



CONTRIBUCIONES A LAS CIENCIAS SOCIALES

latindex  IDEAS EconPapers DOAJ  Dialnet

FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: SUSTENTABILIDADE E EXTENSÃO COMO PRESSUPOSTOS PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

Hemanuel Saimon de Carvalho e Tomaz

Mestrando do Programa de Mestrado Profissional Gestão Social,
Educação e Desenvolvimento Local (GSEDL). Centro Universitário UNA / BH.
hemanuelsaimon23@hotmail.com

Áurea Regina Guimarães Tomasi

Orientador / Professor do Mestrado Profissional em Gestão Social,
Educação e Desenvolvimento Local (GSEDL) do Centro Universitário UNA/ BH.
aureagt@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Hemanuel Saimon de Carvalho e Tomaz y Áurea Regina Guimarães Tomasi: "Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local", Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales, (Vol 1, Nº 3 marzo 2021, pp.13-32). En línea:

<https://www.eumed.net/es/revistas/contribuciones-ciencias-sociales/marzo-2021/formacao-gastronomia>

RESUMO

Este estudo teve o objetivo de, a partir do conceito de gastronomia, discutir como a sustentabilidade ambiental pode se relacionar à formação de gastrônomos. Buscou-se ainda discutir essa formação mediatizada pela extensão universitária, diante de seu caráter pedagógico, a qual pode constituir uma ferramenta profícua para a formação desses profissionais, alicerçada na sustentabilidade ambiental com vistas à promoção do desenvolvimento local. Apresentam-se aqui os resultados de uma reflexão teórica advindos de revisão bibliográfica sobre alguns conceitos que envolvem sustentabilidade ambiental e gastronomia. Para tal, foram feitas análises de textos da literatura com ênfase nos objetivos do texto. Recorreu-se a artigos e livros que consolidam suas discussões acerca de tais assuntos.

Palavras-chave: Gastronomia Sustentável, Formação de gastrônomos, Desenvolvimento local, Educação.

FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA: SOSTENIBILIDAD Y EXTENSIÓN COMO SUPUESTOS PARA EL DESARROLLO LOCAL

RESUMEN

Este estudio tiene como objetivo discutir cómo la sostenibilidad ambiental se puede relacionar con la formación de gastrónomos desde el concepto de gastronomía. También buscamos discutir esta formación mediada por la extensión universitaria, dado su carácter pedagógico, que puede ser una herramienta útil para la formación de estos profesionales, basada en la sostenibilidad ambiental con miras a promover el desarrollo local. A continuación se presentan los resultados de una reflexión teórica surgida de una revisión bibliográfica sobre algunos conceptos relacionados con la sostenibilidad ambiental y la gastronomía. Para ello, se realizaron análisis de textos presentes en la literatura con énfasis en los objetivos del texto. Se utilizaron artículos y libros para consolidar sus discusiones sobre estos temas.

Palabras llave: Gastronomía sostenible. Formación de gastrónomos. Desarrollo local. Educación.

TRAINING IN GASTRONOMY: SUSTAINABILITY AND EXTENSION AS ASSUMPTIONS FOR LOCAL DEVELOPMENT

ABSTRACT

This study aims to discuss how the environmental sustainability can relate to the training of gastronomes from the concept of gastronomy. We also sought to discuss this training mediated by university extension, given its pedagogical character, which can be a useful tool for the training of these professionals, based on environmental sustainability with a view to promoting local development. The results of a theoretical reflection arising from a bibliographic review on some concepts involving environmental sustainability and gastronomy are presented here. To this end, analyzes of texts present in the literature were made with an emphasis on the objectives of the text. Articles and books were used to consolidate their discussions on such matters.

Keywords: Sustainable Gastronomy. Training of gastronomes. Local development. Education.

INTRODUÇÃO

A gastronomia e a sustentabilidade ambiental são conceitos que devem estar interligados quando a formação de gastrónomos é discutida com vistas a minimizar os impactos do desperdício de insumos e os métodos produtivos nocivos. Visto que o atual quadro civilizatório pede por soluções que fortaleçam a sustentabilidade tanto dos meios de produção, quanto dos padrões de consumo da sociedade, se não se tem o poder de mudar os rumos da política mundial e da economia capitalista, pode-se despertar, com pequenas atitudes, a transformação da consciência de alguns indivíduos

para que estes se tornem agentes da preservação ambiental e autogestores da sua saúde (Boff, 2017).

Partindo desse pressuposto, este artigo busca apresentar os resultados de uma reflexão teórica sobre alguns conceitos que perpassam a Gastronomia e a sustentabilidade ambiental, bem como as possíveis contribuições que projetos de extensão universitária podem oferecer devido ao seu caráter pedagógico. A motivação é a constatação da necessidade de uma reflexão sobre a formação do gastrônomo diante dos percalços de práticas insustentáveis nas cozinhas, como o desperdício de alimentos e o uso de insumos advindos de métodos produtivos que agridam o meio ambiente. Buscou-se, também, conhecer se as instituições proporcionam aos discentes a possibilidade de exercerem a sustentabilidade no seu dia a dia a partir, por exemplo, do incentivo ao uso de insumos regionais, de produtos agroecológicos e do insumo por completo.

Outra motivação surgiu da preocupação a respeito da carga de conteúdo curricular intensa para um período curto, cerca de dois anos, em geral. E daí veio a indagação sobre a necessidade de projetos de extensão universitária como uma estratégia para fortalecer a formação dos gastrônomos na perspectiva da sustentabilidade.

A reflexão realizada teve a finalidade de contribuir para as discussões acerca do papel da Gastronomia visando a práticas ambientalmente mais sustentáveis. E, para tal, foi realizado levantamento em livros e artigos científicos, analisados de forma a elucidar os conceitos abordados, além de discutir sua relação com o meio ambiente e com a formação profissional em Gastronomia. Dessa forma objetivou-se compreender um pouco o papel dos projetos de extensão de cursos de Gastronomia e a formação fundamentada em conceitos de sustentabilidade ambiental. Inicialmente, procurou-se por obras relacionadas ao objeto de estudo, tomando como palavras-chave: gastronomia, sustentabilidade ambiental, educação problematizadora, extensão, entre outras.

