

Ensino de Gastronomia: Práticas Pedagógicas Libertárias a partir de Freire e Hooks

Teaching in Gastronomy: Libertarian Pedagogical Practices

Isis Pereira Coutinho-Degani

Instituto Nutes - Universidade Federal do Rio de Janeiro
isispc24@gmail.com

Filipe Pessoa dos Santos

Instituto Nutes - Universidade Federal do Rio de Janeiro
filipe.p2s@gmail.com

Michael Baldi Maller Hermenegildo

Instituto Nutes - Universidade Federal do Rio de Janeiro
mikelmaller@ufrj.br

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Instituto Nutes - Universidade Federal do Rio de Janeiro
kennedy111297@gmail.com

Juliana Dias Rovari Cordeiro

Instituto Nutes - Universidade Federal do Rio de Janeiro
julianadiasrc@gmail.com

Resumo

É a partir de pesquisas desenvolvidas no âmbito dos programas de pós-graduação inseridos na área de Educação em Ciências e Saúde que voltamos nosso olhar, visto que a área tem acolhido diversos temas emergentes, como é o caso dos estudos em torno da Gastronomia, com investigações relacionadas a sua formação superior, currículo, extensão e docência. Ao compreender que o ensino de Gastronomia é marcado por um pensar e fazer colonizado e europeu, que o objetivo deste artigo versa em refletir sobre aspectos sociais, culturais e afetivos envolvidos na assimilação dos seus conceitos teórico-científicos. Construímos esse trabalho a fim de fomentar no campo do ensino de Gastronomia a necessidade de se pensar as práticas a partir de autores de um pensamento crítico como é o caso de Paulo Freire e Bell Hooks, compreendendo as potencialidades de suas contribuições para a promoção de uma prática educativa mais coerente com a realidade brasileira, tendo em vista também a expansão da Gastronomia para o espaço público de educação.

Palavras chave: ensino de Gastronomia, Gastronomia, práticas pedagógicas libertárias, Paulo Freire, Bell Hooks



Abstract

It is from research developed in the context of postgraduate programs in the field of Science and Health Education that we turn our attention, since this area has welcomed various emerging themes, such as studies related to Gastronomy, with investigations related to its higher education, curriculum, extension, and teaching. Understanding that the teaching of Gastronomy is marked by a colonized and European way of thinking and doing, the objective of this article is to reflect on social, cultural, and affective aspects involved in the assimilation of its theoretical-scientific concepts. We have constructed this work in order to encourage, in the field of Gastronomy education, the need to think about practices from the perspectives of critical thinkers such as Paulo Freire and Bell Hooks, understanding the potential of their contributions to promote a more coherent educational practice with Brazilian reality, also considering the expansion of Gastronomy to the public space of education.

Key words: gastronomy teaching, gastronomy, libertarian pedagogical practices, Paulo Freire, Bell Hooks

Introdução

Para Virgínia Schall (2020), nas primeiras décadas dos anos 2000 a “valorização da perspectiva sócio-histórica da Educação”, “a compreensão da ciência como processo em permanente construção” e “a premissa de uma educação científica para todos” (p. 244) eram alguns dos desafios postos a área de Ensino. É a partir de pesquisas desenvolvidas no âmbito dos programas de pós-graduação inseridos na área de Educação em Ciências e Saúde (ECS)¹, que voltamos nosso olhar, visto que a área tem acolhido diversos temas emergentes, como é o caso dos estudos em torno da Gastronomia, com investigações relacionadas a sua formação superior, com pesquisas sobre currículo, extensão, docência, entre outros.

O Ensino de Gastronomia é historicamente marcado por relações de hierarquização de saberes, onde a cultura franco europeia se consolida como um saber hegemônico, o qual produz uma Gastronomia entendida como norma culta para validar o quão adequado as formações são a essa visão que é elitista e colonizadora (SANTOS; RAMOS; CORDEIRO, 2021). Seu caráter hegemônico age como um colonizador no Ensino de Gastronomia, invisibilizando tudo aquilo que é alheio a sua égide, assim como os grupos aos quais esses saberes negados pertencem.

Além disso, esse cenário ainda é marcado por uma estreita relação com o mercado capitalista neoliberal, a qual se reflete ao fomento de uma estrutura de formação marcada pelo apelo às habilidades técnicas (SANTOS; RAMOS; CORDEIRO, 2021) ao passo que se distancia de princípios mais críticos e emancipadores. De maneira mais ampla, esse modelo de formação está dentro do sistema neoliberal, o qual mercantiliza e normatiza as esferas da vida humana, inclusive as subjetividades (DARDOT; LAVAL, 2016).

