



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

PEDRO DE TOLEDO MAZZAFERRO DA COSTA

**Currículo em xeque: avanços, fragilidades e perspectivas da matriz curricular do
Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB)**

JOÃO PESSOA

2025

PEDRO DE TOLEDO MAZZAFERRO DA COSTA

**Currículo em xeque: avanços, fragilidades e perspectivas da matriz curricular do
Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia
do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal da Paraíba,
como parte dos requisitos para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Karlla Karinne Gomes de
Oliveira.

Coorientador: Antonio Agaildes Sampaio
Ferreira.

Reservado para ficha catalográfica

C838c Costa, Pedro de Toledo Mazzaferro da.

Currículo em xeque: avanços, fragilidades e
 perspectivas da matriz curricular do Bacharelado em
 Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) /

Pedro de Toledo Mazzaferro da Costa. - João Pessoa,
 2025.

27 f.

Orientação: Karlla Karinne Oliveira.

Coorientação: Antônio Agaildes Ferreira.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Currículo em Gastronomia. 2. Análise curricular.

3. Formação em gastronomia. 4. Desequilíbrio
 disciplinar. 5. Regulamentação profissional. I.

Oliveira, Karlla Karinne. II. Ferreira, Antônio
 Agaildes. III. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641:37.016

PEDRO DE TOLEDO MAZZAFERRO DA COSTA

**Currículo em xeque: avanços, fragilidades e perspectivas da matriz curricular do
Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia
do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal da Paraíba,
como parte dos requisitos para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 26/09/2025

Banca Examinadora

Profa. Dra. Karlla Karinne Gomes de Oliveira
Orientadora

Bach. Antonio Agaildes Sampaio Ferreira
Coorientador

Dra. Mayanne Júlia Tomaz Freitas
Examinadora

RESUMO

Este estudo examina o currículo do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB, ponderando sobre a sua estrutura formativa e a sua adequação às exigências da profissão, que ainda carece de regulamentação. Esta pesquisa tem abordagem qualitativa, de natureza básica, com objetivos exploratório-descritivos e realiza uma comparação documental entre as duas matrizes do curso (2012 e 2020), além de examinar a terminologia e o conteúdo programático das disciplinas, problematizando seus pontos de convergência e fragilidades. Os achados demonstram progressos notáveis na modernização e diversificação da formação, mas também revelam incongruências conceituais em determinados componentes e uma forte centralização da produção intelectual em áreas técnico-científicas e de gestão. Essa tendência pode marginalizar a perspectiva cultural e humanista da gastronomia. Conclui-se que, apesar da evolução, o curso necessita de aprimoramento constante, de um equilíbrio mais adequado entre suas linhas de pesquisa e de uma integração efetiva entre técnica, ciência, cultura e gestão para solidificar a gastronomia como um campo profissional e acadêmico crítico e inovador.

Palavras-chave: Currículo em Gastronomia; Análise Curricular; Formação em Gastronomia; Desequilíbrio Disciplinar; Regulamentação Profissional.

ABSTRACT

This study examines the curriculum of the Bachelor's Degree in Gastronomy at UFPB, considering its educational structure and its suitability to the requirements of the profession, which still lacks regulation. This research has a qualitative approach, of a basic nature, with exploratory-descriptive objectives, and performs a documentary comparison between the two course matrices (2012 and 2020), in addition to examining the terminology and program content of the disciplines, questioning their points of convergence and weaknesses. The findings demonstrate notable progress in the modernization and diversification of training, but also reveal conceptual inconsistencies in certain components and a strong centralization of intellectual production in technical-scientific and management areas. This trend may marginalize the cultural and humanistic perspective of gastronomy. It is concluded that, despite the evolution, the course needs constant improvement, a more adequate balance between its lines of research, and effective integration between technique, science, culture, and management to solidify gastronomy as a critical and innovative professional and academic field.

Keywords: Gastronomy Curriculum; Curriculum Analysis; Gastronomy Education; Disciplinary Imbalance; Professional Regulation.

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, a Gastronomia¹ deixou de ser vista apenas como arte culinária para assumir caráter de campo profissional, cultural e acadêmico, atravessando práticas

¹ Compreende-se a palavra iniciada em caixa quanto concerne ao curso e/ou à área de estudo da mesma. Em contrapartida, quando escrito com inicial em caixa baixa, diz respeito às práticas gastronômicas e suas intersecções.

alimentares, identidade, sustentabilidade e empreendedorismo (Rocha, 2015). O surgimento de cada vez mais cursos nessa área reflete essa tendência, mesmo no contexto brasileiro onde a profissão ainda carece de regulamentação (Rubim; Rejowski, 2013).

Estudos importantes, como os de Gimenes-Minasse (2019), realizado no centro-oeste do Brasil, em São Paulo, apontam que existe uma diferença objetiva entre a formação no curso de Gastronomia e a realidade do mercado de trabalho. A autora indica que a formação não apresenta uma ligação consistente com as habilidades e competências necessárias nas principais áreas de atuação dentro do mercado gastronômico. Helal, Fong e Paiva (2020), em sua pesquisa realizada na região nordeste, em Pernambuco, apontam que o contato com a realidade do mercado causa estranhamento para os novos profissionais em gastronomia, e os motivos giram em torno da diferença entre a formação e a prática, da atuação extremamente nichadas e da desvalorização do trabalho. Ambos, fatores que podem estar diretamente relacionados à ausência de uma regulamentação da profissão.

Nesse contexto, o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), criado em 2013, há mais de uma década, destaca-se como uma das poucas experiências públicas dessa natureza no Brasil. Embora tendo mais de uma década de funcionamento, o curso passou por apenas uma única reforma curricular relevante, que resultou na sua segunda matriz curricular que segue vigente, o que indica a necessidade de refletir sobre a matriz atual e as demandas contemporâneas do mercado e da academia.

Frente ao exposto, esta pesquisa gira em torno da seguinte questão central: “Como se configura a estrutura curricular adotada pela UFPB para o curso de Bacharelado em Gastronomia, profissão não regulamentada no Brasil?”. Ao analisar a estrutura curricular com vistas a atuação em um amplo mercado de trabalho, frente a uma profissão sem regulamentação nacional, esta pesquisa propõe avaliar em que medida o currículo apresenta coerência entre a composição das ementas dos seus componentes, e se eles estão alinhados com as competências exigidas na prática profissional deste campo. Para tal, utiliza-se a matriz curricular como objeto de pesquisa, proporcionando uma investigação que associa currículo, formação profissional e atuação profissional.

Segundo Sacristán (2000), o currículo se apresenta como a materialização do projeto pedagógico institucional e é o veículo central da articulação entre intenções formativas e prática educativa. Para uma boa formação, é necessário articular de forma integrativa as dimensões cognitivas, culturais, sociais e técnicas no currículo universitário (Pacheco, 2009). Essa perspectiva reforça a importância de investigar-se a formação em Gastronomia.

A partir da problemática apresentada e frente à necessidade de refletir sobre a formação em Gastronomia e as demandas do mercado e da academia, este trabalho tem como objetivo: Avaliar a estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB em suas dimensões estruturais e conceituais. Para isso, se debruça sobre os seguintes objetivos específicos: Fazer o levantamento das estruturas curriculares já adotadas pelo curso de Bacharelado em Gastronomia na UFPB; Analisar e comparar a composição das estruturas curriculares adotadas pelo curso de Bacharelado em Gastronomia na UFPB; Avaliar a estrutura das ementas dos componentes da estrutura curricular vigente no curso de Bacharelado em Gastronomia; e Verificar o alinhamento dos conteúdos das ementas dos componentes curriculares com os termos utilizados para nomeá-los.

