, les départements, les syndicats professionnels et les particuliers.* Tome 5. Paris, 1900. Disponível em: <<<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3043440h/f246.item.r=cuisine>>> Acessado em 20/10/2019 as 14:52.

CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?, in *História. Questões & Debates*, no 54, Curitiba, 2011.

_____. L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe: quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle) In. *Sociétés & Représentations* n° 34, 2012.

CUNHA, Luiz A. Aspectos sociais da aprendizagem de ofícios manufatureiros no Brasil colônia. In. *Forum* n° 2 v. 4 Rio de Janeiro, 1978.

D'ANGELO, Márcia. *Caminhos para o advento da escola de aprendizes artífices de São Paulo (1910-1930): Um projeto das elites para uma sociedade assalariada.* São Paulo: USP Dissertação FFLCH, 2000.

DAMATTA, Roberto. *A casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil.* Rio de Janeiro, 1997.

DÓRIA, Carlos A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a comida insoneira.* São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DROUARD, Alain. *Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle.* Paris: CNRS Éditions. 2004.

ELIAS, N. O processo civilizador: uma história dos costumes. Vol. 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FARMER, Fannie. *The Boston Cooking-School Cook Book.* Boston: Little, Brown and Company, 1911. Disponível em: <<<https://archive.org/details/bostoncookingsch00farmrich>>> Acessado em 20/10/2019 as 20:51

FERGUSON, Priscilla P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. In.: *American Journal of Sociology*, v. 104, Issue 3, 1998.

FOLHA DE S.PAULO. Instrutores de hotelaria. São Paulo, Caderno turismo 20 de julho de 1973.

_____. Universidade agora ensina a cozinhar. São Paulo Ilustrada 1 de março de 1999. p. 6

_____. *Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso*. In.: Caderno Comida, _____, 2011. Disponível em <<<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2011/07/940566-um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-desilude-e-larga-o-curso.shtml>>> Acessado em 16/11/2019 as 15:36.

FÓRUM, *Nacional da Educação em Gastronomia 2018*, disponível integralmente no endereço: <<https://www.youtube.com/watch?v=emri29umb1M>> Acessado em: 10/11/2019 às 13:56.

FOUCAULT, M. *A arqueologia do saber*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1987.

FRANCO, Maria Sylvia C. Organização social do trabalho no período colonial. In. *Discurso* nº 8, 1978.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2003.

GERACI, V; DEMERS, E. *Icons of American Cooking*. California: Greenwood, 2011.

GOFFMAN, Erving. *A representação do eu na vida cotidiana*. Petrópolis: Vozes, 1983.

GOMENSORO, Maria L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. São Paulo: Objetiva, 1999.

HILL, J. *The Boston Cooking - School Magazine of Culinary Science and Domestic Economics*, vol VI jun-jul 1901 - may, 1902. Disponível em: <<https://archive.org/details/bostoncookingsch19hill_0/page/n7>> Acessado em 20/10/2019 as 20:10

HOBBSAWM, E; RANGER, T. (orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

KNORR-CETINA. A comunicação na ciência. In. GIL, F. (org.) *A ciência tal qual se faz*. Lisboa: Ministério da Ciência e da Tecnologia/Edições J. Sá da Costa, 1999a pp. 375-393.

_____. *Epistemic cultures: how the sciences make knowledge*. Cambridge: Harvard University Press, 2009b.

KUHN, Thomas. S. *A estrutura das revoluções científicas*. São Paulo: Perspectiva, 1998.

LATOUR, B. *Jamais fomos modernos*. São Paulo: Editora 34, 1994

_____. *Reagregando o Social: uma introdução à Teoria do Ator-Rede*. Salvador/Bauru: Edufba/Edusc, 2012.

____; WOOLGAR, S. *Vida de laboratório: a produção dos fatos científicos*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1997.

LIMA, Dora; PAÇO, David. Le métissage, dynamique des gastronomies. In. *Hypothèses 2011*, 2011.

LINCOLN, M. *The Boston Cook Book: what to do and what not to do in cooking*. Boston: Robert Brothers, 1884. Disponível em: <<<https://archive.org/details/mrslincolnsbost00lincgoog>>> Acessado em 20/10/2019 as 18:55

LOURO, Guacira Lopes. Mulheres na Sala de Aula. In.: PRIORE, Mary Del (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 10.ed., 2015.