Um dos cenários mais significativos para o ensino de Gastronomia está na sua chegada ao contexto da Universidade Pública, as quais preconizam em sua atuação o fomento da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão (BRASIL, 1988), fazendo dessas

¹ Educação em Ciências e Saúde (ECS) faz parte da área 46 da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), referente à área de Ensino.

instituições importantes espaços de construção de conhecimento para (e com) a sociedade, visto seu caráter público. Ou seja, entende-se ela a partir de sua prática social estabelecida na constatação pública da sua legitimidade e atribuições (CHAUÍ, 2003), e também como multidiversidade, por reunir diversas disciplinas e métodos de aprendizagem (BETTO, 2018).

Nesse sentido, a Gastronomia se estabelece nesse cenário como espaço em potencial para o fomento de uma formação mais crítica (SANTOS; CORDEIRO, 2021a), indo além das perspectivas mercadológicas, relacionando-se com outras áreas, como a Saúde, para fomentar uma formação mais consciente e socialmente engajada (SANTOS; CORDEIRO, 2021b). Além disso, a Gastronomia também age como promotora de espaços de aprendizagem, como em contextos escolares como agente ativa em atividades de ensino sobre práticas e hábitos alimentares (SANTOS et al, 2021), e em ambientes não formais como sua ação articuladora na promoção da alimentação saudável no contexto da pandemia de Covid-19 pelo potencial educativo de desenvolvimento de habilidades culinárias (CORDEIRO; SANTOS; RAMOS, 2021).

As questões que envolvem a formação desses sujeitos, novos gastrônomos, estão atreladas às experiências com os saberes, imbricadas a perfazer outros lugares de produção de conhecimento (HERMENEGILDO et al., 2020). Por isso que surgem questionamentos como: por que as técnicas da Gastronomia brasileira advindas dos povos originários e dos povos escravizados são preteridas no ensino em relação às técnicas européias? Quantos são os elementos da nossa cultura alimentar abordados a partir de um caráter fetichista e folclórico? Seria a formiga amazônica a melhor representação de um insumo brasileiro do que a mandioca amplamente utilizada nos lares brasileiros? É nessa direção, compreendendo que o Ensino da Gastronomia no contexto brasileiro é marcado por um pensar e fazer colonizados e europeus, que o objetivo deste artigo versa em refletir sobre aspectos sociais, culturais e afetivos envolvidos na assimilação dos seus conceitos teórico-científicos.

Gastronomia e Globalização: perpetuando relações de poder

Em solo francês, o ano de 1826 apresenta-se como a histórica data do lançamento da obra “Fisiologia do Gosto” de Jean - Anthelme Brillat-Savarin. Na obra, pela primeira vez, cunhou-se o conceito de Gastronomia, entendida pelo autor como “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57). Embora Brillat-Savarin entenda a Gastronomia de modo relativamente progressista, entendendo-a como uma ciência interdisciplinar, sua obra também pode ser entendida como a primeira a não só cunhar o conceito, mas a iniciar as relações de poder no saber-fazer-viver alimentar.

Embora pontue a Gastronomia como “tudo o que se refere ao homem” na medida em que se alimenta, Brillat-Savarin não considera e explicita “quais” seriam estes “homens” e seus contextos geográficos. Não por acaso, o livro, em sua maioria, destaca e afere características do “como se alimentar” a partir da ótica francesa, indicando explicitamente hábitos, técnicas e atos subjetivos de comensalidades corretos ou incorretos. A Gastronomia torna-se então estritamente a cultura alimentar francesa.

Paralelamente ao cenário do nascimento e fortalecimento da Gastronomia na França, o século XIX marca o que poderia ser considerado como o modelo mais contemporâneo do que podemos denominar Globalização. Foi justamente neste século a criação de meios de locomoção e comunicação que possibilitaram iniciar o estreitamento de barreiras geográficas consideradas

por vezes insignificantes na contemporaneidade. Ferrovias, navios a vapor e telecomunicações foram apenas algumas das muitas criações que dariam o início nesta nova era (SANTOS; DUARTE, 2019).