Essa análise visa investigar a coerência interna do currículo através da matriz curricular, considerando sua relevância como materialização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) institucional e sua articulação entre formação e prática profissional, uma vez que o curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB, apesar de ter mais de uma década de existência, passou por apenas uma reforma significativa em sua matriz curricular. Esse cenário reforça a urgência para se discutir de maneira contínua, crítica e aprofundada os elementos que compõem a sua estrutura formativa e a sua relação com o mercado de trabalho. A formação de profissionais da gastronomia não deve se limitar apenas às técnicas culinárias, deve integrar saberes que interligam essas técnicas à gestão, cultura, sustentabilidade e inovação, de uma maneira que dialoguem com as demandas sociais e com os múltiplos espaços de atuação profissional para uma melhor profissionalização gastronômica.

Partindo desta premissa, essa pesquisa é justificada pela necessidade de avaliação constante do currículo no contexto formativo e de atuação profissional, especialmente em cursos ainda jovens e que carecem de tradição e regulamentação, como é o caso da Gastronomia no Brasil. Ao mesmo tempo, esse estudo visa lançar o mesmo olhar cuidadoso e dedicado despendido a cursos canônicos nas universidades públicas ao redor do Brasil (como Direito, Medicina e Engenharia), pois, para estes, é possível encontrar uma vasta coletânea de trabalhos científicos debruçados sobre a qualidade, potencialidade, objetividade, e melhoria de seus currículos frente ao contexto espaço-temporal e às necessidades do mercado de trabalho, com vistas aos seus respectivos conselhos nacionais e regionais – conselhos estes que inexistem no campo da gastronomia devido ausência de regulamentação da profissão no Brasil. O debate em torno do currículo é, nesse contexto, um movimento não apenas acadêmico, mas político, uma vez que lida com as condições de formação, reconhecimento e valorização de uma profissão em construção.

Do ponto de vista científico, mesmo não sendo fruto de um trabalho de um curso de licenciatura, esta pesquisa se dá no campo dos estudos curriculares, contribuindo para o entendimento sobre como os cursos de nível superior podem e/ou devem responder às transformações sociais, culturais e econômicas. Do ponto de vista institucional, oferece condições materiais e objetivas para que a gestão do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB possa construir políticas de ensino mais adequadas à realidade.

A profissão de Gastrônomo, enquanto formação em bacharelado em Gastronomia, e/ou de Gastrólogo, enquanto formação em tecnólogo/tecnologia em Gastronomia, ainda não é regulamentada em nível nacional, apesar das lutas políticas contínuas da classe. Essa falta de normatização traz dificuldades em relação ao reconhecimento formal e aos direitos trabalhistas específicos da categoria, resultando em uma desvalorização tanto social quanto econômica, entre outras tantas mais. Esses profissionais atuam em um mercado dinâmico, mas que carece de diretrizes que estabeleçam parâmetros éticos e técnicos uniformes. Em âmbito federal, já houve tentativas de regulamentar a carreira, como por meio do Projeto de Lei nº 2079/2011 (Câmara dos Deputados) (Brasil, 2011) e do Projeto de Lei nº 1020/2022 (Senado Federal) (Brasil, 2022), que visavam oficializar as profissões de Gastrônomo e Gastrólogo em Gastronomia. No entanto, ambas as proposições foram arquivadas após tramitar no Congresso Nacional, deixando a categoria sem um conselho e/ou entidade reguladora oficial.

A ausência da regulamentação profissional na área da gastronomia não apenas fragiliza a valorização e o reconhecimento do trabalho, mas também afeta diretamente a própria nomenclatura e terminologia utilizada para designar esses profissionais. Sem uma lei nacional que unifique critérios, convivem diferentes denominações, como gastrônomo e gastrólogo, gerando confusão na percepção social e acadêmica da profissão. De modo geral, o termo gastrólogo é mais associado ao tecnólogo em Gastronomia ou ao cozinheiro com formação técnica e prática, voltado ao domínio culinário aplicado. Já o termo gastrônomo tende a ser atribuído ao bacharel em Gastronomia, carregando uma conotação mais ampla, que abarca não só a prática culinária, mas também a pesquisa científica, a gestão de pessoas e negócios e a análise cultural e social da alimentação. Essa distinção, entretanto, carece de respaldo legal uniforme, perpetuando ambiguidades que limitam a consolidação da identidade profissional no Brasil.

Essa urgência em discutir a estrutura formativa e sua relação com o mercado, em especial em um curso jovem e desregulamentado como o da Gastronomia, reforça que o debate curricular não pode ser dissociado dos propósitos da educação superior e das

dinâmicas do mundo do trabalho. Ao buscar condições para políticas de ensino mais adequadas à realidade da UFPB, recupera-se a premissa de Sacristán (2000) de que o currículo é a expressão concreta do PPC institucional, materializando intenções formativas. Tal perspectiva dialoga com a visão de Silva (2001), para quem o currículo configura-se como espaço de disputa de projetos de sociedade e identidade, o que ecoa o caráter político destacado nesta pesquisa. Além disso, a exigência de integrar saberes técnicos, culturais e de gestão, essenciais para responder às demandas da Gastronomia, ressoa diretamente nos argumentos de Tardif (2002) e Nóvoa (2019), para quem a formação profissional deve articular conhecimentos científicos, práticos e contextuais. Assim, pensar o currículo gastronômico exige, concomitantemente, traduzir essas premissas teóricas em respostas às transformações técnicas e culturais da profissão.

O debate curricular não pode ser dissociado do entendimento sobre os propósitos da educação superior e das dinâmicas que envolvem o mercado de trabalho. De acordo com Sacristán (2000), o currículo é a expressão concreta do projeto pedagógico de uma instituição, materializando suas intenções formativas. Já Silva (2001) argumenta que o currículo deve ser pensado como espaço de disputa, onde se configuram as tensões entre diferentes projetos de sociedade, identidade e conhecimento.

Além disso, autores como Tardif (2002) e Nóvoa (2019) evidenciam que a formação de profissionais deve articular conhecimentos científicos, práticos e contextuais, que exigem tanto domínio técnico quanto sensibilidade cultural e de gestão. No caso da Gastronomia, pensar o currículo exige articular saberes tradicionais com as transformações técnicas e culturais da profissão.

A pesquisa sobre a estrutura formativa em Gastronomia e sua relação com o mercado reforça que a discussão sobre currículo não pode se restringir à técnica ou à tradição acadêmica. Ela deve ser conduzida em diálogo com os desafios contemporâneos do trabalho, da ciência e da sociedade. O currículo, nesse sentido, não é apenas um conjunto de disciplinas, mas uma ferramenta estratégica para a qualificação de um campo profissional em processo de afirmação, como enfatiza Bernheim (2003), ao tratar da responsabilidade social das universidades latino-americanas na formação de quadros profissionais críticos e comprometidos com o desenvolvimento local e regional.

Assim, pensar o currículo gastronômico exige, simultaneamente, traduzir essas premissas teóricas em respostas às transformações técnicas, sociais e culturais da profissão, assumindo que sua construção e revisão constante são partes de um movimento contínuo de

legitimação e fortalecimento de um campo profissional que transita entre o saber-fazer e o saber-pensar.

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa foi desenvolvida sob uma abordagem qualitativa, de natureza básica, com objetivos exploratórios e descritivos. A escolha dessa abordagem se justifica pela necessidade de compreender, interpretar e analisar a estrutura curricular em sua complexidade e singularidade, considerando aspectos que não podem ser quantificados, como a coerência entre ementas e títulos de disciplinas, ou o alinhamento entre os conteúdos e as demandas profissionais (Gerhardt; Silveira, 2009; Minayo, 2001).