____, MEYER, Dagmar. A escolarização do doméstico: A construção de uma escola técnica feminina (1946-1970). *Educação, Sociedade & Culturas*, Porto, Portugal, v. 5, p. 129-159, 1993.

MAAS, John. *The Value of an associate degree in culinary arts from a public postsecondary school versus a private school*. UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones. 2010.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: ____ *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p.399-422.

MENNELL, Stephen. *All Manners of Food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: Illinois Books, 1996.

MERTON, R.K. *Sociologia: Teoria e Estrutura*. São Paulo: Editora Mestre Jou, 1968.

MIYAZAKI, Márcia H. *Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores*. Dissertação PPGE UNIMEP: Piracicaba, 2006.

OLIVEIRA, Ana Carla Menezes de. Economia doméstica: origem, desenvolvimento e campo de atuação profissional. *VÉRTICES*. v. 8, n. 1/3, jan./dez. 2006.

PENNELL, Sara. *The Birth of the English Kitchen, 1600–1850*. Cultures of Early Modern Europe. London: Bloomsbury, 2016.

PETIT JOURNAL, Le. Numéro 10327 29º ano, 5 avril 1891. Disponível em: <<<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k610822c.r=%22%C3%A9cole%20professionnelle%2>>>

0de%20cuisine%20et%20des%20sciences%20alimentaires%22?rk=21459;2>> Acessado em 20/10/2019 às 13:01

RIBEIRO, M. L. *História da Educação Brasileira. A Organização Escolar*. Campinas, Autores Associados, 2003.

R.O.C. *The official handbook for the National Training School for Cookery: containing the lessons on cookery which constitute the ordinary course of instruction in the school : with lists of utensils necessary, and lessons on cleaning utensils*. Londres: Chapman & Hall, 1984. Disponível em: <<https://archive.org/details/officialhandbook00nati_1>> Acessado em 19 de outubro de 2019 as 21:32.

RUBIM, Rebeca; REJOWSKI, Mirian. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de Formação (2010-2012) In. *Revista Turismo Visão e Ação*, v. 15 nº 2, 2013.

SAILLARD, Denis. L'artification du culinaire par les expositions (1851-1939) in *Sociétés & Représentations* nº 34, 2012.

SÃO PAULO, Assembléia. *Resolução nº 62, de 21 de abril de 1886*. Disponível em: <<<https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/resolucao/1886/resolucao-62-21.04.1886.html>>> Acessado em 26/10/2019 as 14:54

_____. *Decreto nº 2118-B, de 28 de setembro de 1911*. Disponível em: <<<https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1911/decreto-2118B-28.09.1911.html>>> Acessado em 27/10/2019 as 08:54

SENAC SP. *Cenário inspirador aliado à prática educacional*. 2016. Disponível em <<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&newsID=a24087.htm&subTab=00000&uf=&local=&testeira=1737&l=&template=&unit=>>> Acessado em 28/10/2019 as 10:02

_____. *Hotelaria faz história no SENAC*. 2006b Disponível em: <<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&subTab=00000&newsID=a8082.htm&testeira=453>>> Acessado em 28/10/2019 as 10:21

SAPHIN, S. *A revolução científica*. Lisboa: Difel, 1999.

_____; SCHAFFER, S. *El Leviathan y la bomba de vacío: Hobbes, Boyle y la vida experimental*. Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, 2005.

SIMÕES, Renata. *Dona Benta - Comer Bem: História da Alimentação 1940-2003*. Dissertação de Mestrado. PPGH-FFLCH/USP, São Paulo, 2008.

SOARES, Carmen I.L. Receitas do mais antigo guia gastronômico: Iguarias do Mundo de Arquêstrato. In.: CANDIDO, Maria R. *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.

STENGEL, Kilien. *Histoire de l'enseignement culinaire: Focus sur l'EHP*. Paris: Editions Harmattan, 2012. Disponível em : <<https://www.editions-harmattan.fr/auteurs/article_pop.asp?no=24988&no_artiste=20816>> > Acessado em 14 de outubro de 2019 as 15:43.

SCHWARTZMAN, Simon. *A igreja e o Estado Novo: o Estatuto da Família*. Caderno Pesquisa n 37, 1981.