A Globalização é um fato social contraditório, que fomenta debates históricos acerca dos aspectos positivos e negativos de sua influência na cultura, política, educação, meio ambiente, nas relações econômicas, de trabalho e pessoais ao redor do globo. Características estas expressas na introdução da obra “Globalização: Consequências Humanas” de Bauman (1999), que diz:

“Para alguns, ‘globalização’ é o que devemos fazer se quisermos ser felizes; para outros, é a causa da nossa infelicidade. Para todos, porém, ‘globalização’ é o destino irremediável do mundo, um processo irreversível; é também um processo que nos afeta a todos na mesma medida e da mesma maneira. Estamos todos sendo ‘globalizados’ —e isso significa basicamente o mesmo para todos.” (p.7)

Porto-Gonçalves (2006), destaca que o termo “Globalização” surge como uma dinâmica imposta pelos detentores dos meios de produção como uma forma de expansão do capitalismo, não havendo, de modo algum, surgido a partir de populações ricas em culturas, ligadas à terra e tradições que, por si só, não necessitam da diluição e apagamento de suas culturas. Pois, para Porto-Gonçalves a Globalização é um termo não neutro, que expressa, desde seu início, um processo de colonização das Américas e países africanos a partir de genocídios e etnocídios revestidos de “Missão Civilizatória” europeia.

Tal processo de dominação expressou-se nas múltiplas esferas do viver e, desde então, com seu advento, o termo Gastronomia, carrega consigo uma miríade de significados que perpassaram - e perpassam - por diferentes temporalidades, nações e povos, integrando-se as mesmas e impondo aspectos provenientes do saber-fazer alimentar francês, estabelecendo relações de poder, de se relacionar e se entender enquanto um indivíduo produtor e reproduzidor de sua cultura autóctone. Por isso, coloca-se a mesa esta reflexão sobre práticas de ensino que sejam libertadoras, engajadas e centradas nas práticas culturais, com o intuito de contribuir com reflexões acerca de um ensino de Gastronomia crítico, que considere sua dimensão político-afetiva.

Um olhar sobre práticas pedagógicas libertárias para o ensino de Gastronomia

Rubem Alves (2014) disse que “para se provocar um incêndio, não é preciso fogo. Basta uma única brasa. Um único pensamento-pimenta” (ALVES, 2014, p.9). Nos valendo da sinestesia das palavras e da possibilidade de utilizar o ambiente e elementos da cozinha como metáfora para falar sobre diversos temas, acrescentaremos nesse caldeirão de ideias alguns educadores pimenta como Paulo Freire, Bell Hooks e Rubem Alves para refletir sobre o Ensino de Gastronomia.

O conceito de cultura em Freire nos traz considerações importantes para compreender como a sociedade brasileira e latino-americana como um todo, trazem em sua formação uma *cultura do silêncio* que descende do período colonial que resultou em uma estrutura de dominação que corresponde a um conjunto de representações e comportamentos. “Esse conjunto de representações e comportamentos” ou “formas de ser, pensar e expressar” são tanto um reflexo como uma consequência da estrutura de dominação” (LIMA, 2011, P. 113).



Ao se debruçar sobre este conceito nos escritos de Freire, Lima (2011) resgata que a falta de espaços para o diálogo e autogoverno, o povo é submetido a uma dinâmica autoritária onde há uma reprodução de uma voz que não é autêntica, que não verbaliza suas próprias questões. Quem está submerso na cultura do silêncio, mesmo que criativos e transformadores, “não têm voz própria, postura crítica, sofrem de dualidade existencial, de um senso de autodepreciação, e se caracterizam pela submissão e pelo silêncio” (LIMA, 2011, p.113). Assim,

“O mito da educação neutra, que é um instrumento a serviço da domesticação de homens. o mito da objetividade fria e científica, que transforma as estruturas desumanizadoras verdades indiscutíveis; da inferioridade intrínseca do povo e da eloquente superioridade, igualmente intrínseca, das elites, o que justifica o domínio destas sobre aquele; o mito da superioridade das nações que “falam” face à inferioridade das nações que “silenciam” porque são silenciadas” (FREIRE apud LIMA, 2011, p.113)

Acima de tudo, permanece uma ideia de que há um mundo “natural²” e não um que seja passível de ser transformado e que está e requer mudanças. Por isso Freire propõe uma *ação cultural* aliada a mudança estrutural, onde este indivíduo que está em uma relação de dominação, conseguiria se libertar não apenas da estrutura de dominação econômica, mas também cultural. A ação cultural³ é um conceito dialético que se dedica a refletir a prática educativa, onde o homem oprimido pela cultura do silêncio, ao passar por um processo de conscientização que o possibilita a ter uma postura crítica em relação ao mundo e a outros sujeitos lhes permite intervir no meio.