2.1 Levantamento das estruturas curriculares já adotadas pelo curso de Bacharelado em Gastronomia na UFPB

Pesquisa documental (Fonseca, 2002): foi realizado um mapeamento de todas as matrizes curriculares já adotadas pelo curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB desde sua criação, utilizando-se de documentos oficiais, como os Projetos Pedagógicos do Curso (PPCs) (UFPB, 2010; 2020), além de atas de colegiado, resoluções e outros arquivos institucionais disponíveis, se necessário para confirmação de informações.

2.2 Análise da Estrutura da Matriz Curricular, das Composição das Ementas e seu alinhamento com os conteúdos relacionados

Análise de Conteúdo (Bardin, 2011; Franco, 2008; Mendes; Miskulin, 2017): foi realizada uma análise de forma sistemática e pontual em camadas: das Matrizes Curriculares, da Composição das Ementas dos Componentes Curriculares, e do Alinhamento dos Conteúdos com a Proposta das referidas ementas.

Análise comparativa (Alves; Gonçalves, 2017): foi realizada uma análise comparativa detalhada entre as Matrizes Curriculares cujas quais já foram submetidas a uma análise de conteúdo, a fim de identificar alterações, permanências e tendências. A matriz de 2012 foi considerada como documento-base para a análise comparativa.

Avaliação terminológica (Cabré, 1993; Diki-kidiri, 2007): foi realizada uma verificação dos termos utilizados para nomear os componentes curriculares, buscando

identificar possíveis incongruências com os conteúdos descritos nas ementas. Cabré (1993) considera os termos como agentes comunicacionais que transmitem conhecimentos e saberes e que, somados ao contextos culturais que estão inseridos, como proposto por Diki-Kidiri (2007), dizem respeito à percepção real de indivíduos/as e sua comunidade, levando em consideração a historicidade, memória coletiva e reconceptualização de termos no contexto da Gastronomia da UFPB.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Diferenças entre as Estruturas Curriculares

O curso de Gastronomia da UFPB conta com duas Estruturas Curriculares cadastradas no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA), entre 2012.1 e 2020.1. A análise comparativa entre as estruturas curriculares de 2012 e 2020 revela transformações significativas em termos de composição, organização e enfoque dos componentes curriculares.

A matriz de 2012 era composta por disciplinas centradas, em sua maioria, na tradição “clássica” da cozinha e nos fundamentos “básicos” da alimentação, com forte presença de módulos como Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Clássica I e II e Cozinha Contemporânea Internacional I e II. Essas disciplinas, apesar de importantes, apresentavam uma estrutura fragmentada, muitas vezes redundante, e limitavam-se a abordagens técnicas, com pouca diversificação geográfica e temática das cozinhas.

Em contraste, a estrutura de 2020 propõe uma reorganização profunda, com exclusão ou fusão de várias dessas disciplinas. Os componentes de cozinha passam a ser reorganizados por regiões e tradições gastronômicas globais, como Gastronomia Brasileira, Gastronomia Paraibana, Gastronomia Italiana, Francesa, Europeia, Asiática e Africana, e das Américas. Essa nova lógica sinaliza um compromisso com a pluralidade cultural, proporcionando ao discente uma formação mais diversa e internacionalizada, em consonância com as exigências contemporâneas do mercado.

A nova matriz também incorpora componentes ausentes na versão anterior, como Bioquímica dos Alimentos, Neurociência e o Comportamento do Consumidor, Enologia, Gastronomia das Plantas Alimentícias Não-Convencionais e Consultoria em Serviços de Alimentação. Essas inclusões evidenciam uma tentativa de ampliar o repertório teórico e científico do curso, inserindo temas emergentes e aproximando a formação de áreas como

psicologia do consumo, sustentabilidade e inovação tecnológica. Há também um reforço nas disciplinas voltadas à gestão, com a permanência e reconfiguração de Marketing, Empreendedorismo, Gestão de Pessoas e Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia.

Outro ponto importante é a alteração na natureza de diversas disciplinas. Componentes como Ética Profissional e Economia Aplicada à Gastronomia, antes obrigatórios, tornam-se optativos, enquanto disciplinas anteriormente optativas, como Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, passam a ser obrigatórias. A disciplina História da Alimentação, antes com 30 horas, tem sua carga ampliada para 60 horas. Também há substituições importantes, como a troca de Química Culinária por Bioquímica dos Alimentos e a inserção de uma disciplina específica de Métodos de Conservação de Alimentos, substituindo a abordagem anterior mais genérica.

No que se refere aos Estágios e ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), há um aumento da carga horária e concentração das atividades em etapas mais avançadas da formação. O Estágio Supervisionado, que anteriormente era dividido em quatro módulos (três de 90 horas e um de 270 horas), passa a ser composto por apenas dois módulos, com 180h e 300h, totalizando 480h. Já o TCC, que era dividido em dois blocos de 30 horas, passa a ter dois blocos de 60 horas, dobrando a carga total e indicando uma valorização da pesquisa e do aprofundamento acadêmico.

A nova estrutura também promove a inserção de disciplinas optativas mais contemporâneas e interdisciplinares, como Felicidade, Libras, Tecnologia Cervejeira, Ciência das Massas Artesanais, e Fermentação Natural na Panificação, refletindo preocupações mais amplas com diversidade, bem-estar e práticas alimentares alternativas.

Desse modo, entende-se que a estrutura curricular de 2020 representa mudanças fundamentais no curso, enquanto a versão de 2012 tinha uma lógica mais clássica e técnica da formação em Gastronomia. A nova matriz apresenta uma proposta mais abrangente, crítica e atualizada, voltada para as transformações sociais, culturais e econômicas que impactam o campo da alimentação. Com essa mudança, o curso se posiciona de forma mais responsiva às demandas do mercado e às expectativas acadêmicas, integrando saberes técnicos, científicos, culturais e de gestão de negócios e pessoas em um projeto formativo mais robusto, plural e contemporâneo.

3.2 Composição e diferenças entre as Ementas dos Componentes das Estruturas Curriculares

A análise terminológica da estrutura curricular do Bacharelado em Gastronomia, realizada através da Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT) de Cabré (1993) e da Teoria da Terminologia Cultural (TTC) de Diki-Kidiri (2007), revela um projeto pedagógico complexo e multifacetado. A “simples” nomenclatura dos componentes curriculares atua como um poderoso indicador das intenções formativas, dos valores institucionais e da visão de mundo que o curso busca transmitir. De forma intencional, os nomes das disciplinas comunicam uma precisão técnica, contextualização cultural e articulação entre o local e o global, delineando o perfil de um profissional que é muito mais do que um cozinheiro.

Na linha de pesquisa "Gastronomia e Cultura", a própria denominação já é um posicionamento teórico significativo. Ela estabelece, desde o início, a inseparabilidade entre essas duas dimensões. Sob a ótica da TTC, termos como Confeitaria Brasileira, Gastronomia Brasileira e Gastronomia Paraibana são afirmações identitárias. O uso dos gentílicos brasileira e paraibana vai além da descrição de um conteúdo, é um mecanismo de "culturalização" que carrega consigo uma pesada carga histórica de influências indígenas, africanas e europeias, resistindo a uma visão homogeneizadora da gastronomia mundial. A existência de uma disciplina específica para a Paraíba é um exemplo marcante de terminologia que valoriza o patrimônio local. Da mesma forma, a disciplina Gastronomia das Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) opera em dois níveis: o acrônimo "PANC" atua como um termo técnico no domínio da TCT, enquanto sua ementa o ancora firmemente no conhecimento tradicional e indígena da TTC, funcionando como uma ponte entre a ciência e a cultura. Esta linha também exemplifica a variação terminológica funcional descrita pela TCT, onde a escolha entre termos amplos (Bebidas) e altamente especializados (Enologia, Tecnologia Cervejeira) comunica diferentes níveis de profundidade e abordagem dentro da mesma área.