1 Gastronomia e a Formação de Gastrônomos

A palavra gastronomia tem origem em dois vocábulos gregos: *gaster* (cujo sentido é ligado a estômago) e *nomos* (leis ou regulamentação). Assim, pode-se entender a Gastronomia como o estudo das leis do estômago. E o gastrônomo é aquele que conhece tais leis (Algranti, 2000, p. 252).

A Gastronomia é a ciência que estuda e aprimora a forma e as técnicas sobre como o ser humano se alimenta e os hábitos alimentares, das diversas culturas e de vários povos de diferentes etnias. Compreender a alimentação como parte da cultura é papel não só do gastrônomo, mas de todos. Nesse sentido, já no século XIX, Brillat-Savarin (2009, p. 76) escrevia: “diz-me o que comes e te direis quem és”.

Desde a descoberta do fogo até os dias atuais, o ato de cozinhar tem expressado formas distintas de se alimentar.

[...] o principal elemento de diversidade consiste no fato de que o homem, somente ele, é capaz de acender e de usar o fogo, e essa tecnologia lhe permite, juntamente com outras, fazer cozinha. Cozinhar é uma atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o

produto “da natureza” em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permite levar à boca um alimento, se não totalmente “artificial”, seguramente “fabricado”. Por isso, nos antigos mitos e nas lendas da criação, a conquista do fogo representa (simbolicamente, mas também materialmente, tecnicamente) o momento constitutivo e fundador da civilização.

[...]

Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Mas, mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, observa-se que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto dessas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, podendo compreender um número muito variável de operações em razão da especialização das atividades, de sua eventual integração com a economia comercial (Montanari, 2013, p. 56,59).

Pode-se entender, então, que a Gastronomia não só estuda e aprimora a forma como os seres humanos cozinham e se alimentam, como também estuda as variações intrínsecas de diversas sociedades no que se refere a tais atos. Todavia, diante do crescimento populacional e dos métodos produtivos atuais, faz-se necessário que a Gastronomia não se resuma só ao estudo da alimentação e das “leis do estômago”. O gastrônomo precisa entender toda a cadeia produtiva, para que possa auxiliar na constituição de um mercado associado à sustentabilidade ambiental, visto que o crescimento populacional continua intensificando-se e surgem preocupações com a aptidão do planeta para produzir alimentos para todos os seres.

Essa preocupação já era descrita por Thomas Robert Malthus (1766-1834), economista e demógrafo inglês. O crescimento populacional, as causas da pobreza e os meios de subsistência na Revolução Industrial eram as questões principais analisadas por Malthus (Henriques, 2007). Para ele, o aumento da população seria mais rápido do que a produção de alimentos e no futuro não haveria recursos ou alimentos suficientes para saciar a fome de toda a população do planeta. Além disso, as possibilidades de aumento da área cultivada seriam esgotadas, pois todos os continentes estariam completamente ocupados pela agropecuária e, no entanto, a população mundial continuaria a crescer (Corazza & Araújo, 2009; Henriques, 2007). Dada a necessidade de criar métodos mais eficientes de produção de alimentos saudáveis e também ambientalmente sustentáveis, é importante pensar na formação dos gastrônomos como um possível recurso nesse processo.

A relevância da formação dos gastrônomos atrelada à sustentabilidade ambiental está muito ligada às suas responsabilidades no mercado de trabalho, pois são eles que lidam em diversos processos relacionados a produção, gerenciamento e operacionalização de produtos culinários. O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia descreve o perfil do egresso do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da seguinte forma:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes,

catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação desse profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade, é essencial nesta profissão em que o alimento é uma arte (Brasil, 2016, p. 152).

Diante de tanta responsabilidade, cabe, ainda, garantir que o gastrônomo tenha uma formação que contemple vários pontos, entre eles a agroecologia, e que incorpore uma consciência voltada para a sustentabilidade do planeta como base de sua atuação profissional.

2.1 Agroecologia: Práticas Agrícolas Sustentáveis e a Gastronomia

Para Brillat-Savarin (2009, p. 61), a Gastronomia está ligada à arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto. Entretanto, deve-se limitá-la somente à produção artística? A formação do gastrônomo deve pautar-se somente na valorização do produto como parte de uma construção da arte? Ou a construção do gastrônomo deve ligar-se diretamente à ideia de que ele é peça-chave para o desenvolvimento de uma relação do homem com seu alimento de forma sustentável, já que a cozinha expressa a relação do homem com o ambiente? Nesse cenário surge a importância do alimento para os seres humanos. Sobre o tema, Toledo (2010, p. 3) discorre:

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial em que todo humano está inserido: cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética.

Desde os primórdios da existência humana, o homem relacionou-se de forma direta à natureza, sobretudo para sua alimentação e para a consolidação de estruturas primordiais de sobrevivência. Magacho e Cavalari (2019, p. 94) alertam:

[...] a exploração da natureza pelos seres humanos é intrínseca à existência da espécie no planeta. No entanto, no decorrer da história, o ser humano passou a explorar a natureza de forma exacerbada, desrespeitando seus limites e a sua capacidade de resiliência. Esse modo de relacionar-se com a natureza, por sua vez, gerou uma série de consequências negativas para a humanidade e para os outros seres vivos.

A palavra sustentabilidade, conforme Ehlers (1996, p. 16), “deriva do latim *sus-tenere*, associada ao sentido de suportar ou manter”. Sendo assim, sustentabilidade ambiental tem seu significado ligado à ideia da relação entre o crescimento populacional, o uso de recursos e a pressão sobre o meio ambiente.

A discussão acerca de alimentação e sustentabilidade surge com os questionamentos sobre a capacidade do planeta Terra de produzir alimentos saudáveis para 9,7 bilhões de pessoas

previstas para habitá-lo até 2050, sem que seja degradado de forma irreversível. Pensar a esse respeito passa por expandir o entendimento sobre a questão da alimentação.

Alimentação é uma atividade que envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos. Há uma cadeia de produção que se inicia no campo ou antes, na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, em que elementos da natureza têm um papel crucial, mas que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais. Nas etapas produtivas, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras (Ribeiro, Jaime & Ventura, 2017, p. 185).

Observando-se os processos produtivos do agronegócio, que exercitam uma lógica que prioriza monoculturas, e também o uso de agrotóxicos agressivos ao meio ambiente, o que torna tais práticas diferentes de uma visão ambientalmente sustentável, faz-se mister uma produção de conhecimentos embasada na vivência prática com o intuito de valorizar os insumos e evitar, assim, o desperdício.