Cabe entender que para Freire a ação humana é trabalho, atividade eminentemente humana que traz consciência ao homem sobre sua capacidade de agir, criar instrumentos para realizar sua atividade e atingir seus objetivos, que geram produtos que também são objeto da sua reflexão. Significa pensar que a cultura é produto da práxis e do trabalho do homem, um universo simbólico e abrangente que é criado por seres conscientes. Ou seja, “compreende todos os bens materiais, objetos sensíveis, instituições sociais, ideologias, arte, religiões, ciência e tecnologia” (LIMA, 2011, p.133).

A cultura como criação do homem em uma relação dialética com o mundo, também o transforma e esta ação transformadora da realidade deve ser permanente porque não é espontânea e requer um processo crítico engajado.

“(…) na medida em que os homens, em sua relação dialética com o mundo, o transforma por meio do seu trabalho, eles são condicionados pelos produtos de sua ação. Assim, ao objetivar o mundo, os homens objetivam a si mesmos, e a cultura surge como alienação ou estranhamento do próprio ser que o cria. Porém, dialeticamente, a alienação original constitui um momento essencial do próprio processo de desalienação”. (FREIRE apud LIMA, 2011, p. 133)

Quando Freire em seu livro “*Pedagogia da Autonomia*” inicia falando sobre a prática docente e a prática educativo-crítica, o mesmo utiliza uma metáfora gastronômica para exemplificar como o saber se constitui.

²“(…) em oposição ao mundo “humano”, da história e da cultura” (LIMA, 2011, p.114)

³“(…) a cultura é apresentada como um conjunto de relações envolvendo práxis humana, trabalho transformador, condicionamento social, alienação, desalienação, superestrutura, infraestrutura, objetificação e criação” (FREIRE apud LIMA, 2011, p.131)



“O ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos, mesmo remotos, de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente, A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro”. (2021, p. 24)

A práxis com o trabalho transforma, cria e recria as condições de reflexão e aprendizado e gera um produto de sua ação. A cozinha é um ambiente de uma alquimia que alimenta o corpo e a mente, pois naquele fazer há uma relação social e cultural que se inicia com a produção daqueles insumos desde o seu cultivo até a mesa do comensal. Nesse meio do caminho, tem a ação do cozinheiro que transforma o alimento *in natura* em uma experiência de sabor e comensalidade, que em sua maioria das vezes, necessita lançar mão de técnicas e instrumentos para possibilitar e transformar o alimento em algo que possa ser digerido pelo corpo. Mas a Gastronomia pode e deve ser vista como aquela que não apenas transforma o alimento, mas que mobiliza os saberes para promover uma experiência gastronômica e de sociabilidade para o seu comensal.

No entanto, é preciso lembrar que o ato de cozinhar não se dá por completo instinto. Cozinhar requer uma práxis que tem a ver com a cultura alimentar, que conseqüentemente está relacionada ao território (o que a terra oferta), que está atravessado pelos meios para se preparar aquele alimento (utensílios), além do conhecimento acumulado sobre como preparar algo, e isto, está ligado às técnicas e tecnologias que os povos produzem para manipular e dominar algo. Estes saberes podem ser passados através das gerações por meio da oralidade na prática social dentro da cozinha, mas na sociedade moderna, temos os ambientes escolares. Estes responsáveis por uma prática educativa que cria uma ciência e uma forma didática de reprodução desse conhecimento.

A figura do professor dentro do ambiente de sala de aula, configura em uma autoridade científica que oferta o conhecimento ao seu aluno. O desafio deste ensaio é pensar em uma prática docente que se apresente como alternativa a uma pedagogia bancária que compreenda o aluno “como sujeito também da produção do saber, – que – se convença definitivamente de que ensinar não é *transferir* conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção” (FREIRE, 2021, p.24). Ao educar, o educador também se educa e apreende do seu aluno, uma vez que este também possui algo a ensinar, mesmo em sua percepção do não saber sobre algo.