Em contraste, a linha de "Ciência e Tecnologia de Alimentos" empresta majoritariamente uma terminologia internacional e padronizada (Bromatologia, Bioquímica, Microbiologia). Estes termos, de baixa variação, comunicam objetividade, universalidade e rigor científico, sendo fundamentais para assegurar uma comunicação precisa e inequívoca entre especialistas, um princípio central da TCT. No entanto, a análise pela TTC revela tensões sutis. Disciplinas como Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados e Tecnologia de Vegetais, apesar de seus nomes universais, possuem ementas que tentam contextualizar o conhecimento técnico dentro de realidades produtivas e culturais específicas, como por exemplo "Derivados cárneos no Brasil e no mundo". Isto evidencia um diálogo entre a necessidade de um padrão terminológico global e a urgência de não invisibilizar as particularidades dos ingredientes e processos locais, um cuidado apontado pela TTC.

A linha de "Gestão em Gastronomia" apresenta um caso claro de empréstimo terminológico do domínio da Administração. Palavras como Marketing, Empreendedorismo e Gestão Financeira comunicam, através da lente da TCT, a profissionalização do campo e a expectativa de que o profissional de gastronomia domine a linguagem do mercado. A expressão-chave aqui, repetida em várias disciplinas, é "Aplicada à Gastronomia". Este modificador é crucial na TCT, pois adapta um conceito geral de um domínio-fonte (Economia, Estatística) para um contexto-alvo específico (Gastronomia), criando uma subcategoria terminológica precisa que define a função do componente no currículo. Um termo como Planejamento de Cardápios já é mais específico do domínio, enquanto Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação encapsula uma mistura de práticas de gestão universal com modelos de organização de cozinha, como a brigada, de origem francesa, que carregam herança cultural.

Por fim, a linha "Outras áreas afins" revela a abrangência da formação. Nela, encontramos termos que comunicam valores de cidadania e inclusão, como Ética Profissional e Libras, onde a TTC destacaria a inclusão da cultura surda como parte do espaço social alimentar. Surge também um termo incomum e revelador, Felicidade, que sob a ótica da TTC é um forte marcador cultural de uma visão de mundo contemporânea que valoriza o bem-estar integral. Já os termos Línguas Inglesa e Francesa Instrumental e Metodologia do Trabalho Científico são exemplos claros da TCT: a palavra "instrumental" comunica eficientemente que o objetivo não é o domínio profundo, mas o uso daquelas habilidades como ferramenta para um fim específico, como acessar conteúdo ou produzir conhecimento. Componentes como Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso fecham o ciclo com terminologia padronizada no ensino superior, sinalizando funções institucionais específicas com mínima variação.

Dessa forma, a análise integrada mostra que a terminologia do currículo não é arbitrária. Ela constrói conscientemente a identidade de um profissional híbrido: um cientista que domina a Bioquímica, um gestor que entende de Marketing, um culturalista que valoriza a Gastronomia Paraibana e um humanista que reflete sobre Felicidade e Ética. Através de uma escolha lexical cuidadosa, o curso comunica seu compromisso em formar um profissional com raízes firmes na cultura local, mas equipado com as ferramentas terminológicas e conceituais para atuar e criticar um sistema alimentar globalizado. O currículo, portanto, revela-se como um documento sofisticado onde a escolha de cada palavra é um reflexo de uma visão complexa e contextualizada da Gastronomia no século XXI, ainda que alguns possam considerar tal análise desnecessária em determinados contextos acadêmicos.

Compreende-se que, o perfil delineado pelo curso é construído a partir da convergência de quatro grandes domínios de conhecimento, perceptíveis nas escolhas lexicais que compõem sua estrutura curricular, sendo estes:

- **O Técnico-Científico (o especialista):**

Termos como Bioquímica, Bromatologia, Microbiologia, Tecnologia e Análise Sensorial demonstram a formação de um profissional com sólida base científica. Esse indivíduo não se limita a executar receitas, mas compreende em profundidade as propriedades, transformações e comportamentos dos alimentos. Trata-se de um especialista capaz de dominar a linguagem técnica e universal das ciências alimentares e gastronômicas.

- **O Gestor-Empreendedor (o estrategista):**

A terminologia advinda da Administração e da Economia – Marketing, Gestão Financeira, Empreendedorismo, Planejamento e Consultoria – molda um profissional que entende a gastronomia como negócio. Sua formação o prepara para gerir recursos, planejar operações, interpretar o mercado e criar modelos inovadores e sustentáveis, posicionando-se estrategicamente no setor alimentar.

- **O Culturalista-Humanista (o intérprete):**

Talvez o traço mais singular desse perfil esteja nos termos ligados à cultura e às humanidades: Gastronomia Brasileira/Paraibana, História da Alimentação, Sociologia Aplicada e Antropologia Cultural. Esses componentes revelam um profissional que compreende a comida como fenômeno social e cultural, valorizando o patrimônio alimentar e atuando como intérprete das tradições. A inclusão de disciplinas como Libras e Ética Profissional reforça a dimensão humanista, marcada pela responsabilidade social e pelo compromisso com a inclusão.

- **O Criativo-Realizador (o executor):**

A presença de disciplinas como Confeitaria, Panificação, Habilidades Básicas de Cozinha e Bebidas remete ao domínio do *savoir-faire*, à prática artesanal e à execução técnica. Aqui se encontra o profissional capaz de transformar ingredientes em experiências gastronômicas concretas, materializando o conhecimento por meio do domínio de processos e técnicas culinárias.

- **A Síntese do "Gastrônomo Integrador":**

A originalidade da proposta curricular não reside em cada domínio isolado, mas na intersecção entre eles, evidenciada pela própria terminologia utilizada. O profissional formado não é apenas cientista, gestor, historiador ou cozinheiro; ele resulta da soma sinérgica de todos esses papéis e de tantos outros mais que intersecciona seu caminho.

Expressões compostas, como Economia Aplicada à Gastronomia e Estatística Aplicada à Gastronomia, revelam essa integração. O conhecimento de outros campos não é apenas importado, mas reinterpretado e contextualizado para o universo gastronômico, fortalecendo a ideia da Gastronomia como uma área transdisciplinar e multidimensional, “alheia às barreiras que dividem disciplinas e outras ciências” como exposto na “Carta de Belém” durante o I Simpósio Internacional de Gastronomia da Amazônia – evento realizado pelas Academias Brasileira e Internacional de Gastronomia (ACADEMIABRASILEIRAGASTRONOMIA, 2025).

Assim, a mensagem transmitida pelo currículo é inequívoca: trata-se da formação de um generalista especializado. Um profissional multifacetado, capaz de, em um mesmo dia e momento, analisar a estrutura proteica de um queijo (ciência), calcular o custo de produção de um prato (gestão), compreender a origem histórica de uma receita (cultura) e executá-la com excelência na cozinha (técnica). É um perfil versátil, preparado para atuar em toda a cadeia da gastronomia – da pesquisa à prática, da produção à gestão – sempre com olhar crítico e fundamentado em sua realidade cultural.