TERRE, Jean. Une école de cuisine. *Le Petit Journal*, Paris 5 de abril 1891, p. 4

TOLEDO, Rosana F. *De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia*. Dissertação PPGE UNICID: São Paulo, 2010.

TOLOU, F. *Guide pour le choix d'une profession, à l'usage des jeunes filles: les professions des femmes*. Paris: Garnier frères, 1894. Disponível em: <<[TOSCANO, Federico. *À Francesa: A Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife: CEPE, 2014.](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55064310.r=Guide%20pour%20le%20choix%20d%27une%20profession%2C%20%C3%A0%20l%27usage%20des%20jeunes%20filles?rk=21459;2>> >> Acessado em 20/10/2019 as 11:32</p></div><div data-bbox=)

TRUBEK, Amy. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. University of Pennsylvania Press, 2000.

U.S. GOVERNMENT. *American Women Workers in a full Employment Economy*. Washington: U.S. Government Printing Office, 1977

VEJA. *Cursos de Gastronomia: a moda é ser chef*. Publicado em 18 de setembro de 2009. Disponível em: <<<https://vejasp.abril.com.br/cidades/cursos-de-gastronomia-moda-ser-chef/>>> Acessado em 30/10/2019 as 10:02.

WACQUANT, L. *Corpo e alma: notas etnográficas de um aprendiz de boxe*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002.

1909	O presidente Nilo Peçanha assina o Decreto 7.566 em 23 de setembro, criando inicialmente 19 "Escolas de Aprendizizes Artífices" subordinadas ao Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio.	1956 - 1961 O governo de Juscelino Kubitschek marca o aprofundamento da relação entre Estado e economia. O objetivo é formar profissionais orientados para as metas de desenvolvimento do país.	1997 O Decreto 2.208 regulamentava a educação profissional e cria o Programa de Expansão da Educação Profissional (Proep).
1927	O Congresso Nacional sanciona o Projeto de Fútilis Reis, que prevê o oferecimento obrigatório do ensino profissional no país.	1959 As Escolas Industriais e Técnicas são transformadas em autarquias com o nome de Escolas Técnicas Federais, com autonomia didática e de gestão.	1999 Retorna-se o processo de transformação das Escolas Técnicas Federais em Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefets).
1930	É criado o Ministério da Educação e Saúde Pública que passa a supervisionar as Escolas de Aprendizizes e Artífices, através da Inspeção do Ensino Profissional Técnico.	1961 O ensino profissional é equiparado ao ensino acadêmico com a promulgação da Lei 4.024 que fixa as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. O período é marcado por profundas mudanças na política de educação profissional.	2004 O Decreto 5.154 permite a integração do ensino técnico de nível médio ao ensino médio.
1937	Promulgada a nova Constituição Brasileira que trata pela primeira vez do ensino técnico, profissional e industrial. É assinada a Lei 378, que transforma as Escolas de Aprendizizes e Artífices em Liceus Industriais, destinados ao ensino profissional, de todos os ramos e graus.	1967 Decreto 60.731 transfere as Fazendas Modelos do Ministério da Agricultura para o Ministério da Educação e Cultura que passam a funcionar como escolas-agricolas.	2005 Institui-se, pela Lei 11.195, que a expansão da oferta da educação profissional preferencialmente ocorre em parceria com Estados, Municípios e Distrito Federal, setor produtivo ou organizações não governamentais. Lançada a primeira fase do Plano de Expansão da Rede Federal, com a construção de 60 novas unidades de ensino pelo Governo Federal. O Cefet Paraná passa a ser Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
1941	Vigora uma série de leis, conhecidas como a "Reforma Capenarna", que remodelam todo o ensino no país. Os principais pontos: - o ensino profissional passa a ser considerado de nível médio; - o ingresso nas escolas industriais passa a depender de exames de admissão; - os cursos são divididos em dois níveis: curso básico industrial, arrematado de aprendizagem e de mestria, e o segundo, curso técnico industrial.	1971 A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira torna técnico-profissional todo currículo do segundo grau compulsório. Um novo paradigma se estabelece: formar técnicos sob o regime da urgência.	2006 O Decreto 5.773 trata sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. É instituído, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação de Jovens e Adultos. É lançado o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia.
1942	O Decreto 4.127, de 25 de fevereiro, transforma os Liceus industriais em Escolas Industriais e Técnicas, passando a oferecer a formação profissional em nível equivalente ao do secundário.	1978 A Lei 6545 transforma três Escolas Técnicas Federais (Paraná, Minas Gerais e Rio de Janeiro) em Centros Federais de Educação Tecnológica.	2007 Lançada a segunda fase do Plano de Expansão da Rede Federal. Até 2010 serão 354 unidades. O Decreto 6.302 institui o Programa Brasil Profissionalizado. É lançado o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.
1944	A participação da Força Expedicionária Brasileira na Segunda Guerra Mundial e o consequente empréstimo financeiro dos Estados Unidos ao Brasil no Governo Getúlio Vargas impulsionam a industrialização brasileira.	1980 - 1990 A globalização, nova configuração da economia mundial e mudanças no Brasil. O nível de profissões e políticas mudam e a intensificação da aplicação da tecnologia se associa a uma nova configuração dos processos de produção.	2008 Articulação para criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.
		1994 A Lei 8.948, de 8 de dezembro: - Institui o Sistema Nacional de Educação Tecnológica, transformando, gradativamente, as ETFs e as EAFs em CEFETs; - A expansão da oferta da educação profissional somente ocorrerá em parceria com Estados, Municípios e Distrito Federal, setor produtivo ou organizações não governamentais, que sejam responsáveis pela manutenção e gestão dos novos estabelecimentos de ensino.	2009 Centenário da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica.
1996	Em 20 de novembro, a Lei 9.394 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB) dispõe sobre a Educação Profissional num capítulo próprio.		