Mesmo com o conhecimento dos perigos de uma produção agrícola que ignora os riscos da devastação dos recursos naturais, depara-se com a incapacidade de diversas esferas da sociedade, que deveriam desempenhar papel ativo na busca por formas de inibir os impactos ambientais desse setor, mas não conseguem combater tais práticas.

Com o advento da modernização da agricultura operada no século XX, sob o nome de Revolução Verde, por causa dos métodos adotados, houve uma intensificação da destruição da natureza pelos processos agrícolas agropecuários. Estes processos inegavelmente maximizaram a produção agropecuária, todavia, representaram um agravamento dos problemas ambientais, bem como os socioeconômicos, especialmente nos países emergentes (Vieites, 2010, p. 2).

Atualmente, o modelo produtivo que vigora é o baseado no sistema que surgiu com a Revolução Verde, extremamente produtivo, porém sustentado em medidas nocivas ao meio ambiente.

A base do atual sistema produtivo foi a Revolução Verde, a partir da década de 1950, que permitiu um aumento incrível da produtividade das lavouras norte-americanas, via monoculturas especializadas, com melhoramento genético de sementes e uso disseminado de fertilizantes químicos e pesticidas, cujos problemas já haviam sido alertados por Carson (1962). Na década de 1970, a Revolução Verde foi exportada para a Ásia e, finalmente, disseminada para todo o mundo, aumentando enormemente a disponibilidade de alimentos e baixando seu custo (Ribeiro *et al.*, 2017, p. 188).

O modelo produtivo atual já recebia críticas desde meados dos anos 60. A primeira delas e uma das mais conhecidas é a referida por Rachel Carson, em seu *best-seller* “*Silent Spring*”, em português “Primavera silenciosa”.

Eu não defendo que inseticidas químicos não devem ser usados nunca, eu argumento que colocamos indiscriminadamente produtos químicos venenosos e biologicamente potentes na mão de pessoas muito ou totalmente ignorantes de seus danos potenciais. Nós submetemos números enormes de pessoas ao contato com estes venenos sem o seu consentimento e, frequentemente, sem seu conhecimento (Carson, 1962, p. 22 – tradução livre do autor).

A Revolução Verde, por um lado, contribuiu para o aumento da produtividade, isso é indiscutível. No entanto, ela agravou outros problemas, tais como a intensificação da degradação do solo e a intensificação do uso de drogas veterinárias e agrotóxicos nocivos ao meio ambiente. E a mudança da mão de obra humana pela mecanizada ocasionou o êxodo rural. Além de tudo isso, ainda contribuiu para a diminuição da biodiversidade e o aumento da concentração fundiária. Nesse âmbito, é necessário fomentar o debate em torno de outro mundo possível, que integre e valorize a contribuição dos produtores rurais familiares, pois são eles os atores que cuidam dos seres vivos, das plantas e do solo, como defende Brandão (1999) em sua obra intitulada: “O afeto à terra”.

Ao mencionar produtores rurais familiares, busca-se valorizar o papel do ator social, estreitamente ligado às suas raízes e conhecedor a fundo das exigências da natureza quanto ao cuidado com os seres vivos. Esse produtor, contemporaneamente, apresenta-se como mediador entre o campo e a cidade graças à sua bagagem de conhecimentos práticos.

Diante dos problemas oriundos de uma agricultura que contribui para a degradação do meio ambiente, devem-se buscar mudanças para transformar o modelo produtivo. E não necessariamente direcionar a atenção só ao processo produtivo, mas à forma como os ingredientes são utilizados. Pois quando se utiliza o insumo da melhor forma possível, minimizando o desperdício, controla-se a demanda. Com menos demanda, a necessidade de produção também diminui.

Outro ponto que deve ser levado em consideração quando se analisam os processos agrícolas são as formas utilizadas para o controle de pragas e a potencialização da produção. Um dos métodos mais utilizados para o controle de pragas é o uso de agrotóxicos, também chamados de pesticidas. Ribeiro *et al.* (2017, p. 187) prelecionam:

Os pesticidas foram desenvolvidos e usados nos dois últimos séculos, mas de forma mais intensa a partir da Segunda Guerra Mundial, para combater as pragas em lavouras e controlar vetores de doenças. Uma praga é qualquer espécie de planta, animal, ou micro-organismo que ameace a saúde e o bem-estar humano.

Quando se vislumbram a diminuição dos impactos e a promoção da sustentabilidade ambiental na produção de alimentos, esses ângulos citados são de grande relevância. Uma das

ferramentas para a promoção de métodos mais sustentáveis e menos nocivos ao ambiente é a agroecologia. Para a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2006), a agroecologia originou-se da demanda de uma agricultura sustentável em seus diferentes níveis, quais sejam: econômico, ecológico, social, cultural, político e ético.

O termo agroecologia foi assim cunhado para demarcar um novo foco de necessidades humanas, qual seja, o de orientar a agricultura à sustentabilidade, no seu sentido multidimensional. Num sentido mais amplo, ela se concretiza quando, simultaneamente, cumpre com os ditames da sustentabilidade econômica (potencial de renda e trabalho, acesso ao mercado), ecológica (manutenção ou melhoria da qualidade dos recursos naturais e das relações ecológicas de cada ecossistema), social (inclusão das populações mais pobres e segurança alimentar), cultural (respeito às culturas tradicionais), política (organização para a mudança e participação nas decisões) e ética (valores morais transcendentais) (Embrapa, 2006, p. 22-23).

E ainda a agroecologia é uma prática agrícola que se adapta aos requisitos produtivos do ambiente disponível, representando diferentes formas de cultivo agrícola, pois busca a adoção de soluções agrícolas ecológicas inseridas às condições territoriais, culturais e socioeconômicas que envolvem cada agrossistema. Certamente, o que reúne as diversas técnicas de cultivo agrícola ecológico são os seus princípios e não as especificidades das formas de manejo, pois são fiéis aos meios naturais disponíveis (Embrapa, 2006).