Muitos componentes curriculares mantiveram o mesmo nome ou sofreram apenas ajustes terminológicos, mas com ementas significativamente ampliadas, detalhadas e modernizadas na estrutura de 2020. No quadro 1, abaixo, estão os principais exemplos:

Quadro 1 - Mudanças nas Ementas dos componentes entre as Estruturas Curriculares de 2012 e 2020

Componente Curricular	Mudanças na Ementa (2012 → 2020)
Antropologia Cultural	Manteve a base conceitual, mas a versão de 2020 incorporou explicitamente termos modernos como interseccionalidade, refletindo uma atualização discursiva e teórica.
Confeitaria e Doçaria	A ementa de 2012 era uma lista de técnicas. A de 2020 é mais estruturada, começando por ingredientes, equipamentos e utensílios antes de listar as aplicações, mostrando uma abordagem mais pedagógica.
Gastronomia das Plantas Alimentícias Não Convencionais	A ementa é essencialmente a mesma, indicando que o tema foi bem formulado desde sua introdução.
Gastronomia e Desenvolvimento Regional	A ementa se manteve praticamente idêntica, mostrando que a concepção do componente já estava consolidada.
Habilidades Básicas de Cozinha	A ementa de 2020 é mais concisa e focada nas competências essenciais (bases, cortes, métodos de cocção), removendo tópicos genéricos de gestão (como fluxo, cargos e funções) que provavelmente foram realocados para outras

	disciplinas. Incluiu o importante destaque a "ações sustentáveis" e "integração cultural", mostrando uma visão mais contemporânea.
História da Alimentação	Evoluiu de uma visão geral da "evolução das práticas alimentares" para um foco mais específico nos "Conceitos básicos em gastronomia" e na "Relação biológica, cultural, social e econômica", aprofundando a análise e incluindo explicitamente "relações étnico-raciais".
Panificação	A ementa de 2012 era básica. A de 2020 é <i>vastly</i> superior, começando pela história, passando por ingredientes e suas funções, e detalhando processos específicos (<i>Viennoiserie</i>) e cálculos, indicando um aprofundamento técnico-científico.
Análise Sensorial	A ementa de 2012 era introdutória. A de 2020 é mais madura, definindo a evolução da área e categorizando os métodos em discriminativos, descritivos e afetivos.
Bromatologia	A ementa de 2012 era descritiva ("estudo dos alimentos..."). A de 2020 é mais conceitual e direta, introduzindo a disciplina e listando seus tópicos centrais de forma mais organizada, incluindo aditivos alimentares.
Gastronomia Molecular	As ementas são muito semelhantes, listando as mesmas técnicas. Isto sugere que a disciplina já estava bem estabelecida em 2012.
Gestão de Pessoas	As ementas são idênticas, indicando que o conteúdo de gestão foi considerado adequado desde o início.
Marketing	A ementa de 2012 era tradicional. A de 2020 foi modernizada com a inclusão crucial de Marketing Digital e Marketing Verde, acompanhando as tendências do século XXI.
Planejamento de Cardápios	A ementa de 2012 focava na elaboração de cardápios para diferentes cozinhas e dietas. A de 2020 é muito mais técnica e gerencial, introduzindo conceitos fundamentais como padronização de receitas (fichas técnicas), previsão quantitativa, engenharia de cardápios e sustentabilidade.
Ética Profissional	As ementas são praticamente idênticas.
Língua Inglesa Instrumental I e II	As ementas se mantiveram as mesmas.
Metodologia do Trabalho Científico	A ementa básica se manteve, mas o componente de 2020 é especificamente nomeado para Gastronomia, sugerindo uma aplicação mais contextualizada.
Trabalho de Conclusão de Curso I e II	As ementas de 2020 são muito mais detalhadas e descritivas do processo de pesquisa (definição de linha, fundamentação teórica, coleta de dados, apuração), enquanto as de 2012 eram extremamente genéricas ("elaboração do projeto").

Fonte: autor, 2025.

A estrutura de 2020 demonstra uma significativa reorganização, consolidação e modernização da grade, substituindo componentes fragmentados por outros mais abrangentes e contemporâneos, como pode ser visto através do quadro 2, a seguir.

Quadro 2 - Modificações das ementas das Estruturas Curriculares de 2012 para 2020

Componente em 2012 (Extinto)	Componente Correspondente em 2020 (Criado/Reformulado)	Análise da Correspondência
Cozinha Brasileira I e II	Gastronomia Brasileira	Os dois componentes de 2012, que dividiam o conteúdo por regiões, foram fundidos em um único componente mais robusto e conceitual em 2020, que, além das regiões, aborda história, influências, relações étnico-raciais, sustentabilidade e agroecologia.
Cozinha Clássica I e II	Gastronomia Francesa	O foco específico na culinária francesa foi mantido, mas o nome foi modernizado de "Cozinha Clássica" para "Gastronomia Francesa", tornando-o mais claro. A ementa de 2020 também

		adiciona o importante tópico de "ações sustentáveis".
Cozinha Contemporânea Internacional I e II	Gastronomia das Américas e Gastronomia Europeia	A abordagem fragmentada e um tanto redundante de 2012 (com duas disciplinas de conteúdo muito similar) foi substituída por duas disciplinas mais bem definidas e especializadas em 2020, organizadas por continente.
Bebidas e Enogastronomia	Bebidas e Enologia	Um único componente amplo foi desmembrado em dois componentes especializados. "Bebidas" foca em destilados, cerveja e bebidas não alcoólicas, enquanto "Enologia" é dedicada exclusivamente ao vinho, permitindo um aprofundamento muito maior em cada área.
Introdução à Alimentos	Introdução à Alimentos (reformulado)	Manteve o nome mas a ementa foi completamente reformulada. Saiu de um foco quase que exclusivamente bioquímico ("carboidratos, proteínas, lipídeos, processo digestivo") para uma visão mais integral, incluindo conceitos de sustentabilidade, produção de alimentos, vitaminas, minerais, trato gastrointestinal e rotulagem.
Higiene e Segurança dos Alimentos	Higiene dos Alimentos	O componente parece ter sido focado mais estritamente na higiene, com a ementa de 2020 sendo mais direta e aplicada, listando BPF, POP, APPCC. O tema "Segurança do Trabalho" ganhou um componente próprio.
Tecnologia de Leite e Ovos	Conteúdo integrado em outras disciplinas	O conteúdo específico sobre ovos parece ter sido absorvido por outras disciplinas como Bromatologia ou Introdução à Alimentos, enquanto o leite permaneceu com um componente dedicado (Tecnologia de Leite e Derivados).

Fonte: autor, 2025.

A evolução da qualidade e da elaboração das ementas entre 2012 e 2020 é notável e representa um avanço significativo no Projeto Pedagógico do Curso. A estrutura de 2020 demonstra maior maturidade, consolidando uma proposta mais clara, aprofundada e alinhada às demandas contemporâneas da Gastronomia.

As ementas de 2020 apresentam maior profundidade e especificidade em relação às de 2012. Em vez de se limitarem à simples listagem de tópicos, elas frequentemente se iniciam com conceitos fundamentais, contextos históricos ou objetivos explícitos, proporcionando uma visão mais ampla e consistente do escopo das disciplinas. Exemplos como Panificação, História da Alimentação e Análise Sensorial revelam esse cuidado em construir um arcabouço conceitual mais sólido.

Outro avanço evidente está na linguagem adotada. A incorporação de termos como “sustentabilidade”, “agroecologia”, “interseccionalidade”, “Marketing Digital”, “*comfort food*” e “neurociência” demonstra que o curso atualizou seu vocabulário para dialogar

diretamente com questões contemporâneas e emergentes, tanto na área da Gastronomia quanto na gestão e na sociedade em geral.

Enquanto a grade de 2012 apresentava um caráter predominantemente que listava – como no caso de descrições do tipo “Cortes padronizados de vegetais...” –, a de 2020 passou a estruturar o conhecimento em torno de conceitos centrais e processos. Esse movimento pode ser percebido em disciplinas como Planejamento de Cardápios, em que se enfatiza a padronização de receitas, o uso de fichas técnicas e a definição de indicadores, reforçando uma abordagem mais conceitual e aplicada.

As ementas de 2020 também demonstram uma clara preocupação com a integração de temas transversais. Questões como sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, ações sustentáveis e responsabilidade ambiental aparecem de forma explícita e estruturada, o que não era observado, ou apenas surgia de maneira incipiente, na versão de 2012.

Outro ponto positivo é a consolidação e reorganização inteligente das disciplinas. Componentes antes fragmentados, como Cozinha Brasileira I e II, foram unificados em um único eixo mais robusto, enquanto áreas excessivamente abrangentes, como Bebidas e Enogastronomia, foram desdobradas em disciplinas mais especializadas. Essa reformulação demonstra uma reflexão cuidadosa sobre a melhor forma de organizar o fluxo do conhecimento ao longo do curso.

Observa-se também uma orientação muito mais clara para a pesquisa. As ementas de Pesquisa Aplicada à Gastronomia e TCC I e II, em 2020, passaram a ser mais detalhadas e a descrever com precisão o processo metodológico, revelando um amadurecimento da iniciação científica dentro da formação.

A nova grade curricular do curso de Gastronomia da UFPB demonstra uma preocupação em diversificar as abordagens culturais, com um foco especial na culinária europeia. Disciplinas dedicadas, como Gastronomia Francesa, Italiana e Europeia, permitem um estudo aprofundado das tradições e técnicas específicas de cada país ou região, proporcionando uma formação detalhada que valoriza as identidades gastronômicas daquele continente. Essa segmentação oferece aos discentes a oportunidade de compreender nuances históricas, sociais e culturais distintas, além de desenvolver uma visão crítica sobre a diversidade alimentar europeia.

Em contrapartida, o vasto e diversificado patrimônio gastronômico da Ásia e da África é condensado em uma única disciplina: Gastronomia Asiática e Africana. Essa abordagem unificada resulta em uma visão panorâmica e generalista, incapaz de abarcar a enorme variedade cultural, histórica e técnica presente nesses continentes. Enquanto a Europa é

representada em suas particularidades por múltiplas matérias, a Ásia e a África são apresentadas como blocos homogêneos, o que pode perpetuar uma perspectiva simplificada e eurocêntrica. Essa disparidade evidencia a urgência de repensar a matriz curricular para que ela represente de maneira mais equilibrada e justa a riqueza gastronômica mundial.

Em síntese, a estrutura curricular de 2020 não apenas modernizou e atualizou o conteúdo das disciplinas, como também reorganizou a grade de forma mais lógica e eficiente, incorporou temas críticos do século XXI e aprofundou a abordagem técnica e conceitual, com a ressalva da restrição de conteúdo relacionado às culinárias africana e asiática. As ementas revelam clareza, consistência e maturidade, consolidando um projeto pedagógico mais robusto e alinhado com as exigências contemporâneas do campo da Gastronomia.

3.3 Divergências e Convergências das Ementas com os Componentes Curriculares

A matriz curricular mais atual do curso de Gastronomia (2020.1), compreende componentes curriculares diversos e, para facilitar a observação e análise, eles foram agrupados de acordo com as grandes áreas das Linhas de Pesquisa descritas na Resolução COCG Nº 02/2023, sendo estas: I - Gastronomia e Cultura; II - Ciência e Tecnologia de Alimentos; III - Gestão em Gastronomia; IV - Outras áreas afins aplicadas à Gastronomia, conforme pode ser notado no quadro 3 abaixo:

Quadro 3 - Componentes Curriculares da Estrutura Curricular de 2020.1 agrupados por sua respectiva Linha de Pesquisa.

Linha de Pesquisa	Componentes Curriculares
I. Gastronomia e Cultura	Antropologia Cultural, Gastronomia e Desenvolvimento Regional, Gastronomia das Plantas Alimentícias Não-Convencionais, História da Alimentação, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Paraibana, Gastronomia das Américas, Gastronomia Francesa, Gastronomia Italiana, Gastronomia Europeia, Gastronomia Asiática e Africana, Confeitaria Brasileira, Sociologia Aplicada à Gastronomia, Habilidades Básicas de Cozinha, Confeitaria e Doçaria, Panificação, Gastronomia Alternativa, Bebidas, Enologia.
II. Ciência e Tecnologia de Alimentos	Introdução à Alimentos, Bromatologia, Microbiologia dos Alimentos, Métodos de Conservação dos Alimentos, Bioquímica dos Alimentos, Tecnologia de Vegetais, Tecnologia de Leite e Derivados, Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados, Tecnologia Cervejeira, Introdução à Toxicologia dos Alimentos, Ciência das Massas Artesanais, Fermentação Natural na Panificação, Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Gastronomia Molecular, Gastronomia Hospitalar.
III. Gestão em Gastronomia	Introdução à Administração, Economia Aplicada à Gastronomia, Estatística Aplicada à Gastronomia, Gestão de Pessoas, Consultoria em Serviços de Alimentação, Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação, Planejamento de Cardápios, Marketing, Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia, Empreendedorismo Gastronômico, Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares, Banquetes e Eventos, Introdução às Finanças.

**IV. Outras áreas afins
aplicadas à
Gastronomia**

Língua Inglesa Instrumental I, Língua Inglesa Instrumental II, Língua Francesa Instrumental I, Português Instrumental, Segurança e Higiene do Trabalho, Ética Profissional, Neurociência e o Comportamento do Consumidor, Libras, Felicidade, Pesquisa Aplicada à Gastronomia, Metodologia do Trabalho Científico - Gastronomia, Tópicos Especiais em Gastronomia, Trabalho de Conclusão de Curso I, Trabalho de Conclusão de Curso II, Estágio Supervisionado I, Estágio Supervisionado II.

Fonte: autor, 2025.

Os componentes Tópicos Especiais em Gastronomia, Trabalho de Conclusão de Curso I, Trabalho de Conclusão de Curso II, Estágio Supervisionado I e Estágio Supervisionado II foram classificados na linha de pesquisa “IV – Outras áreas afins aplicadas à Gastronomia” devido à sua natureza transversal, flexível e aplicada, que não as restringe a uma única das três linhas temáticas principais (Cultura, Ciência e Tecnologia, ou Gestão). Em sua essência, elas servem fundamentalmente como elementos de integração, especialização e prática profissionalizante, podendo dialogar com todas as áreas, dependendo do enfoque adotado pelo/a estudante, professor/a ou pelo contexto de execução.

Ao analisar a mais estrutura curricular do Bacharelado em Gastronomia (UFPB, 2020), com foco na relação entre os títulos dos componentes e suas respectivas ementas, percebe-se um cenário predominantemente coerente, embora com algumas nuances importantes. A maioria dos títulos corresponde de forma precisa ao conteúdo programático, mas existem casos de desalinhamento, seja por excesso de generalização, por especificidade exagerada ou pela expansão do escopo.

De modo geral, essa relação pode ser organizada em três categorias principais. A primeira é a de correspondência plena e precisão terminológica, na qual os títulos funcionam como um resumo fiel e objetivo do que será trabalhado. A segunda é a de títulos genéricos acompanhados de ementas específicas, situação em que a generalidade inicial é compensada por um detalhamento contextualizado no campo da Gastronomia. Por fim, há a categoria dos títulos específicos cujas ementas se revelam amplas ou genéricas, gerando uma possível dissonância entre expectativa e conteúdo.

Nos casos de correspondência plena e precisão terminológica, encontram-se exemplos como Enologia, cuja ementa detalha história, variedades, produção, países produtores, vitivinicultura regional e técnicas de serviço e harmonização; Gastronomia Brasileira, Paraibana, Italiana e Francesa, todas alinhadas às suas respectivas delimitações culturais, históricas e culinárias; e disciplinas técnicas como Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia e Microbiologia dos Alimentos, que tratam diretamente de processos bioquímicos, químicos e microbiológicos. Da mesma forma, títulos como Tecnologia Cervejeira e Tecnologia de Leite

e Derivados comunicam com precisão seu foco industrial e tecnológico, enquanto Planejamento de Cardápios descreve exatamente a atividade, detalhando padronização, previsão, elaboração, legislação e engenharia de cardápios.