8. ANEXOS E APÊNDICES

ANEXO 01) Linha do tempo a respeito do Ensino Profissional e Tecnológico ofertado pelo Governo Federal, elaborado pela Fundação Joaquim Nabuco (1909-2009):

ANEXO 02) Nota no no Correio da Manhã de 23 de março de 1950 sobre reivindicações sindicais da categoria dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares por melhores condições de trabalho e remuneração na área. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_06&pagfis=14024&url=http://memoria.bn.br/docreader>> Acessado em 27/10/2019 as 14:33

QUEREM 10% DE AUMENTO OS EMPREGADOS NO COMÉRCIO HOTELEIRO

O Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares suscitou diálido coletivo contra o Sindicato dos Hotéis e Similares para pleitear aumento de salários. A classe é numerosa. Há, nesta capital, cerca de 40.000 trabalhadores em restaurantes, hotéis, pensões, bares, etc. Seus salários é irrisório. Há garçons com 100 cruzeiros. Outros, mais felizes, com 400. Poucos os que recebem mais. A média fica nos 600 cruzeiros. As garçetas constituem gratificação quase exclusiva dos garçons. Os cozinheiros, caixa, quarteiros, faxineiros e garçetas, percebem simplesmente o salário mensal com direito a alimentação parcial.

Enquanto a maioria dos garçons, cozinheiros, faxineiros e serventes economizam lúidos para garantir as despesas necessárias, hotéis, restaurantes, pensões e bares auferem lucros fabulosos, segundo alegam. Em poucos meses, acrescentam, o proprietário de um desses estabelecimentos pode enriquecer. As casas menores e possivelmente, naturalmente, a lucros inferiores. Mesmo assim deturariam todos lucros líquidos.

Na audiência de conciliação que se realiza hoje, às 13 horas, no Tribunal Regional do Trabalho, os empregadores deverão rejeitar o pedido feito pelo órgão dos seus empregados, em face de inexistência elevadas, câmbio negro dos gêneros alimentícios, e outras razões.

O Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro apresentou a tabela aprovada pela assembleia.

É a seguinte a tabela:

Salários até Cr\$ 1.000,00, 10%.
Salários de Cr\$ 1.000,00 a Cr\$
2.000,00, 10% - Salários de Cr\$
3.000,00 a Cr\$ 3.000,00, 5% - Salário, de Cr\$ 3.000,00 a Cr\$ 4.000,00,
10% - Salários superiores a Cr\$..
4.000,00, 10%.

O último diálido foi suscitado em 4 e concedeu 10 e 15%. Os garçons, cozinheiros e faxineiros desse comércio esperam a melhor porcentagem no próximo julgamento, se hoje, não houver acordo.