Outros problemas, além dos supracitados, que vêm chamando a atenção e criando preocupação, advindos do atual cenário da produção de alimentos mundial são citados por Ribeiro *et al.* (2017, p. 191), destacando-se entre eles:

[...] abusivo uso de agrotóxicos, do consumo de água e emissão de dióxido de carbono e metano, dentre outros gases de efeito estufa, na produção, transporte e processamento de alimentos, outra preocupação ecológica decorrente da tendência de aumento de consumo de alimentos ultraprocessados é a gestão insuficiente de seus resíduos ambientais, em especial das embalagens.

Diante dos problemas mencionados e das possíveis medidas apresentadas para diminuir os impactos do atual sistema de produção agrícola majoritariamente difundido, é preciso compreender como essas medidas poderiam ser aplicadas nas diversas esferas que lidam diretamente com os alimentos e, com isso, surge a necessidade de entender possíveis formas de efetivação das mesmas.

A sustentabilidade ambiental na Gastronomia é um tema promissor, todavia, ainda existem muitas lacunas a serem preenchidas. É preciso priorizar a constituição e difusão de conhecimento técnico por meio da pesquisa sobre a sustentabilidade ambiental na área gastronômica, que alcance

as políticas mais amplas, pois, de acordo com Thrupp (1993, p. 25), a sustentabilidade é uma questão que não se reduz a aspectos puramente ambientais ou tecnológicos.

As causas da degradação dos recursos naturais e humanos não estão apenas relacionadas com fatores ambientais e a erros/problemas tecnológicos, mas sim a fatores socioeconômicos e políticos que determinam como e por que as pessoas utilizam os solos, os recursos naturais e as tecnologias. Isso implica dizer que para que se tenha uma agricultura sustentável é necessário efetuar mudanças não somente tecnológicas ou ecológicas, é crucial que ocorram mudanças político-econômicas e sociais.

Podem-se incluir nessas mudanças político-econômicas e sociais aspectos educacionais e, em especial, de formação em Gastronomia. E uma das estratégias que podem ser exploradas é a extensão universitária como vínculo entre a produção agrícola e o consumo, ao mesmo tempo em que possibilita que os estudantes futuros gastrônomos incorporem valores da sustentabilidade.

2.2 Extensão Universitária na Formação em Gastronomia

O papel das instituições de ensino universitário é, entre outros, ir ao encontro das necessidades regionais e/ou locais. Uma das ferramentas que as universidades utilizam para a formação de seus discentes com o devido valor de cidadãos é baseada nos projetos de extensão universitária. Esses projetos possuem uma função de suma importância no ensino superior no Brasil, já que possibilitam à formação de seus discentes a integração entre a comunidade e a academia, concretizando, assim, uma transformação da realidade social daqueles territórios.

A relação mais direta entre universidade e comunidade é proporcionada pela extensão universitária, entendida como um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que, sob o princípio da indissociabilidade, promove a interação transformadora entre Universidade e outros setores da sociedade (Fórum de Pró-reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras - Forproex, 2010, s. p.).

Visualizar o projeto extensionista nas universidades como uma prática pela prática é algo corriqueiro, assim como enxergá-lo como algo constituído sem significado ou apenas com a pretensão de atender a alguma demanda da sociedade. Precisa-se romper com o cunho assistencialista dos projetos de extensão universitários e constituir-los como ferramenta efetiva na construção do pensamento crítico. Ressalva-se que alguns percalços são encontrados ao longo dessa constituição. Rodrigues (2008, p. 85) comenta sobre a sua pouca importância frente às atividades do professor.

Apesar da importância da extensão na definição das relações entre a universidade e a sociedade, tradicionalmente, por motivos diversos, ela vem ocupando, na distribuição da carga da atividade docente, situação de inferioridade, já que a carga do professor universitário é, primeiramente, ocupada com as atividades de docência e de pesquisa. É a partir da distribuição dessas diversas tarefas que, geralmente, quando sobra algum tempo, o docente se ocupa com propostas voltadas para a extensão.

Buffa e Canales (2007, p. 159) discorrem sobre os problemas em visualizar os projetos de extensão como propostas meramente assistencialistas.

Quando existe essa ideia de prestação de favores, o trabalho da extensão universitária torna-se assistencialista. Assistencialismo é compreendido como prestar ajuda a alguém, o que gera dependência, sem que haja aprendizado em ambas as partes.

Por esses motivos, é preciso que o significado dos projetos de extensão seja reconfigurado no entendimento daqueles que com eles se envolvem. Vê-los como uma forma de significar o problema social e desenvolver soluções conjuntas sociedade/ universidade é a melhor concepção sobre o papel da extensão. Isso porque eles são parte efetiva de um processo de construção educativo e:

A educação, numa perspectiva crítico-transformadora, apresenta-se indispensável para a construção de qualquer processo de integração social, sendo apontada como um dos pilares estratégicos para garantir uma nova formação humana, de modo a atuar na sociedade hodierna (Pitanga, 2016, p. 145).

Os projetos de extensão, principalmente nos cursos de Gastronomia, exercem papel de extrema importância, já que por meio deles os discentes entram em contato com a sociedade e nesse processo surge uma troca mútua de conhecimentos. Esse fluxo de informações se dá porque a Gastronomia é uma das áreas do conhecimento que buscam entender como e por que as pessoas se alimentam de determinada maneira, comem determinados pratos, entre outros aspectos da alimentação do indivíduo. Para que esses entendimentos sejam alcançados, o contato com essas pessoas é indispensável. Os projetos de extensão possibilitam que cidadãos de fora da escola, usuários do conhecimento produzido por ela, entrem em contato com os discentes e docentes que o produzem, oferecendo seus saberes à universidade, conhecimento que Bourdieu (1999, p. 72) denomina “capital cultural incorporado”.

A maior parte das propriedades do capital cultural pode inferir-se do fato de que, em seu estado fundamental, está ligado ao corpo e pressupõe sua incorporação. A acumulação de capital cultural exige uma incorporação que, enquanto pressupõe um trabalho de inculcação e de assimilação, custa tempo que deve ser investido pessoalmente pelo investidor (tal como

o bronzeamento, essa incorporação não pode efetuar-se por procuração). Sendo pessoal, o trabalho de aquisição é um trabalho do "sujeito" sobre si mesmo (fala-se em "cultivar-se"). O capital cultural é um ter que se tornou ser, uma propriedade que se fez corpo e tornou-se parte integrante da "pessoa", um *habitus*. Aquele que o possui "pagou com sua própria pessoa" e com aquilo que tem de mais pessoal, seu tempo.