“É preciso que, pelo contrário, desde os começos do processo, vá ficando cada vez mais claro que, embora diferentes entre si, quem forma se forma e re-forma ao formar e quem é formado forma-se e forma ao ser formado. É neste sentido que ensinar não é transferir conhecimentos, conteúdos, nem formar. É nesse sentido que ensinar não é transferir conhecimentos, conteúdos, nem formar é ação pela qual um sujeito criador dá forma, estilo ou alma a um corpo indeciso e acomodado. Não há docência sem discência, as duas se explicam, e seus sujeitos, apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender.” (FREIRE, 2021, p. 25).

Bell Hooks (2017) provoca uma reflexão sobre uma prática pedagógica engajada, onde há a construção de uma comunidade pedagógica. Trata-se de uma maneira de compreender a educação não de uma forma unidirecional, mas onde professor e aluno constroem o conhecimento e ambos se emancipam. Apesar de teoricamente falar dos saberes compartilhados, na prática, Bell Hooks enfrenta os desafios dessa construção que incluem transpor barreiras disciplinares, inclusive descentralizando a autoridade dentro da sala de aula.

“A prática do diálogo é um dos meios mais simples com que nós, como professores, acadêmicos e pensadores críticos, podemos começar a cruzar as fronteiras, as barreiras que podem ser ou não erguidas pela raça, pelo gênero, pela classe social, pela reputação profissional e por um sem número de outras diferenças” (HOOKS, 2017, p. 174)

O desafio de uma prática pedagógica libertadora inclui uma sala de aula onde é possível trazer outros autores e perspectivas epistemológicas que, inclusive, questionem o conhecimento tradicional purista da academia. Autores que trazem a perspectiva dos povos originários e escravizados com seus saberes, técnicas e tecnologia ancestral, ou seja, “a aceitação a descentralização global do Ocidente, a adoção do multiculturalismo obriga os educadores a centrar sua atenção na questão da voz. Quem fala? Quem ouve? E porquê?” (HOOKS, 2017, p.57)

Reconhecer o lugar do corpo dentro deste espaço em que a perspectiva da interseccionalidade (classe, gênero, raça, etc.) seja compreendida como um elemento para reflexão deste ensino que não pode estar deslocado da vivência de alunos e professores. Não existe um corpo neutro, acadêmico deslocado da sociabilidade e distante do contato com o aluno num lugar de poder onde não há diálogo possível para a construção do saber.

“Temos de voltar a um estado de presença no corpo para desconstruir o modo como o poder se orquestrou na sala de aula, negando a subjetividade a alguns grupos e facultando-a outros. reconhecendo a subjetividade e os limites da identidade, rompemos essa objetificação tão necessária numa cultura de dominação”. (HOOKS, 2017, p.186)

Por fim, para Hooks (2017), educação como prática da liberdade tem a ver com uma comunidade pedagógica onde há espaço para o prazer em aprender, o entendimento onde todos possuem algo para dizer e ensinar, onde todos estejam engajados na produção do conhecimento sem a necessidade da repressão para fazê-lo.

“Quando nós, como educadores, deixamos que nossa pedagogia seja radicalmente transformada pelo reconhecimento da multiculturalidade do mundo, podemos dar aos alunos a educação que eles desejam e merecem. Podemos ensinar de um jeito que transforma a consciência, criando um clima de livre expressão que é a essência de uma educação em artes liberais verdadeiramente libertadoras.” (HOOKS, 2017, p.63)

Um dos desafios para o ensino em Gastronomia está em mobilizar saberes disciplinares da culinária em relação às realidades que atravessam as experiências e saberes entre docentes e discentes, um espaço propositivo e criativo que seja compartilhado. Um espaço onde não é preciso negar os pressupostos clássicos da área, mas que esteja aberto ao diálogo de saberes refletido na desconstrução de narrativas hegemônicas que invisibilizam grupos marginalizados dentro da construção brasileira, sobretudo valorizando os elementos nacionais presentes no cotidiano.

Conclusão

A partir das reflexões tecidas ao longo do texto, absorvendo parte do cenário do Ensino de Gastronomia no contexto brasileiro, percebemos uma forte marcação das relações de hierarquização de saberes que colonizam as estruturas de formação, apontando para a necessidade do estímulo de práticas educativas emancipadoras.

Portanto, construímos esse trabalho a fim de fomentar no campo do Ensino de Gastronomia a necessidade de se pensar as práticas a partir de autores de um pensamento crítico como é o caso

de Paulo Freire e Bell Hooks, visto as potencialidades de suas contribuições para a promoção de uma prática educativa que seja mais coerente com a realidade brasileira, tendo em vista também a expansão da Gastronomia para o espaço público de educação.