ANEXO 03) Carta Aberta do Fórum Nacional de Coordenadores e professores dos cursos superiores de gastronomia



CARTA ABERTA DO FÓRUM NACIONAL DE COORDENADORES E PROFESSORES DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA

Práticas alimentares são expressões de tradições e de identidade. O trabalho com a comida e as transformações alimentares representa uma possibilidade de intervenção social. Conhecer o caminho que o alimento trilha do campo até o prato, é reconhecer toda uma trajetória coletiva experimentada em determinado contexto socioeconômico e cultural desse percurso, favorecendo a reconexão do cordão umbilical que cada indivíduo tem com suas origens.

O antropólogo e biólogo britânico Richard Wrangham defende que o que nos tornou humanos foi o domínio do fogo e, conseqüentemente, aprendermos a cozinhar. De acordo com o cientista, cozinhando aumentamos o valor da comida e contribuimos para a evolução humana. Em decorrência de seus posicionamentos geográficos, que definiam as ofertas alimentares naturais, o ser humano foi desenvolvendo cultivos, aprimorando a caça, aprendendo técnicas de conservação dos alimentos, elaborando regras de educação para as refeições, aprimorando os paladares e contribuindo para a definição da cultura alimentar, ou seja, o ato de transformar alimentos aparece como um fator determinante para caracterizar os aspectos culturais de um povo, e o cozinheiro acaba por ter em suas mãos uma espécie de registro da sociedade, uma vez que os hábitos alimentares são decorrência de longos processos históricos e dão pertencimento às pessoas que deles compartilham. Para Claude Lévi-Strauss, um dos mais importantes antropólogos contemporâneos, a cozinha é uma linguagem e cada sociedade codifica suas mensagens por meio de signos particulares neste universo.

Algumas informações sobre condutas e leis vieram a público recentemente, acendendo uma discussão há muito esquecida: a reforma das leis que regem nosso mercado envolvendo questões de fabricação industrial e artesanal. Muitas destas escritas no século passado, corroboram premissas concebidas para atender os interesses da grande indústria de alimentos, deixando de lado pequenos produtores rurais e artesanais.

Segundo o Dossiê ABRASCO: **Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde – ABRASCO – 2015 (Associação Brasileira de Saúde Coletiva)**, o Plano Safra (financiamento para a agricultura) tem destinado atualmente entre 80% e 90% do orçamento para o financiamento do agronegócio, ficando a parcela restante para a agricultura familiar.

A ligação desses fatos impacta em questões econômicas e sociais, trazendo como conseqüências desvalorizações que ficam no país, depois de exportar o que é de melhor produzido. Não investir em produção final, e sim em produto bruto, para atender ao mercado financeiro, provoca conseqüência impactante que contribui para a manutenção de uma forte desigualdade social.



Alterar leis para que essas possam ser acessíveis a todos é um ato político e social. A segurança dos alimentos, assim como questões que envolvem cultura e tradição alimentar, devem ser protegidos por meio de leis regulatórias e fiscalizatórias que não sejam excludentes. A segregação acaba por inviabilizar soluções que atenderiam a economia de forma micro, que se reunidas, seriam maiores do que qualquer macro.

A lei 7.889 de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, claramente precisa de revisão e adequação, assim como a Resolução RDC 216/04 veio na época para contribuir e tornar possível a operação de estabelecimentos manipuladores de alimentos que não estavam contemplados na lei no. 11.617, de 13 de julho de 1994, e no Decreto no. 34.557, de 28 de setembro de 1994, que tratam principalmente de condições seguras para a manipulação de alimentos. A RDC no. 49/2013, da Anvisa, assim como a RDC 216/04 foi elaborada para adequar, tem por objetivo a legalização sanitária das produções de alimentos artesanais e da agricultura familiar, porém sem a mesma eficiência, dadas as suas dificuldades organizacionais.

A lei 7.889, que trata da inspeção sanitária de produtos de origem animal, não prevê como sanção EM NENHUM momento condenar alimentos próprios para o consumo, inutilizando-os com querosene, ou químico que o valha. O artigo 2º do parágrafo 3º prevê somente a destruição do produto caso o mesmo esteja impróprio para o consumo. Segundo documento divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mais de 7 milhões de pessoas convivem com a fome no Brasil. A pesquisa mais recente, publicada em 2014, constatou ainda que, em 2,1 milhões de domicílios, pelo menos uma pessoa já passou um dia inteiro sem comer pela falta de dinheiro para comprar comida. No entanto, as operações da ANVISA teimam em jogar comida própria ao consumo no lixo. Os caminhos colocados pelas leis para a obtenção dos selos não convergem, transformando a trilha da legalização em uma eterna tentativa para os pequenos produtores e produtores artesanais. As vigilâncias terminam com isso em descrédito, entre si e com a população. São dois selos que se destinam ao mesmo objetivo e possuem volumes burocráticos para sua obtenção que excluem boa parte dessas produções.