Na categoria em que títulos genéricos são contextualizados pelas ementas, a clareza também é alcançada. História da Alimentação, embora amplo, se ancora em uma ementa que aborda a relação biológica, cultural, social e econômica do homem com o alimento, além da evolução da Gastronomia. O mesmo ocorre em Sociologia Aplicada à Gastronomia, Economia Aplicada à Gastronomia e Estatística Aplicada à Gastronomia, em que o uso da expressão “Aplicada à Gastronomia” confere precisão ao escopo. Outros exemplos são Bebidas, cujo título é extremamente amplo, mas a ementa compensa com detalhamento sobre cervejas, destilados, chás e cafés; e Habilidades Básicas de Cozinha, que funciona como um guarda-chuva para técnicas fundamentais claramente descritas em sua ementa, como bases aromáticas, molhos, cortes, *mise en place* e métodos de cocção.

Os casos de maior dissonância aparecem na terceira categoria. Gastronomia Alternativa, por exemplo, sugere um foco em correntes que se opõem ao *mainstream*, mas sua ementa abrange desde cozinhas vegetarianas e veganas até Gastronomia Molecular e Hospitalar, criando um agrupamento heterogêneo que torna o termo “alternativa” excessivamente vago. Nota-se que, um título como “Tendências e Especialidades Gastronômicas” seria mais adequado para essa disciplina. Por outro lado, Ciência das Massas Artesanais também apresenta desalinhamento, pois o título sugere profundidade científica, mas a ementa permanece superficial, sem abordar aspectos como glutenificação ou fermentação. O alarmante caso de Introdução à Alimentos, além do erro gramatical, não condiz com a abrangência de sua ementa, que cobre desde nutrientes até rotulagem. Já em Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação, o desalinhamento é mais sutil: a maior parte da ementa corresponde ao título, mas o conteúdo sobre dimensionamento de áreas, pessoal e equipamentos poderia estar mais bem alocado em disciplinas de Gestão.

Algumas observações especiais também merecem destaque. Em Fermentação Natural na Panificação, há um pequeno deslize na redação da ementa, que começa com “*Study of natural ferments*”, mas o conteúdo em si mantém coerência com o título. Já a disciplina Felicidade apresenta um caso singular: o título é subjetivo e atípico, mas a ementa se justifica ao tratar de bem-estar, neurociência, psicologia positiva e desenvolvimento pessoal, configurando-se como uma competência transversal relevante, mesmo que sua relação direta com a Gastronomia não seja explicitada.

Em conclusão, a estrutura curricular analisada demonstra um alto grau de coerência terminológica entre a nomenclatura dos componentes e seus conteúdos programáticos. A maioria dos títulos é precisa, funcional e comunica adequadamente o que se propõe, ainda que existam casos pontuais de desalinhamento que poderiam ser aprimorados para tornar a grade ainda mais clara e consistente.

Ao se observar a contagem dos componentes por linha de pesquisa, revela-se uma distribuição desigual: a Linha I (Gastronomia e Cultura) possui 20 componentes; a Linha II (Ciência e Tecnologia de Alimentos) conta com 15 componentes; a Linha III (Gestão em Gastronomia) apresenta 12 componentes; e a Linha IV (Outras áreas afins aplicadas à Gastronomia) reúne 16 componentes. Entre elas, a Linha I é numericamente dominante, com seus 20 componentes. Esse destaque evidencia que o cerne da formação está ancorado na dimensão humana, social e histórica da comida, tratando a Gastronomia principalmente como fenômeno cultural, e não apenas como técnica ou negócio. Essa primazia é reforçada pelo fato de a Linha I aparecer em primeiro lugar no documento, o que sugere um posicionamento ideológico claro.

Apesar de sua representatividade, a Linha I apresenta qualidade variável em suas ementas, com algumas altamente consistentes e outras problemáticas. Entre os êxitos, destacam-se as disciplinas de Gastronomia Brasileira, Paraibana, Italiana, Francesa e História da Alimentação, que apresentam ementas bem construídas, claras e capazes de delinear com precisão o foco cultural, histórico e geográfico de cada temática. Contudo, há pontos que demandam melhorias, sendo o principal exemplo a disciplina Gastronomia Alternativa. Sua ementa reúne conceitos desconexos – como veganismo, gastronomia molecular, comida detox e gastronomia hospitalar – que não se articulam adequadamente sob o título “alternativa”, tornando-se a mais problemática do currículo. Além disso, a disciplina Gastronomia Asiática e Africana corre o risco de se tornarem excessivamente panorâmica e generalista, devido à imensa diversidade cultural e culinária dos continentes abordados.

Em contraste, a Linha II, Ciência e Tecnologia de Alimentos, apresenta ementas notavelmente bem construídas, com excelência em sua formulação. Essas disciplinas se destacam por serem precisas e técnicas, utilizando terminologia científica incontestável, como em “Bioquímica do músculo”, “Carnes Pálidas, Macias e Exsudativas (PSE) e Escuras, Firmes e Secas (DFD)”, “Hidrocolóides alimentares” e “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle”. Também são claras e detalhadas, delimitando com exatidão os tópicos a serem tratados e reduzindo a ambiguidade sobre o escopo de cada componente. Outro ponto positivo é a coerência: os títulos das disciplinas correspondem perfeitamente ao conteúdo descrito,

como no caso de Bromatologia, cuja ementa funciona como uma definição de manual. Por fim, são também justificáveis, uma vez que cada termo utilizado delimita objetivamente um campo do saber científico, tornando as ementas objetivas, precisas e eficientes.

Apesar disso, Lins (2023) aponta que, mesmo com a divisão “balanceada” dos componentes entre as linhas de pesquisa, existe uma concentração da produção de TCC nas linhas de II e III, o que provavelmente está associado a dois fatores: o fato de que o curso concentra sua formação na Ciência e Tecnologia de Alimentos e na Gestão, talvez negligenciando a formação nas outras áreas/linhas de pesquisa.

4 CONCLUSÃO

A análise do currículo do Bacharelado em Gastronomia da UFPB mostra avanços importantes na modernização, na pluralidade de temas e na integração entre cultura, ciência e gestão. No entanto, esses mesmos pontos fortes também trazem à tona desafios que precisam ser discutidos com urgência. É essencial uma reflexão crítica e ações práticas para que a formação oferecida esteja alinhada com as demandas atuais da profissão que – ainda é muito jovem academicamente e, mesmo sendo um curso de nível superior regulado na UFPB, acompanhado pelo Ministério da Educação (MEC) e difundido no Brasil – ainda sofre com a ausência de uma regulamentação profissional a nível nacional.

Salienta-se um dos pontos mais importantes levantados por Lins (2023): mesmo com uma divisão aparentemente equilibrada das disciplinas entre as quatro linhas de pesquisa - Gastronomia e Cultura; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Gestão em Gastronomia; e Outras Áreas Afins –, a produção dos TCCs fica concentrada principalmente nas Linhas II (Ciência e Tecnologia) e, principalmente, III (Gestão). Isso não é por acaso. Na prática, a formação acaba privilegiando os aspectos técnico-científicos e administrativos, talvez em prejuízo de outras dimensões fundamentais para a consolidação da área. Ou seja, mesmo atualizado, o curso parece priorizar a Ciência e Tecnologia dos Alimentos e a Gestão, reproduzindo um viés que pode limitar o reconhecimento da Gastronomia como um campo cultural, social e humanístico.

Isso torna-se mais preocupante quando olhamos para as fragilidades de algumas ementas. Se de um lado temos disciplinas maduras, claras e atualizadas (como Bioquímica, Análise Sensorial, História da Alimentação e Planejamento de Cardápios), de outro, existem componentes com problemas sérios de consistência teórica e delimitação de escopo. Disciplinas como "Gastronomia Alternativa" ou "Ciência das Massas Artesanais" são

exemplos de formulação vaga, seja pela generalidade excessiva, seja pela superficialidade. Essas inconsistências prejudicam a clareza pedagógica e abalam a credibilidade da matriz curricular, que deveria refletir com precisão o PPC da instituição (Sacristán, 2000).

Por isso, uma reformulação cuidadosa e pautada em pesquisas acadêmicas é necessária e isso diz respeito a não só mexer em títulos ou descrições, mas exigindo uma revisão conceitual e estrutural de todo o currículo. O curso de Gastronomia da UFPB, como referência pública no Nordeste, precisa superar a lógica de uma formação fragmentada e buscar um projeto pedagógico que integre de verdade as dimensões técnica, cultural, científica, social e humanista da profissão. É preciso corrigir as incongruências terminológicas das ementas e, ao mesmo tempo, repensar como incentivar a produção científica em linhas menos exploradas, como a de Gastronomia e Cultura, pois apesar de ter um número expressivo de disciplinas, essa linha ainda não alcança o mesmo protagonismo que Ciência e Tecnologia de Alimentos e Gestão.

Mais do que uma revisão de documentos, essa mudança deve ser estratégica, reposicionando o curso frente às demandas do mercado e da sociedade. Se a Gastronomia é ciência, arte, gestão e cultura, o currículo não pode reproduzir a hegemonia de algumas áreas em detrimento de outras. Ele deve, isso sim, formar profissionais críticos, criativos e plurais, que saibam transitar entre laboratórios, cozinhas, empresas e espaços culturais. Profissionais que vejam a comida não só como produto técnico de transformação alimentar ou item de mercado, mas como um fenômeno social, identitário e político.

Conclui-se, assim, que o Bacharelado em Gastronomia da UFPB deu passos importantes com sua matriz de 2020, mas ainda depende de revisão contínua e aprimoramento. Esse processo deve buscar maior equilíbrio entre as linhas de pesquisa/ensino, superar as fragilidades conceituais e consolidar um projeto pedagógico que una técnica, ciência, cultura e gestão de forma integrada e coerente. Só assim a formação de gastrônomos na/pela UFPB poderá ir além das práticas convencionais e formar uma profissão verdadeiramente crítica, inovadora e preparada para os desafios do século XXI.

REFERÊNCIAS

ACADEMIABRASILEIRAGASTRONOMIA. No dia 29 de agosto de 2025, a Academia Brasileira de Gastronomia apresentou, durante o 1º Simpósio Internacional de Gastronomia da Amazônia (SIGA), um documento histórico: a Carta de Belém. Belém – PA. Publicado em: 10 set. 2025. Disponível em: https://www.instagram.com/p/DOb3iytAbHN/?img_index=5. Acesso em: 12 set. 2025.

ALVES, Éder Junior; GONÇALVES, Carlos Alberto. Análise comparativa qualitativa como método de pesquisa em administração: uma revisão sistemática de literatura. **Métodos e Pesquisa em Administração (online)**, v. 2, n. 2, p. 4-18, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/44975>. Acesso em: 08 ago. 25.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BERNHEIM, Carlos Tünnermann. **A universidade latino-americana e a reforma necessária: o papel da UNESCO**. Brasília: UNESCO, 2003. Disponível em: <https://flacso.redelivre.org.br/files/2012/07/300.pdf>. Acesso em: 19 jul. 2025.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **PL 2079/2011**. Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=911898&filename=PL%202079/2011. Acesso em: 05 set. 2025.

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei nº 1020, de 2022**. Regula o exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo, e dá outras providências. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/sdleg-getter/documento?dm=9135536&ts=1743808283759&disposition=inline>. Acesso em: 09 set. 2025.

CABRÉ, María Teresa. **La Terminología: teoría, metodología, aplicaciones**. Barcelona: Antártida/Empúries, 1993.

DIKI-KIDIRI, Marcel. Éléments de terminologie culturelle. **Cahiers du RIFAL**, Bruxelles, n. 26, p. 14-25, 2007. Disponível em: <https://termisti.ulb.ac.be/archive/rifal/PDF/rifal26/crf-26-02.pdf>. Acesso em: 30 maio 2025.

FONSECA, João José Saraiva. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FRANCO, Maria Laura Puglisi Barbosa. **Análise de conteúdo**. 3ª ed. Brasília: Liber Livro Editora, 2008.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (Org.). **Métodos de Pesquisa**. Editora da UFRGS, Porto Alegre, 2009. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/52806/000728684.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 04 jul. 25.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Revista turismo – Visão e Ação**, Vale do Itajaí, v. 21, n. 1, 2019. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/13757>. Acesso em: 06 jun. 25.

HELAL, Diego Henrique; FONG, Tahnee Milfont; PAIVA, Kely César Martins de. Jovens, mercado de trabalho e gastronomia: um estudo com estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE. **CULTUR**, Ilhéus, v. 14, n. 1, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/2694/1984>. Acesso em: 06 jun. 25.

LINS, Fernanda Raphaela. **Para onde caminha a gastronomia? Uma análise da produção científica de estudantes do curso de gastronomia da UFPB**. Trabalho de Conclusão de

Curso (Bacharelado em Gastronomia), Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Universidade Federal da Paraíba, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/28922>. Acesso em: 13 ago. 25.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 7ª ed. São Paulo: Hucitec, 2001.

MENDES, Rosana Maria; MISKULIN, Rosana Giaretta Sguerra. A análise de conteúdo como uma metodologia. **Cadernos de Pesquisa (online)**, v. 47, n. 165, p. 1044-1066, 2017. Disponível em: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?pid=S0100-15742017000300013&script=sci_abstract. Acesso em: 08 jul. 25.

NÓVOA, António. Os Professores e a sua Formação num tempo de metamorfose da escola. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 44, n. 3, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edreal/a/DfM3JL685vPJryp4BSqyPZt/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 04 jun. 25.

PACHECO, José Augusto. Currículo: entre teorias e métodos. **Cadernos de Pesquisa**, [S.l.], v. 39, n. 137, p. 383-400, maio/ago. 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cp/a/jbZsTv3hJLzp9hHcG9ngxDK/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 13 ago. 2025.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife v.1, n. 1, p. 3-20, 2015. Disponível em: https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/417/pdf_1. Acesso em: 28 jul. 25.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no brasil: análise da Regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo - Visão e Ação**, Camboriú, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2610/261056071002.pdf>. Acesso em: 28 maio 25.

SACRISTÁN, José Gimeno. **O Currículo: uma reflexão sobre a prática**. ed. 3. Porto Alegre: Penso, 2000. Disponível em: https://www.academia.edu/41630622/O_Curr%C3%ADculo_Uma_Reflex%C3%A3o_Sobre_a_Pr%C3%A1tica. Acesso em: 04 jun. 25.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Documentos de identidade: uma introdução às teorias do currículo**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes, 2002.

UFPB, UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia Modalidade: Bacharelado**. João Pessoa: 2010. Disponível em: https://sig-arq.ufpb.br/arquivos/202111911481ff34142446e7ecd565e65/PPC_-_Gastronomia_-_2012.pdf. Acesso em: 29 jun. 25.

UFPB, UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. **Resolução nº 23/2020**. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do CTDR, Campus I da UFPB, desta Universidade. João Pessoa: 2020. Disponível em: https://sig-arq.ufpb.br/arquivos/20211801485d563414253d385cca316e2/PPC_-_Gastronomia_-_2020.pdf. Acesso em: 30 jun. 2025.