

A importância da interdisciplinaridade enquanto ferramenta de análise e prática pedagógica no curso de Bacharelado em Gastronomia

Moara Volpato Cortazzo¹, Ilana das Neves Barbosa², Barbara Cassetari Sugizaki³

1 Graduanda do Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará. Licenciada em Ciências Sociais pela UNESP - Araraquara.

2 Graduanda do Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará

3 Mestranda no Programa de Pós Graduação em Alimentos em Nutrição da UNESP. Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará.

Palavras chaves: Gastronomia, Interdisciplinaridade, Transdisciplinaridade.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o curso de Gastronomia se insere nos níveis de bacharelado e tecnológico, correspondendo este último a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados a egressos do ensino médio e técnico. Em ambos os níveis, a Gastronomia enquanto Ciência perpassa diversos caminhos formativos dentre as ciências humanas e naturais bem como diversas racionalidades que não sejam somente a científica, tais como a tecnológica, social, cultural, química, nutricional, etc., questionando-as, dialogando com todas e, ao mesmo tempo, diferenciando-se entre si. Pauta-se, dessa forma, numa “teia de saberes interdisciplinar” (1).

Este percurso tem como palavra fundamental (e impulsionadora) o diálogo. Fazenda (2) fundamenta a interdisciplinaridade no “diálogo entre as disciplinas, os conteúdos, os procedimentos e os participantes do processo educativo, tendo como finalidade a readmiração e a transformação da realidade”. Nas palavras da autora percebe-se que a abordagem interdisciplinar é fundamental quando se trata de analisar a ementa não só de uma única disciplina do curso, mas de todas as disciplinas que compõem a grade curricular, e, até mesmo, o próprio currículo do curso de Gastronomia em todos os níveis, seja no bacharelado ou no tecnológico.

Com base no exposto, o presente trabalho tem por intenção abordar a importância da interdisciplinaridade nas disciplinas de Cozinha Fria, Cozinha das Américas e Cozinha Oriental do curso de Bacharelado em Gastronomia da

Universidade Federal do Ceará, bem como sua aplicabilidade na prática das referidas disciplinas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Dentre os procedimentos técnicos, este trabalho trata-se de uma pesquisa bibliográfica, durante a qual realizou-se um levantamento da literatura relacionada ao tema, perpassando livros e meio eletrônico. A coleta de dados, por sua vez, se deu por meio de fichamentos, fundamentais para a pesquisa de caráter bibliográfico, e em seguida realizou-se a categorização, análise e síntese dos dados encontrados de forma individual e também através de encontros grupais presenciais, resultando neste estudo. Tratou-se de analisar a ementa das disciplinas acima mencionadas segundo os eixos disciplinares de História e Antropologia da Alimentação, Química Culinária, Nutrição, Habilidades e Técnicas Culinárias, além de possíveis atualidades no cenário gastronômico nacional e/ou internacional que pudessem também ser inseridas ou mencionadas nas disciplinas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Toledo (1) afirma que “A Gastronomia perpassa os caminhos da formação humana encontrando com as ciências humanas e naturais. [...] Alimenta-se da teia de saberes interdisciplinar. A realização de um trabalho interdisciplinar na gastronomia exige ultrapassar barreiras epistemológicas das disciplinas [...]. O saber proposto pela atividade interdisciplinar na gastronomia renasce do diálogo entre as diferentes áreas do saber”. Neste inclui-se os

conceitos científicos, tecnológicos e sociais, assim como os culturais e éticos, e até mesmo econômicos. Temos, assim, os mais diversos caminhos formativos dentro de um mesmo curso. Assim, uma análise e uma prática pedagógica interdisciplinar possibilita ao professor e ao estudante de Gastronomia construir pontes que os levem à construção de uma atitude crítica frente ao conhecimento de diversas áreas, à pesquisa e à prática profissional.

Esta construção também passa por uma visão transdisciplinar. Nicolescu (3) diz que a transdisciplinaridade é aquilo que está ao mesmo tempo entre as disciplinas, através das diferentes disciplinas e além de qualquer disciplina. O autor também pontua que “novos laços sociais podem ser descobertos quando procurarmos pontes entre as diferentes áreas do conhecimento [...]. A transdisciplinaridade pode ser compreendida como sendo a ciência e a arte do descobrimento dessas pontes” (3).

Com base em tais discussões, é interessante notar de que maneira a análise interdisciplinar de uma única disciplina do curso (incluindo as preparações técnicas, os objetivos, a metodologia, o conteúdo programático e até mesmo a própria didática em que é ofertada) é capaz de nos encaminhar para uma possibilidade de transdisciplinaridade do curso como um todo, perpassando teoria e prática na Gastronomia, atingindo-se uma evolução transdisciplinar do aprender. Ao propiciar uma interação e uma integração professor-monitor-alunos, a análise interdisciplinar nas disciplinas mencionadas possibilitou a descoberta e a criação de pontes entre os diversos sujeitos envolvidos, levados a refletir acerca da própria prática pedagógica.

CONCLUSÃO

Instituindo-se estruturas e programas transdisciplinares nas várias áreas de formação, acreditamos que se possa favorecer o diálogo entre as várias formas de conhecimentos e possibilitar a produção ou ampliação das hipóteses explicativas, elaboradas pelos vários campos do saber. Tal constatação renova a esperança em se ampliar a visão de sujeito (o gastrônomo), de objeto (a gastronomia), de realidade (educacional e profissional) e de conhecimento, visto que a educação transdisciplinar é capaz de promover

aprendizagens que sejam inspiradoras de uma comunidade colaborativa, solidária e sustentável. E, quem sabe até, nesse processo a própria formação de professores em Gastronomia possa vir a ser remodelada impulsionando um novo tipo de didática e prática pedagógica mais humanistas.

Assim sendo, baseando-se na ementa das disciplinas supramencionadas, perguntamo-nos neste trabalho quais seriam os indicadores nelas contidos que demonstrassem que se caminha rumo à transdisciplinaridade do próprio curso. Relacionar e analisar as estruturas segundo os diversos eixos disciplinares, tais como: História e Antropologia da Alimentação, Química Culinária, Nutrição, Habilidades e Técnicas Culinárias, dentre outros, já representa um tipo de indicador positivo, ou seja, um norteador neste percurso interdisciplinar rumo à transdisciplinaridade. Nesse sentido, o curso necessita abrir-se para essa nova lógica a fim de atuar na formação integral do ser humano, de maneira crítica, envolvente, complexa, solidária, sustentável e emancipatória. Tal proposta educacional tende a promover no campo da Gastronomia a conscientização dos sujeitos ao mesmo tempo em que também promove, de forma simultânea, uma vivência que permite e estimula a religação das pessoas entre si e com a produção e consumo do alimento, de maneira comprometida, sensível, justa e ética.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. Gastronomia. In: FAZENDA, Ivani Catarina Arantes (org); GODOY, Hermínia Prado (coord. técnica). **Interdisciplinaridade – Pensar, Pesquisar e Intervir**. São Paulo: Cortez, 2014.
- (2) FAZENDA, Ivani. **Interdisciplinaridade: qual o sentido?** 2. ed. São Paulo: Paulus, 2006.
- (3) NICOLESCU, Basarab. A prática da transdisciplinaridade. In: _____ (org). **Educação e transdisciplinaridade**. Brasília: UNESCO, 2000. Disponível em: www.cetrans.futuro.usp.br. Acessado em: 14 de ago. 2018.
- (4) FAZENDA, Ivani. **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2002.