O fórum nacional dos professores e coordenadores de cursos superiores de gastronomia, insatisfeito com as atuais diretrizes legais para as pequenas produções, produções artesanais e produções industriais, propõe uma reflexão permanente do assunto no âmbito educacional para a formação de egressos conscientes da ética profissional e sustentabilidade nos caminhos existentes entre a "terra e o fogão", de maneira que tais egressos desenvolvam a pertença de ingredientes e processos do legado cultural, assim corroborando para a atualização de leis que sejam verdadeiramente marcos regulatórios que contemplem os diferentes arranjos produtivos. Propomos ainda convocar discussões nos eventos técnico-científicos da categoria e de áreas afins, e entre atores multifacetados e capacitados a contribuir para uma análise da atual legislação da indústria, de mercado e da educação, a fim de tornar atuais, justas e inclusivas as etapas de transformação do alimento.



Assim, reiteramos votos de apreço ao desenvolvimento da ciência gastronômica de nossa nação colocando-nos à disposição para contribuir democraticamente quando convocados por órgãos legisladores.

Assinam:

1. Prof. Gustavo Guterman - Instituto Federal Fluminense, campus Cabo Frio-RJ
 2. Profa. Vanessa Santos - UNINASSAU, Fortaleza-CE
 3. Prof. William Rodrigo Lopes Kelm - SENAC Foz do Iguaçu PR.
 4. Prof. Antonio Walter Ribeiro de Barros Junior - Universidade do Sagrado Coração - Bauru-SP
 5. Profa. Natália Aparecida Pereira Souza - Faculdade Anhanguera - Campus Ribeirão Preto
 6. Prof. Helerson de Almeida Balderramas - UNITOLEDO Araçatuba-SP
 7. Prof. Fabio Augusto de Lucca Moreira FAMETRO - Fortaleza / Ceará
 8. Prof. Marcio Henrique Castilho Cardim - Universidade do Sagrado Coração - USC - Bauru-SP
 9. Prof. Zenir Aparecida Daila Costa - SENAC-SP Campus Santo Amaro
 10. Profa Alessandra Santos dos Santos - UniCEUB, Centro Universitário de Brasília-DF
 11. Prof. Thalles Febras Franceschini - Centro Universitário Anhanguera Leme
 12. Profa. Tainá Zaneti - Universidade de Brasília - UnB-DF
 13. Profa Amanda Viviani Vogas - Faculdade SENAC-PE
 14. Profa Alexia Moreira - Universidade de Patos de Minas - Unipam
 15. Prof Soraya Koberg Oliveira - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC- SC
 16. Prof Paulo Renato de Paula Frederico - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo- IFSP- SP
 17. Prof Jackson Cabral - Faculdade Promove de Belo Horizonte-MG
 18. Profa. Eveline de Alencar Costa - Universidade Federal do Ceará-CE
 19. Prof. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva - Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borba (RS)
 20. Prof Marcia Martins - Faculdade Metropolitana de Manaus -FAMETRO-AM
 21. Prof Janaina Sarmento Bispo - Centro de Ensino Unificado de Brasília - UNICEUB-DF
 22. Prof Filipe Tavares - Faculdade Maurício de Nassau - Uninassau - João Pessoa-PB
 23. Profa. Kersya Coelho - Faculdade DeVry FANOR - Fortaleza/ Ceará
 24. Profa. Paola Stefanutti - Instituto Federal do Paraná - IFPR
 25. Prof Bruno Raphael Leitão - Faculdade Metropolitana de Manaus - Fametro-AM
 26. Profa. Giuliane Pimentel - Instituto Federal de Brasília - IFB
 27. Profa. Shirleide Cavalier - Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas CIESA/AM
 28. Prof. Rodrigo Ferreira - Faculdade Patos de Minas- MG
 29. Prof Dimas Melo - Faculdade Maurício de Nassau - Uninassau Manaus/AM
 30. Prof. Diego Ventura - Universidade da Amazônia UNAMA - PA
 31. Prof Mariana Avila Maronna - Universidade Metodista de Piracicaba- Unimep
 32. Prof Michel Abras - SENAC-BH
 33. Prof Daniel Vicente Bonho - Universidade Feevale- RS
 34. Prof Roberto Marcio França Haddad - Faculdade SENAC - BH
 35. Prof Danilo Simões - Centro Universitário Estácio de Belo Horizonte-MG
 36. Prof Hans Eberhard Aichinger - Faculdade SENAC - MG
 37. Profa Maria Aparecida Teixeira Lamounier - Faculdades Promove - BH
 38. Prof Seliz Grassini Rego - Faculdade Estácio de Sá - BA
 39. Prof Joseni França - Faculdade Estácio de Sá - BA
 40. Prof Gustavo Rios - Faculdade Estácio de Sá - BA
 41. Prof Marcio Luckesi - Faculdade Estácio de Sá - BA
 42. Prof Uelcimar Cerqueira - Faculdade Estácio de Sá - BA
 43. Prof Jean Spiess - Faculdade Estácio de Sá - BA
 44. Profa Aline Mascarenhas - Faculdade Estácio de Sá - BA
 45. Profa Claudia Maria de Moraes Santos - Universidade do Vale do Paraíba - SP
-