O "capital cultural incorporado" (Bourdieu, 1999) pode ser entendido como o conhecimento absorvido da vida, possibilitado pela dedicação de cada indivíduo, que muito vale para o gastrônomo. O *savoir-faire* do cidadão nas cozinhas envolve noções de sustentabilidade ambiental, valorização e conhecimento sobre os insumos regionais, potencial de incremento da criatividade dos gastrônomos com o uso desses insumos, além de carga emocional, cultural e histórica que inspira e proporciona a construção da cozinha desse gastrônomo com apego sentimental, algo valorizado pelo mercado gastronômico.

Os conhecimentos que os cidadãos permitem que sejam apropriados pela universidade, por meio dos projetos de extensão, são fruto da viabilização da comunicação entres os discentes, docentes e pessoas de fora da universidade, por meio de *workshops*, palestras, rodas de conversa, aulas práticas, debates, rodas de cultura, que se constituíram em experiências riquíssimas para todos os participantes. Quando há uma relação dialógica entre esses indivíduos, há também troca de saberes, construção coletiva de conhecimentos, partindo do saber-fazer de pessoas que não pertencem à comunidade universitária e do domínio das técnicas dos discentes em Gastronomia. Essa relação que se constrói por meio do projeto de extensão pode tornar-se uma rica fonte de informações para o desenvolvimento da valorização da formação por meio do contato com a cozinha regional, pelo domínio das técnicas de preparo dos insumos locais e, sobretudo, pela revitalização e transmissão de conhecimentos regionais que estavam relegados ao esquecimento.

Em contrapartida, o gastrônomo, cujo saber é incrementado pela participação em um projeto de extensão, devolve à sociedade seus conhecimentos técnicos, sua capacidade de harmonização de sabores, aromas e texturas, assim como experiências gastronômicas e o compartilhamento e popularização da Gastronomia. Essa via de mão dupla entre o cidadão integrado pelo projeto de extensão e o gastrônomo é benéfica aos dois lados. Nessa perspectiva, a extensão deixa de ser assistencialista e torna-se colaborativa.

Os projetos de extensão carregam consigo características que viabilizam o exercício da educação não formal, preservam a flexibilidade do ensino e permitem a atualização dos saberes com certa autonomia no processo de construção dos conhecimentos trazidos por outros indivíduos, na forma de "capital cultural incorporado" (Bourdieu, 1999). A extensão pode constituir um instrumento que viabilize a construção de conhecimentos coletivos entre as pessoas que nele se inserem. Pode-se supor que, de alguma forma, os projetos de extensão se assemelham ao método dos círculos de cultura de Paulo Freire (1998), pois aproximava o ensino da realidade daqueles indivíduos, objetivando-a, problematizando-a, compreendendo-a. Dessa forma, as diversas vivências da realidade de vida se expressam no debate, em um diálogo circular, colaborativo e dinâmico,

valorizando as experiências e, sobretudo, os saberes construídos e absorvidos pelas pessoas ao longo de suas vidas.

Os projetos de extensão, acima de tudo, são espaços de socialização e de construção de saberes coletivos, logo, trazem traços de uma educação não formal, com características da Pedagogia freiriana, já que contraria a ideia da educação bancária, em que o educador vê o educando como um “ser vazio” no qual deve depositar todos os seus conhecimentos, vendo-se como o detentor de todos os conhecimentos e de uma verdade absoluta. No âmbito da extensão universitária tem-se a oportunidade de discutir a realidade dos indivíduos e convidá-los a participar de um debate crítico e dinâmico, levantando assuntos inovadores tais como o papel do gastrônomo frente à difusão da sustentabilidade ambiental, a importância da valorização da Gastronomia regional e da propagação dos saberes locais. A Pedagogia de ensino libertadora/ dialógica de Paulo Freire tem como princípio viabilizador de um processo de ensino-aprendizagem crítico a aproximação das vivências da realidade do educando e uma educação acima de tudo problematizadora.

Falar da realidade como algo parado, estático, compartimentado e bem-comportado, quando não falar ou dissertar sobre algo completamente alheio à experiência existencial dos educandos vem sendo, realmente, a suprema inquietação desta educação. A sua irrefreada ânsia. Nela, o educador aparece como seu indiscutível agente, como o seu real sujeito, cuja tarefa indeclinável é “encher” os educandos dos conteúdos de sua narração. Conteúdos que são retalhos da realidade desconectados da totalidade em que se engendram e em cuja visão ganhariam significação. A palavra, nestas dissertações, se esvazia da dimensão concreta que devia ter ou se transforma em palavra oca, em verbosidade alienada e alienante. Daí que seja mais som que significação e, assim, melhor seria não dizê-la (Freire, 1998, p. 33).

O conceito freiriano de educação bancária é de que se trata de um método de ensino no qual se estabelece uma comunicação unidirecional (Freire, 1998, p. 33):

Em lugar de comunicar-se, o educador faz “comunicados” e depósitos que os educandos, meras incidências, recebem pacientemente, memorizam e repetem. Eis aí a concepção “bancária” da educação, em que a única margem de ação que se oferece aos educandos é a de receberem os depósitos, guardá-los e arquivá-los.

Dessa maneira, a educação problematizadora considera que:

[...] o educador já não é o que apenas educa, mas o que, enquanto educa, é educado, em diálogo com o educando que, ao ser educado, também educa. Ambos, assim, se tornam sujeitos do processo em que crescem juntos e em que os “argumentos de autoridade” já não valem. Em que, para ser-se, funcionalmente, autoridade, se necessita de estar *sendo* com as liberdades e não *contra* elas.

[...]

A concepção e a prática “bancárias”, imobilistas, “fixistas” terminam por desconhecer os homens como seres históricos, enquanto a problematizadora parte exatamente do caráter histórico e da historicidade dos homens. Por isto mesmo é que os reconhece como seres que *estão sendo*, como seres inacabados, inconclusos, *em* e *com* uma realidade, que sendo histórica também é igualmente inacabada (Freire, 1998, p. 39,42).