Agradecimentos e apoios

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

Referências

- ALVES, Rubem. **Pimentas: para provocar um incêndio não é preciso fogo**. 2ª ed. São Paulo: Planeta, 2014.
- BAUMAN, Zygmunt. *Globalização: as consequências humanas*. Tradução: Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999. Disponível em: <http://groupsbeta.google.com/group/digitalsource>
- BETTO, Frei. **Por uma educação crítica e participativa**. Rio de Janeiro: Anfi-teatro, 2018.
- BRASIL, Senado Federal. **Constituição da república federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico, 1988.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. Trad.: Paulo Neves. 5ª reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- CHAUÍ, Marilena. **A universidade pública sob nova perspectiva**. Rev. brasileira de educação, n. 24, p. 5-15, 2003
- CORDEIRO, Juliana Dias Rovari; SANTOS, Filipe Pessoa; RAMOS, Paula. Habilidades Culinárias na Pandemia de Covid-19: Diálogos possíveis entre Gastronomia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **Revista Faz Ciência**, v. 23, n. 37, p. 34-55, 2021.
- DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A Nova Razão do Mundo: Ensaio Sobre a Sociedade Neoliberal**. Boitempo Editorial, São Paulo, 2016.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 70. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2021.
- HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller et al. **A GASTRONOMIA NO TURISMO E O TURISMO NA GASTRONOMIA: PROBLEMATIZAÇÕES SOBRE O POTENCIAL DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL GASTRÔNOMO**. In: Anais do 9º Coninter. Anais...Campos dos Goytacazes (RJ) UENF, 2020. Disponível em: <<https://www.even3.com.br/anais/coninter2020/298810-A-GASTRONOMIA-NO-TURISMO-E-O-TURISMO-NA-GASTRONOMIA--PROBLEMATIZACOES-SOBRE-O-POTENCIAL-DE-ATUACAO-DO-PROFISSIONA>>. Acesso em: 15/11/2022.
- HOOKEs, bell. **Ensinando a Transgredir: a educação como prática da liberdade**. 2ª ed.- São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2017.

LIMA, Venício. Artur. O conceito de cultura em Freire, pp.105-137. In: **Comunicação e cultura: as idéias de Paulo Freire**. 2ª ed.rev. Brasília: Ed. UNB: Fundação Perseu Abramo, 2011.

PORTO-GONÇALVES, C. W. A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização. Rio de Janeiro: **Civilização Brasileira**, 2006.

SANTOS, Filipe Pessoa et al. Na Trilha da alimentação: Promovendo a reflexão sobre hábitos alimentares saudáveis na escola. **e-Mosaicos**, v. 10, n. 23, p. 351-365, 2021.

SANTOS, Filipe Pessoa dos, CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Currículos de bacharéis em Gastronomia e suas aproximações com a área da saúde. Anais do **XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências**. Campina Grande: Realize Editora, 2021b. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/76391>>. Acesso em: 16/11/2022 20:03

SANTOS, Filipe Pessoa dos; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. OS BACHARELADOS DE GASTRONOMIA DO BRASIL SOB A ÓTICA DA FUNÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE PÚBLICA. In: **2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil**. Anais. Rio de Janeiro (RJ) Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, 2021a. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/simposioGastronomia_enpegastro/417980-OS-BACHARELADOS-DE-GASTRONOMIA-DO-BRASIL-SOB-A-OTICA-DA-FUNCAO-SOCIAL-DA-UNIVERSIDADE-PUBLICA>. Acesso em: 16/11/2022 23:35

SANTOS, Lucineia Rosa; DUARTE, Juliana FA. GLOBALIZAÇÃO E CAPITALISMO HUMANISTA. **REVISTA DE DIREITO INTERNACIONAL E GLOBALIZAÇÃO ECONÔMICA**, v. 1, n. 1-Ext, p. 273-290, 2019.

SANTOS, Filipe Pessoa; RAMOS, Paula; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Caminhos da formação em Gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 1, 2021.

SCHALL, V. NUTES/UFRJ: impressões de ontem e de hoje e seu pioneirismo na Pós-Graduação na área de Ensino de Ciências e Saúde, pp. 238-255. In: **Educação em Ciências e Saúde: história, consolidação e perspectivas**. Rio de Janeiro: Editora Philae, 2020.