46. Profa Claudia Porto Leal – Faculdade Patos de Minas – FPM-MG
 47. Prof Everton Simon – Universidade de Santa Cruz do Sul -UNISC Santa Cruz do Sul
 48. Profa Luciana L. de Andrade Lima Arruda – Universidade Federal Rural de Pernambuco-**UFRPE - PE**
 49. Prof Samira Lodi Mello – Faculdade Christus Unichristus -CE
 50. Prof Everton Simon – Universidade de Santa Cruz do Sul -UNISC-RS
 51. Profa Maria Lucia Gurgel da Costa – Universidade Federal de Pernambuco-PE
 52. Profa Uliara Martins – Faculdade de Tecnologia Intensiva - FATECI – CE
 53. Prof Edson Puiati – Centro Universitário de Belo Horizonte UNA – BH
 54. Profa Nassara Elwanger – Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC e Universidade do Vale do Taquari - Univates -RS
 55. Profa Solange Ap. Esteves – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 56. Profa. Graziela A. S. Morelli – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 57. Profa. Fernando Di Sério – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 58. Profa Caroline Coelho – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 59. Profa Sabrina Galli – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 60. Prof Naionora Maria B de Freitas – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 61. Prof Cyro de Almeida Durigan – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 62. Profa Marina Zanin Sapoman – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-SP
 63. Prof Antonio Aparecido de Souza – Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto-**SP**
 64. Profa Camila de Meirelles Landi
 65. Profa Joyce Viana Galvão Pisaneschi
 66. Prof Mauricio Marques Lopes Filho
 67. Prof Graziela Arabe Milanese
 68. Prof Fabiano Souza de Almeida Castro – Instituto Federal de Educação Ciência e **Tecnologia de São Paulo – IFSP-SP**
 69. Prof Pedro Henrique Oliveira – SENAC-MG
 70. Prof Alessandro Eller – Universidade de Vila Velha – ES
 71. Prof Ulisses Dias – Unoeste – Universidade do Oeste Paulista – Presidente Prudente – SP
 72. Profa Maria Ângela Severino - Universidade de Sorocaba- UNISO-Sorocaba – SP
 73. Profa Sarah Nasser de Faria Carvalho Coelho - Faculdade Patos de Minas - FPM -MG
 74. Prof.Rodrigo Libbos Gomes do Amaral
 75. Prof. Naara Barros - Uninassau Fortaleza / CE e Fateci Fortaleza / CE
 76. Profa Maria de Fátima Duarte Goncalves -Centro Universitário Monte Serrat- Unimonte - **Santos-São Paulo**
 77. Prof .Ronie Peterson- Senac Minas Gerais -MG
 78. Profa. Mariane Lindemann -Universidade Federal de Pelotas-UFPel- RS
 79. Profa Isabel Cristina Miranda P. Maia - Faculdade Pitágoras Belo Horizonte -MG
 80. Coz. Bruno de Souza Ferreira - Belém (PA)
 81. Profa Ingrid Schmidt-Hebbel Martens, Centro Universitário Senac - Santo Amaro (SP)
 82. Prof Lauro Cataldi de Lima e Souza - UNIFAMINAS - Muriaé/MG
 83. Profa Haline Aparecida de Oliveira Maia- Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora/ MG
 84. Prof Alcides Gomes - Universidade Federal de Pelotas-UFPel- RS
 85. Profa Cristiana Purcell - Faculdade de Tecnologia Alagoas - FAT/AL
 86. Prof Vani Pedrosa – Senac – MG
 87. Profa Patrícia Golino – Universidade CEUMA – MA
 88. Profa Nilda Stefa de Macedo Barbosa – Universidade Federal da Bahia – UFBA
 89. Profa Natali Knorr Valadão - Universidade do Vale do Taquari – Univates – RS
 90. Prof Rafael Ferreira Cardoso – Universidade de Patos de Minas – UNIPAM
 91. Prof Francisco Cesar Alves da Silva - Universidade CEUMA – MA
 92. Prof Wadîh Aboud Neto - Universidade CEUMA – MA
 93. Prof Caio Alexandre Martini Monti – Instituto Federal de Santa Catarina -IFSC campus **Continente – SC**
 94. Profa Aline Martins Ferreira - Centro Universitário Euro Americano- UNIEURO - Brasília, **DF**
 95. Profa Kleinia Anjos Vianna- Faculdade Senac, Belo Horizonte/ MG
 96. Prof Roberto José de Araujo - Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia do Ceará - **IFCE Campus Baturité – CE**
-