A extensão, como um dos tripés da formação universitária ao lado do ensino e da pesquisa, carrega consigo características que viabilizam a socialização dos diversos saberes e dúvidas dos participantes e vem ao encontro de um ensino embasado na pedagogia problematizadora freiriana, que valoriza a realidade do indivíduo e a incorpora nas práticas de ensino-aprendizagem. Assim, a extensão tem o potencial de atrair o “capital cultural incorporado” de Bourdieu (1999), corroborando a ideia de Freire (1998, p. 79) de que os homens a ninguém educam nem se educam sozinhos. De fato, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo.

Outro fator que aproxima a pedagogia problematizadora freiriana da atividade de extensão é a valorização da historicidade do indivíduo, um ser em eterna construção e por isso mesmo um ser que carrega consigo conhecimentos incorporados ao longo de uma eterna construção histórica, cultural, intelectual, política e social.

Uma das principais características que devem ser levadas em conta na docência, segundo Freire (1997, p. 12), em sua obra “Pedagogia da Autonomia”, é que “formar é muito mais do que puramente treinar o educando no desempenho de destrezas [...]” e que “ensinar não é *transferir conhecimento*, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção”. Isso é especialmente válido na graduação em Gastronomia, cuja metodologia de ensino tem se baseado principalmente no treinamento da execução de algumas técnicas. Isso é compreensível diante da necessidade de formação do aprendiz e não deve ser tratado como irrelevante.

Diante dos percalços supracitados advindos do agronegócio e do desperdício de alimentos, faz-se mister uma formação dos discentes muito mais ligada à criticidade dos processos, por meio da comunicação com os diferentes atores da cadeia de produção alimentar, desde quem produz o insumo, passando por quem o comercializa, por quem o prepara, até a pessoa que o consome. Essa comunicação pode ser viabilizada por projetos de extensão. Essa rede de contatos pode ser construída pela extensão universitária, em cuja participação os alunos podem ter a oportunidade de acompanhar as diferentes fases do processo produtivo, com o intuito de experienciarem o papel e a importância de cada um desses atores no sistema.

De toda forma, não se pode deixar de reconhecer que os temas relacionados aos processos produtivos de insumos alimentícios e seus percalços, a importância da produção consciente e sustentável, os problemas relacionados ao desperdício de alimentos, entre outros, são explorados dentro das salas de aula dos cursos de graduação em Gastronomia. Decerto que sim. Contudo, a forma como são abordados precisa ser reavaliada, dada a importância e urgência do debate sobre esses assuntos. Nessa linha, é muito importante retomar Paulo Freire e suas ideias sobre o processo educativo no tocante ao debate decorrente da aproximação com a realidade do aluno e da crença na importância da vivência prática imbricada nessa discussão.

Não posso apenas falar bonito sobre as razões ontológicas, epistemológicas e políticas da teoria. O meu discurso sobre a teoria deve ser o exemplo concreto, prático, da teoria. Sua encarnação. Ao falar da *construção* do conhecimento, criticando a sua *extensão*, já devo estar envolvido nela, e nela, a construção, estar envolvendo os alunos (Freire, 1997, p. 21).

Como um projeto de extensão afim com a sustentabilidade ambiental possibilita a capacitação do saber do aluno para o ambiente universitário, ele tem também a capacidade de trazer e valorizar esse conhecimento para o ambiente universitário, transformando o fluxo de conhecimento da Universidade para o aluno e do aluno para a Universidade.

Botomé (1996) relata que a preocupação com os projetos extensionistas surgiu na Europa, em universidades populares que objetivavam difundir conhecimentos técnicos, oriundos de práticas socialmente importantes. Castro (2004, p. 14) salienta que a extensão:

[...] se coloca como um espaço estratégico para promover práticas integradas entre as várias áreas do conhecimento. Para isso, é necessário criar mecanismos que favoreçam a aproximação de diferentes sujeitos, favorecendo a multidisciplinaridade; potencializa, através do contato de vários indivíduos, o desenvolvimento de uma consciência cidadã e humana, e assim a formação de sujeitos de mudança, capazes de se colocar no mundo com uma postura mais ativa e crítica. A extensão trabalha no sentido de transformação social.

Presencia-se um período em que os saberes vivenciados e experienciados promovidos pelos projetos de extensão universitária assumem posição de relevância na construção dos saberes acadêmicos, pois contribuem para a compreensão dos discentes como seres socialmente responsáveis e com capacidade de refletirem sobre o que vivenciam e absorvem em sala de aula e em outros espaços, que promovem passo a passo a identidade pessoal e profissional ancorada na procura pelo conhecimento e na constituição de suas competências.

As vivências das quais o sujeito participa constrói a forma como ele enxerga o ambiente no qual está inserido. Isso é percebido com mais facilidade na Gastronomia:

Nossas vivências mostram como cada um de nós percebe o meio em que vivemos e como este interfere culturalmente na formação do sujeito. Temos uma memória gustativa que faz com que primeiro nos alimentemos com os olhos e depois com o paladar. Esse olhar tem uma ligação direta com a história de vida que cada sujeito viveu diante do alimento que lhe foi oferecido na infância e de suas experiências, boas... “eu adoro comer isto” ou ruins... “não consigo comer isto” (Toledo, 2010, p.2).

Dada a importância da vivência prática na construção dos saberes vivenciados no campo da Gastronomia, faz-se necessário desenvolver projetos de extensão acadêmica destinados aos discentes de Gastronomia para tomarem contato com os sabores regionais e locais e para

desenvolverem conhecimentos sobre a diversidade de alimentos inovadores que podem surgir do comprometimento com a sustentabilidade ambiental.

A qualidade da educação é uma imposição permanente, pois representa o esforço em fazer a atualização do ser humano, de colocá-lo à altura de sua época; tem a ver com a forma de produzir a existência humana, a história da humanidade, os conhecimentos, técnicas, valores, comportamentos e atitudes. Nela se imbricam processos cognitivos, capacitação técnica, formação ética e estética, o aprendizado de relações sociais e educacionais superiores e deve responder a compromissos complexos com o tipo de homem e de sociedade que se quer construir, com a constituição, hoje, das condições que nos permitam construir um amanhã sobre o qual pouco se sabe (Machado, 2006, p. 8).

Acredita-se que educação e formação em Gastronomia ultrapassam a dimensão estritamente profissional para alcançar objetivos sociais que estão relacionados à produção agrícola, à sustentabilidade e, como desdobramento, como contribuição para o desenvolvimento local.

2.3 Sustentabilidade e Desenvolvimento Local

Fomentar a produção de conhecimento e o desenvolvimento de ferramentas que aprimorem e auxiliem a constituição de um saber sustentável para gastrônomos deve ser priorizado, diante dos danos que o desperdício de alimentos vem causando ao longo dos anos. Visto que são estes os profissionais que lidam diretamente com os insumos, são eles que devem dar os primeiros passos na conscientização diante desse problema.

De acordo com Freixa e Chaves (2012, p. 27):

Desenvolver o conceito de sustentabilidade gastronômica nas práticas de ensino-aprendizagem dos cursos de formação de tecnólogos em Gastronomia constitui um desafio importante que envolve elevação do nível de consciência, atitudes e participação, considerando que é preciso educar a população e o fazer na perspectiva do desenvolvimento sustentável local.

A formação do gastrônomo pautada na sustentabilidade é uma das possibilidades de uma atitude para que, cada vez mais, sejam alcançadas soluções rumo à erradicação dos impactos advindos do agronegócio. Assim, o profissional sensibilizado para os limites da natureza poderá contribuir para o uso de insumos ambientalmente sustentáveis e para a preparação de porções corretas e proporcionais e, então, “satisfazer suas necessidades sem comprometer as chances de sobrevivência das gerações futuras” (Brown, 1981, p. 20).

Como são esses os profissionais que se relacionam diretamente com os insumos e são estes que os preparam, deve-se direcionar a atenção para a formação desses discentes no que se refere à inclusão de princípios da sustentabilidade e da agroecologia para amenizar os problemas advindos do desperdício de alimentos e, conseqüentemente, da imensa demanda por insumos que, na maioria

das vezes, são produzidos de forma nociva ao meio ambiente. É válido ressaltar, mais uma vez, que, controlando o desperdício, controla-se a demanda; controlando a demanda, controla-se também a produção. Essa é uma maneira, em curto prazo, de auxiliar na diminuição da demanda e dos impactos do agronegócio, retirando a atenção por completo só dos processos produtivos, não se desconsiderando a importância de revê-los.

Formar um gastrônomo consciente e que consiga desempenhar sua profissão alicerçada na sustentabilidade pode ser uma opção para minimizar os impactos advindos da agroindústria e do agronegócio.

A extensão universitária aparenta ser uma ferramenta para a construção desse conhecimento. A extensão pode vir a ser promotora do desenvolvimento local ao se constituir como ação inovadora, mais especificamente uma inovação educacional com amplo potencial de promover a integração do homem com o seu ambiente, conforme esclarece Tenório (2007, p. 101).

O desenvolvimento local deve se dar por dentro de processos participativos nos quais a cidadania, de forma individual ou por meio de seus diferentes agentes da sociedade civil, em diálogo com o poder público e o mercado, propõe soluções planejadas em prol do local/regional. A preocupação, portanto, deve ser mais com o processo decisório na solução dos problemas locais, do “como” e não do “através”, da participação e não do mecanismo: de governo, da sociedade civil ou do mercado.

Assim, os projetos de extensão precisam apresentar soluções para um problema que atinge diretamente o território onde aquelas pessoas estão inseridas e devem ter como pressuposto a promoção da melhoria na qualidade de vida.

[...] o desenvolvimento local é a possibilidade que se tem de vislumbrar um futuro promissor, sendo que este futuro almejado é possibilitado através de ações públicas e privadas. Os objetivos principais dessas ações seriam a melhoria da qualidade de vida da população na qual está inserida (Fragoso, 2005, p. 22).

Para que haja a promoção do desenvolvimento local, os projetos de extensão devem considerar formas inovadoras de se fazer conhecimento, por meio de práticas pedagógicas que facilitem a construção do conhecimento pelos próprios alunos. A ideia de inovação deve ser delimitada com cuidado, a fim de não tornar genérico o termo. Diante da ampla difusão e quase banalização da expressão, deve-se usá-la alicerçada em argumentos sólidos. A respeito de práticas educacionais inovadoras, Messina (2001) e Carvalho (2015) postulam:

[...] de acordo com a literatura sobre o tema, podem-se identificar dois componentes que distinguem a inovação: a) a alteração, o de sentido a respeito da prática corrente e b) o caráter intencional, sistemático e planejado, em oposição às mudanças espontâneas.

Também se enfatiza que atualmente a inovação é algo aberto, capaz de adotar múltiplas formas e significados, associados com o contexto no qual se insere (Messina, 2001, p. 226).

Rever, estudar e buscar outras possibilidades de ação para as mesmas dificuldades, até então insolúveis e aparentemente impossíveis de serem resolvidas. A identificação do processo de mudança é o primeiro passo para a inovação em qualquer área de conhecimento e segmento da realidade, em qualquer grupo de pessoas ou organização (Carvalho, 2015, p. 2).

O gastrônomo, por meio do exercício de sua profissão, pode contribuir para promover a conscientização daqueles que o cercam, não só colegas de trabalho, assim como comensais. Comer é um ato cultural e político. Cultural, pois o homem se alimenta tal qual a cultura que o rege. Político, pois consome aquilo em que acredita, que valoriza e por isso deposita confiança.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo buscou delimitar conceitos que perpassam a sustentabilidade ambiental relacionada à Gastronomia, bem como alertar sobre problemas advindos de métodos de produção que negligenciam a importância de práticas ambientalmente sustentáveis.

Pretendeu-se, assim, abordar temas que orientam a importância da formação do gastrônomo pautada na sustentabilidade ambiental bem como a relevância de se pensar em projetos de extensão numa perspectiva pedagógica freiriana, de comunicação dialógica que valorize o conhecimento dos sujeitos no processo de construção do conhecimento.

Nesse sentido, abordou-se o caráter pedagógico dos projetos de extensão e a urgência de trabalhar veementemente a sustentabilidade dentro da Gastronomia, indicando a extensão universitária como um ambiente profícuo para tal.

Assim, buscou-se trazer uma contribuição para o avanço nas discussões sobre o tema da Gastronomia e da sustentabilidade ambiental na formação de gastrônomos, por meio da revisão teórica desenvolvida ao longo do texto. Apresentando os projetos de extensão nos cursos de Gastronomia como possíveis ferramentas de aproximação dos discentes com a realidade do ambiente que os cercam, com vistas a inseri-los nos métodos produtivos e almejando a compreensão de todo o ciclo que envolve a alimentação, foram pesquisadas formas de apresentar e incentivar métodos produtivos menos nocivos ao meio ambiente tais como modelos baseados na agroecologia.

Acredita-se que, desse modo, o objetivo proposto foi alcançado, pois, partindo-se do conceito de Gastronomia, discutiu-se como a sustentabilidade ambiental pode se relacionar à formação de gastrônomos. Abordou-se ainda a formação mediatizada pela extensão universitária e seu caráter pedagógico, além de ressaltar alguns pontos positivos dos projetos de extensão com vistas à promoção da sustentabilidade ambiental na Gastronomia.

Finalmente, espera-se que este artigo possa provocar uma reflexão sobre o perfil profissional do gastrônomo, tendo o papel de atuar como sujeito participativo na difusão e no engajamento de temas relacionados à sustentabilidade ambiental no ambiente não só gastronômico e acadêmico, mas, sobretudo, nas demais esferas sociais, já que a alimentação é um elo cultural fundamental em todas as camadas da sociedade, que afeta direta e indiretamente a qualidade de vida e o desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

- Algranti, M. (2000). *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- Boff, L. (2017). *Saber cuidar: ética do humano-compaixão pela terra*. Petrópolis, RJ: Vozes
- Botomé, S. P. (1996). *Pesquisa alienada e ensino alienante: o equívoco da extensão universitária*. Petrópolis: Vozes.
- Bourdieu, P. (1999). Escritos de educação. In: M. A. Nogueira, & A. Catani, A. (org.). *Escritos da Educação*. (2. ed., p. 71-79). Petrópolis: Vozes.
- Brandão, C.R. (1999). *O afeto da terra: imaginários, sensibilidades e motivações de relacionamentos com a natureza e o meio ambiente entre agricultores e criadores sítiantes do Bairro dos Pretos, nas encostas paulistas da Serra da Mantiqueira, em Joanópolis*. Campinas: Unicamp.
- Brasil. (2016). Ministério da Educação. *Catálogo nacional dos cursos superiores de Tecnologia*. Recuperado de: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192.
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia de Mesa.
- Brown, L. (1981). *Building a sustainable society*. Washington, DC: World watch Institute.
- Buffa, E., & Canales, P.R. (2007 jan-jun.). Extensão: meio de comunicação entre Universidade e comunidade. *EccoS Revista Científica*, São Paulo, 9(1), 157-169.
- Carson, R. (1962). *Silent Spring*. Greenwich, Conn., USA: Fawcett Publications.
- Carvalho, M. B. (2015). *A inovação tecnológica em educação e saúde: um caminho promissor*. Recuperado de: www.telessaude.uerj.br/resource/goldbook/pdf/41.pdf.

- Castro, L. (2004). A Universidade, a extensão universitária e a produção de conhecimentos emancipadores. *Anais da 27ª Reunião Anual da ANPED*, Caxambu, 2004. Recuperado de: <<http://www.anped.org.br/reunioes/27/inicio.htm>>.
- Corazza, R., & Araújo, T. (2009). A reinvenção de Malthus no renascimento do ambientalismo. *Revista Economia Ensaios*, Minas Gerais, 24(1).
- Ehlers, E. (1996). *Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma*. São Paulo: Livros da Terra (178 p.).
- Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (2006). *Marco referencial em Agroecologia*. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica (70 p.).
- Fragoso, A. (2005). Contributos para o debate teórico sobre o desenvolvimento local: um ensaio baseado em experiências investigativas. *Revista Lusófona de Educação*, (5), 63-83.
- Freire, P. (1997). *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. (58. ed., 1ª ed: 1996). São Paulo: Paz e Terra.
- Freire, P. (1998). *Pedagogia do Oprimido*. (25. ed., 1ª ed: 1970). Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- Freixa, D., & Chaves, G. (2012) *Gastronomia no Brasil e no mundo*. (2. ed., 304 p.). Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras – Forproex (2010). Belo Horizonte. *Extensão universitária: organização e sistematização*. Belo Horizonte: Coopmed.
- Henriques, A. (2007). *Thomas Robert Malthus: a teoria malthusiana*. Monografia (Bacharelado em Engenharia Civil) - Instituto Politécnico de Coimbra, Instituto Superior de Engenharia de Coimbra, Portugal.
- Machado, L. (2006). Instituições de educação superior com qualidade social. In: I. J. L., Gilberto (Org.). *Universidade em tempos de desafio*.(p. 11-27). Santos: Universitária Leopoldianum.
- Magacho, L. N., & Cavalari, R.M.F. (2019). Movimentos sociais e educação ambiental: um estudo sobre teses e dissertações brasileiras. *Ciência & Educação*, 25,(1), 93-109.
- Messina, G. (2001 nov.). Mudança e inovação educacional: notas para reflexão. São Paulo: *Cadernos de Pesquisa*, (114), Fundação Carlos Chagas.
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac SP, 2013.

- Pitanga, Â.F. (2016). Crise da modernidade, educação ambiental, educação para o desenvolvimento sustentável e educação em química verde: (re)pensando paradigmas. *Ensaio Pesquisa em Educação em Ciências*, Belo Horizonte, 18(3), 141-159.
- Ribeiro, H., Jaime, P., & Ventura, D. (2017 jan-abr.). Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, São Paulo, 31(89), jan-abr. 2017.
- Rodrigues, R. (2008 jun.). A extensão universitária como uma práxis. *Extensão*, 5(1)
- Tenório, F.G. (2007). *Cidadania e desenvolvimento local*. Rio de Janeiro: FGV; Ijuí, RS: Unijuí.
- Thrupp, L. A. (1993). Political ecology of sustainable rural development: dynamics of Social and natural resource degradation. In: P. Allen. *Food for the future: Conditions and contradictions of sustainability*. (p. 47-74, 328 p.), New York: John Wiley & Sons.
- Toledo, R. F. M. (2010). Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente. *Revela*, Praia Grande, 7, 01-0.
- Vieites, R.G. (2010 jul-dez.). Agricultura sustentável: uma alternativa ao modelo convencional. *Revista Geografar*, Curitiba, 5(2), 01-12.