97. Prof. Enilton Cavalcante Mattos - **Faculdade Comunitária Internacional União das Américas – PR**
98. Profa Luanda Batista Demarchi dos Santos - **Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG – MG**
99. Profa Elza Ferreira Alexandre - **Centro Universitário Maurício de Nassau – Uninassau – PE**

100. Prof Rafael Cunha Ferro - **Universidade Vale do Paraíba - UNIVAP – SP**
101. Profa Ceci Figueiredo de Moura Santiago - **Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ - RJ**
102. Profa Daniela Carvalho Bezerra Leite – **Instituto Federal de Brasília- IFB-campus Riacho Fundo- Brasília - DF**
103. Prof Rafael Cunha Ferro - **Universidade Vale do Paraíba - UNIVAP - SP**
104. Profa Vládia Gomes - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry - CE**
105. Profa Vivian Teixeira - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry - CE**
106. Prof Elcio Eidi Nagano - **Faculdades do Nordeste - Devry Fanor Devry – CE**
107. Prof. Dr. Sandro Dias - **Centro Universitário Senac - campus Águas de São Pedro.**
109. Profa Mariana Cattapreta - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
110. Profa Laura Rocha Miranda - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
111. Profa Renata Matoso - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
112. Prof Jocelen Sodré - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM - RJ**
113. Profa Laura Kiyoco Ide - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
114. Profa Maria de Lourdes Andrade - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
115. Profa Giselle Santos - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
116. Profa Roberta dos Santos Silveira - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
117. Prof Rodrigo Alves - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
118. Prof David Eleuterio - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
119. Profa Michelle Hassel - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
120. Profa Kátia Mendes - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
121. Prof Alessandro de Souza Trindade – **SENAC - RJ**
122. Prof Renata Machado Soares – **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
123. Profa Suzana Ortiz Costa - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
124. Profa Maria Lucia Bezerra Taveira - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
125. Profa Alejandra Faúndez - **Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM – RJ**
126. Prof Luis Eduardo Jacobsen - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
127. Profa Maria Cristina Gaspar Lentro - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
128. Profa Helma S. Leite - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
129. Profa Ana Absauro - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
130. Profa Claudia Fortes - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
131. Prof Jorge Roza - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
132. Prof Marco Aurélio de Souza Piccoli - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
133. Prof Alex Sakatsume - **Universidade Estácio de Sá – ESTÁCIO - RJ**
134. Profa Flávia Gnoatto - **Faculdade de Pato Branco – FADEP - PR**
135. Profa Elizabeth M. Diamantopoulos Neme – **Universidade Estácio de Sá - Florianópolis - SC.**

APÊNDICE 01) Esquema elaborado pelo autor de algumas das principais Leis e Pareceres que regulam juridicamente os cursos de graduação do ensino superior na esfera federal:

