

INTERSECÇÕES DA GASTRONOMIA COM O CAMPO DO DESIGN: ASPECTOS DE INTERDISCIPLINARIDADE NO ENSINO SUPERIOR

Andrie Kristine Possebon Kreusch¹
Caroline Cavalcanti de Oliveira²

RESUMO

Com o objetivo de analisar aspectos interdisciplinares da Gastronomia com o Design, este artigo apresenta um diagnóstico da atual formação acadêmica nas áreas no Brasil, a partir de possíveis intersecções curriculares identificadas. Reflete-se sobre abordagens do Design na formação superior em Gastronomia, entendendo-a para além das teorias e técnicas culinárias. Enquanto a formação em Design está estabelecida há ao menos cinquenta anos no Brasil, cursos de Gastronomia vêm conquistando espaço em instituições de ensino superior, sem representar, no entanto, avanços na produção científica: nessa perspectiva, procura-se observar como o Design pode ser considerado eixo agenciador da reflexão sobre a formação acadêmica em Gastronomia. A metodologia adotada é de caráter qualitativo, constituída por métodos quantitativos para coleta de dados. Foi possível mapear cursos de graduação e pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia no país, cujos currículos foram analisados em razão de relações com aspectos do Design. Com observação de perspectiva interdisciplinar, foram apontadas relações explícitas, bem como implícitas ou potenciais, da Gastronomia com o Design. Nas análises realizadas, observa-se que abordagens típicas do Design podem beneficiar o aprimoramento científico da formação superior em Gastronomia, do mesmo modo que a Gastronomia pode oferecer aos parâmetros curriculares do Design novos objetos de estudo. A partir das intersecções apontadas, espera-se contribuir para uma avaliação ampliada da formação superior em Gastronomia no Brasil, bem como despertar o interesse para a concepção de cursos de pós-graduação interdisciplinar entre as áreas.

Palavras-chave: Design. Gastronomia. Interdisciplinaridade. Ensino Superior.

¹ Aluna do 5º período do curso de Design da FAE Centro Universitário. Bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica (PAIC 2016-2017). *E-mail*: andri.kreusch@gmail.com

² Orientadora da Pesquisa. Mestre e Doutoranda em Comunicação e Linguagens pela Universidade Tuiuti do Paraná. Professora da FAE Centro Universitário. *E-mail*: caroline.deoliveira@fae.edu

INTRODUÇÃO

É notável o reconhecimento que o campo da Gastronomia vem obtendo tanto em nível mundial, como nacional. Na mídia e nas redes sociais, cresceram os espaços dedicados ao tema da cozinha e, junto a isso, a indústria e o mercado, em vários segmentos, também passaram a valorizar o ato de cozinhar. Especificamente no Brasil, observa-se um evidente interesse pela Gastronomia também no ambiente educacional: nos últimos anos, houve expressivo aumento no número de cursos de nível superior voltados à formação de bacharéis e tecnólogos na área. No ano de 2014, a mídia noticiava a saída para o mercado de “quatro mil chefes de cozinha por ano” (CURSOS PARA, 2014), oriundos de cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. Três anos depois, no momento em que se redige este artigo, o levantamento realizado para a presente pesquisa aponta a existência de 185 cursos de graduação no país, com oferta de 93 possibilidades de pós-graduação *lato sensu* na área: com o mercado em evidente em expansão (BIAZZI, 2016), cursos de gastronomia vêm crescendo e se solidificando no âmbito universitário, contando com amplo investimento das instituições de ensino e fomentando a especialização – é importante mencionar a variedade de formações relacionadas à gastronomia, que compreende desde atividades mais técnicas, como confeitaria e panificação, até funções de gestão e consultoria (VERONEZZI, 2016). Nesse cenário, há que se ressaltar o recente interesse do público jovem pela culinária, atividade que tem alcançado *status* elevado entre as profissões: a carreira de cozinheiro, mais precisamente a de chef de cozinha, vem constituindo como uma das mais procuradas no país (OSHIMA *et al.*, 2014).

Concomitantemente, também em destaque no setor de ensino, a questão da interdisciplinaridade cresce enquanto forma alternativa, complementar e inovadora de produzir conhecimento. Como uma tentativa de superar os limites do conhecimento simplificador, dicotômico e disciplinar da ciência clássica, a interdisciplinaridade surge nos anos 1960 e ganha força à medida que desenvolve ferramentas para a solução de necessidades complexas, às quais o domínio disciplinar deixa a desejar (ALVARENGA *et al.*, 2011). Em um momento de reflexões acerca de padrões de ensino e aprendizagem no Brasil, o aspecto da interdisciplinaridade vem ganhando força sobretudo no ensino superior. Na pós-graduação brasileira, a interdisciplinaridade colocou-se em prática, propagando-se nos centros universitários a partir da segunda metade do século XX, fato observado pela fundação da Área Interdisciplinar da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Capes (ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 29).

Partindo das observações realizadas, esta pesquisa propõe que o campo do Design, estabelecido e consolidado no Brasil com a experiência de ao menos cinquenta

anos enquanto ensino superior no país (DENIS, 2012), possa ser entendido como propício à reflexão e discussão da interdisciplinaridade. Pretende-se, com este artigo, explorar aquilo que se encontra além das fronteiras disciplinares do Design, indo ao encontro de outro campo, a Gastronomia, através do pensamento interdisciplinar.

A delimitação do tema relaciona-se com a realidade brasileira de ensino: a Gastronomia e a Interdisciplinaridade são dois temas em ascensão no atual contexto das instituições de ensino brasileiras. Com uma espécie de deslocamento realizado do campo do Design ao da Gastronomia (campos de evidente formação multidisciplinar), propõem-se explorar aspectos de base identificados em ambas as áreas, tais como questões estéticas, comunicacionais, metodológicas, técnicas e mercadológicas, evidenciando possíveis intersecções entre as áreas.

O objetivo de tal associação – que vai ao encontro das premissas da Interdisciplinaridade na medida em que se pretende a promoção dos campos pesquisados por meio do “cruzamento de enfoques e olhares diversificados, e da busca de uma convergência das diversas contribuições, elaboradas em função de um questionamento compartilhado” (RAYNAUT; ZANONI, 2011, p. 145) – é de se apontar para aspectos interdisciplinares da Gastronomia com o campo do Design, refletindo-se sobre a presença do Design na formação superior em Gastronomia. Para tal observação, apresenta-se um diagnóstico da atual situação da formação de graduação e de pós-graduação *lato sensu* na área da Gastronomia no Brasil, relacionando seus conteúdos aos da atuação e da formação em Design. Este objetivo relaciona-se à proposta de uma avaliação ampliada da formação em Gastronomia no Brasil para além dos limites das teorias e técnicas culinárias, constituindo um projeto de investigação interdisciplinar em sua proposta enquanto ensino superior.

Para se atender ao proposto, os objetivos específicos da presente pesquisa envolvem apresentar conceituações do que se pode entender como Design e Gastronomia; elucidar o sentido de Interdisciplinaridade, procurando associar o conceito ao modo como se podem relacionar os campos do Design com a Gastronomia; realizar um mapeamento do cenário acadêmico, procurando identificar a incidência, em âmbito nacional, de cursos de graduação e de pós-graduação em Gastronomia e de graduação em Design, com a observação de características que indiquem aspectos interdisciplinares; e refletir acerca de intersecções acadêmicas entre esses campos de atuação profissional, dando-se atenção à formação no nível de pós-graduação *lato sensu*, a partir da observação de programas de ensino. O Design é entendido, portanto, como campo de evidente relação com a área da Gastronomia.

De tal modo, procura-se responder ao problema de pesquisa, que é entender em que medida o Design pode ser considerado eixo agenciador de uma reflexão sobre a

formação acadêmica em Gastronomia, auxiliando na promoção da consolidação desse campo em emergência no Brasil.

Com o intuito de contribuir para a produção de conhecimento científico envolvendo a área da Gastronomia, estimulando seu pensamento interdisciplinar e promovendo novas possibilidades de estudo a partir do campo do Design, partiu-se da proposição interpretativa dos conceitos a serem trabalhados – Design, Gastronomia e Interdisciplinaridade (ou seja, relacionando Gastronomia e Design enquanto ciências interdisciplinares). Para se tratar especificamente sobre o aspecto de Interdisciplinaridade, recorreu-se à obra de referência intitulada *Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia & inovação*, uma coletânea de artigos acerca do tema em relação ao ensino superior e à pós-graduação, que conta com a organização dos autores Arlindo Philippi Junior (pesquisador da USP e eleito diretor de Avaliação da Capes em 2015) e Antônio José Silva Neto (pesquisador da UERJ e membro do Conselho Deliberativo do CNPq entre 2014 e 2016), cujas atuações têm contribuído para o pensamento interdisciplinar no país.

Para a conceituação de Gastronomia foi necessário recorrer a uma abordagem léxica do termo, considerando-se obras em seu idioma de origem, o francês, que se propõem a investigar a evolução da expressão. Para tanto, análises previamente realizadas pela orientadora do presente projeto em tese de doutorado (em curso) acerca da temática constituíram-se como ponto de partida não somente para se acessar tais conteúdos já traduzidos, como também para observar as questões estabelecidas com a cozinha na contemporaneidade. Além da questão léxica, foram consultados publicações acadêmicas e obras que analisam a relação com cozinha no decorrer da história (referindo-se a autores clássicos, como Brillat-Savarin, e recorrendo-se a contemporâneos, como Ariovaldo Franco), do mesmo modo que conteúdos extraídos da mídia, por abordarem o entendimento corrente da Gastronomia como área distinta da Culinária.

Para a conceituação de Design, a pesquisa também se apóia no léxico do termo, observando-se suas origens no latim e inglês, e tal análise possibilita o entendimento ampliado em relação a percepções mais imediatas comumente estabelecidas com sua menção (como o aspecto de Desenho Industrial ou de Projeto de Produto). Procurou-se esboçar uma percepção ampla do campo de atuação do Design, como seu desenvolvimento histórico e características técnicas e teóricas da área. Nesse sentido, a pesquisa conta com autores relevantes nas reflexões teóricas para se pensar as bases do Design, como Wilton Azevedo, Rafael Cardoso Denis e Bernd Löbach.

A metodologia utilizada é mista, integrando metodologia qualitativa que compreende pesquisa bibliográfica e análises conceituais, e métodos quantitativos, uma

vez que se recorre a dados acerca dos cursos oferecidos para tais reflexões: a pesquisa de caráter quantitativo é empregada com vistas a realizar o mapeamento de cursos de nível superior e de pós-graduação relativos à Gastronomia (englobando aspectos de cozinha e culinária) no país, e de nível superior em Design, identificando suas características – titulação conferida, instituição e localidade em que o curso é ofertado, duração e, para os cursos de pós-graduação em Gastronomia em particular, a abrangência dos currículos, o que permite lançar um olhar diagnóstico para a área de formação que em um período recente ganhou destaque no cenário nacional. A fonte principal de coleta de dados foi o site E-MEC³, que apresenta informações oficiais relativas às Instituições de Educação Superior – IES e cursos de graduação do Sistema Federal de Ensino, além dos sites das instituições de ensino levantadas no portal, utilizando os instrumentos de tabulação de dados em Excel, pesquisa na web e contatos por e-mail.

A abordagem qualitativa, por sua vez, foi utilizada na conceituação de Design, Gastronomia e Interdisciplinaridade. Integrando-se ao levantamento quantitativo, foi realizada uma análise dos programas de ensino de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia, verificando disciplinas explicitamente e implicitamente relacionadas ao Design. Foram observadas, na análise, possíveis abordagens curriculares interdisciplinares do ensino em nível de pós-graduação com a avaliação de potencialidades de se pensar a proposição de cursos que contemplem a intersecção proposta.

O presente artigo compreende duas seções, além da *Introdução* e das *Considerações Finais*, a saber: a primeira, intitulada *Design e Gastronomia: apontamentos para uma visão interdisciplinar*, apresenta a formulação de conceituações para os termos Design, Gastronomia e Interdisciplinaridade, procurando-se esboçar pontos de intersecção entre as áreas a partir de um entendimento acerca de objetivos e objetos de cada área, além de apontar para aspectos (entre os quais arte e estética, ciência, comunicação, metodologia, técnica, mercado, marketing, empreendedorismo e gestão) que permeiam a atuação em Design e servem de base para deslocar o olhar dessa área até a Gastronomia. A segunda seção, intitulada *Mapeamento e análise do cenário acadêmico no Brasil: intersecções entre Design e Gastronomia*, apresenta a coleta de dados realizada, com respectiva tabulação e interpretações preliminares acerca do contexto do ensino no país e propondo, propriamente, a análise das possíveis imbricações entre o Design e a Gastronomia, enxergando no Design a viabilização de algumas discussões teóricas relevantes para a consolidação acadêmica do campo da Gastronomia no Brasil.

³ Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br>>. Acesso entre 02 de setembro de 2016 e 10 de janeiro de 2017

1 DESIGN E GASTRONOMIA: APONTAMENTOS PARA UMA VISÃO INTERDISCIPLINAR

A etimologia do termo *design* vem do latim *designare*, do qual, em português, derivam as palavras *desenhar* e *designar*. Ambas as ações, em seus sentidos amplos, revelam aspectos importantes da atividade do designer: a primeira, se expressa na representação de conceitos através de códigos de expressão visual e, a segunda, na conjugação de processos que dão forma a estruturas e relações (DENIS, 2000, p. 16). A maioria das definições sobre Design costuma voltar-se, ainda segundo Denis (DENIS, 2000, p. 16), para a origem mais imediata relacionada ao termo em inglês. Azevedo (AZEVEDO, 1998, p. 9), importante designer no contexto brasileiro, também destaca o sentido da palavra *design* na língua inglesa, que expressa “projetar, compor visualmente ou colocar em prática um plano intencional”. Ambas as designações apontam, portanto, para uma propriedade do campo do Design, presente desde o ponto de vista etimológico: “uma ambiguidade, uma tensão dinâmica, entre um aspecto abstrato de conceber/projetar/atribuir e outro concreto de registrar/configurar/formar” (DENIS, 2000, p. 16), ou seja, a presença de aspectos que se aproximam tanto da Arte, quanto da Ciência.

Junto a essa síntese de traços artísticos e científicos, podem-se identificar particularidades referentes a questões estéticas, comunicacionais, metodológicas, técnicas, mercadológicas, de marketing, empreendedorismo e gestão, entre outras, que se apresentam, em conjunto, como aspectos de diferenciação entre Design e outros campos, e das próprias especializações de Design entre si.

O caráter reprodutivo dos produtos de Design, uma das características que o diferencia do campo da Arte – área em que os debates com relação a aproximações e distanciamentos do Design são numerosos –, segundo Azevedo (AZEVEDO, 1998, p. 9-10), faz referência aos aspectos técnicos e mercadológicos, possibilitados pelo advento da reprodução em massa. Design e Arte possuem uma relação histórica: no século XIX, o movimento *Arts and Crafts* acontece na Inglaterra, questionando o novo mundo industrial que começa a surgir – sua proposta era dividir a arte em *arte pura* e *arte aplicada*, ou *belas artes* e *artesanato*, indo contra o padrão aplicado nos produtos pela indústria (RIBEIRO; LOURENÇO, 2012, p. 2-3).

Retomando o pensamento da *Arts and Crafts*, o movimento *Deutscher Werkbund*, em 1907, na Alemanha, foi o responsável por continuar a busca do diálogo entre *arte pura* e *arte aplicada* sem desprezar a industrialização (RIBEIRO; LOURENÇO, 2012, p. 4). Tal acontecimento influenciou fortemente a escola da Bauhaus que, em 1919, fundada na República de Weimar, seria responsável pela formalização “do ensino das artes e ofícios (do design) levando em consideração uma formação artística e artesanal

(prática)” (RIBEIRO; LOURENÇO, 2012, p. 22), em outras palavras, uma construção que integra, desde a fundação formal do Design, a ambiguidade artística e científica.

Frequentemente comparada à Arte é também a Gastronomia. Como impressão imediata, pode-se partir dessa comparação para propor que, de forma semelhante ao Design, a Gastronomia possui também, por um lado, caráter artístico e, por outro, caráter científico: “Por diversas vezes a Gastronomia equiparou arte e ciência na construção da nutrição humana, afinal ela é ‘o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta’” (BRILLAT-SAVARIN *apud* ROCHA, 2016, p. 12).

A palavra *gastronomia* tem origem grega, e sua primeira menção é atribuída a *Arkhestratus* em sua obra *Hedypatheia* (Tratado dos Prazeres), por volta de 350 a.C. O termo é composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo, e significa, etimologicamente, “observância das leis do estômago” (FRANCO, 2010, p. 37).

O significado de *gastronomia*, enquanto uma fonte de prazer, se dá apenas por volta do século XVIII, quando o uso do vocábulo *gastronomie*, que aparece em francês por tradução da obra de *Arkhestratus* (em 1623), se generaliza e transforma-se em sentido, passando de estudo e observação das leis do estômago, para princípio de comer e beber com qualidade, bem como arte de preparação de alimentos, de forma a obter o máximo de satisfação dos mesmos (FRANCO, 2010, p. 168) – e tal significação permanece relativamente estável até os dias atuais. Curiosamente, não é apenas a relação da Arte com Gastronomia a única a ter raízes históricas antigas: desde a Grécia Antiga, a distinção entre a figura do cozinheiro e a do *chef* de cozinha parecia existir – o escravo, após anos de dedicação na cozinha, poderia ser libertado e promovido à *archimangeiro*, considerado mestre em sua arte, possuía uma equipe de trabalho e era tratado com prestígio.

Nesse contexto, é interessante notar que, por mais que os termos *culinária* e *gastronomia* sejam muitas vezes utilizados como sinônimos, no âmbito social as duas palavras carregam pesos diferentes, passando por uma construção cultural de sentido. Semanticamente análogas, ambas as nomenclaturas *culinária* e *gastronomia*, denominam as ações que englobam desde a seleção de ingredientes até o preparo dos alimentos (OLIVEIRA, 2016, p. 4). Contudo, é comum a utilização de *culinária* para se referir a práticas cotidianas e domésticas, enquanto *gastronomia* relacionada à ideia de erudição ou atividades refinadas ligadas à cozinha (OLIVEIRA, 2016, p. 4-5) – o que se reflete na concepção do *chef*, como se esse profissional possuísse conhecimento mais aprofundado sobre a área e fosse mais qualificado em relação ao cozinheiro (o que pode não corresponder à realidade).

Observando que aproximações entre Design e Gastronomia com o campo da Arte são comumente realizadas, introduz-se a reflexão central do presente artigo, buscando compreender em que medida Design e Gastronomia relacionam-se entre si. Nesse contexto, o pensamento interdisciplinar surge como importante ferramenta de análise.

A Interdisciplinaridade desenvolve-se a partir dos anos 1960, como modo alternativo, complementar e inovador de se produzir conhecimento (ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 4). Esta emerge não somente enquanto crítica ao modelo disciplinar, evidenciando suas limitações diante de problemas complexos da contemporaneidade, mas também como uma possível solução e forma de superação dos limites do conhecimento simplificador, dicotômico e disciplinar da ciência clássica (ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 20). Dentro desse campo ainda em construção, faz-se distinção, a seguir, entre três formas de interações particularmente relevantes para o presente artigo: a multidisciplinaridade, a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade.

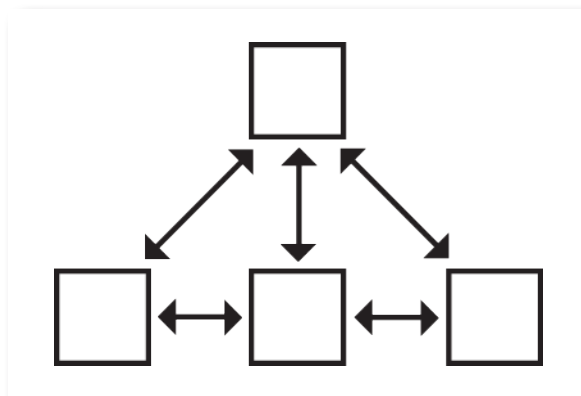
Piaget, um dos pioneiros no campo da conceituação de aspectos referentes à Interdisciplinaridade, descreve a multidisciplinaridade como sendo a interação entre diferentes áreas para resolução de um problema, sem que, contudo, ocorram modificações ou enriquecimento entre os campos (PIAGET *apud* ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 36). Como já mencionado, Design e Gastronomia possuem aproximações com a abordagem Arte. Muitas vezes, soluções para problemas em ambas as áreas são encontradas explorando conhecimentos do mundo artístico, sejam eles de caráter histórico, técnico ou estético, mas sem necessariamente constituir trocas geradoras de enriquecimento entre as áreas. Esse tipo de interação entre os campos exemplifica o nível de colaboração multidisciplinar. Inclusive, a Arte não é o único campo no qual ambas as áreas buscam informações para seus problemas, caracterizando tanto o Design quanto a Gastronomia como áreas intrinsecamente multidisciplinares. Para entender mais efetivamente algum aspecto ou solucionar um problema, por exemplo, o designer faz uso de conhecimentos de disciplinas diversas, com a finalidade de produzir uma solução holística (VIANNA *et al. apud* BONI *et al.*, 2014, p. 7). A Gastronomia, por sua vez, pode ser também considerada multidisciplinar, pois

inclui a atividade reflexiva e operacional sobre o ato de comer e beber, a análise de aspectos culturais e históricos, o gerenciamento dos processos de produção, a consideração das questões relacionadas à dieta alimentar e aos aspectos nutricionais e de saúde (TOMIMATSU *apud* ROCHA, 2016, p. 17).

Já a interdisciplinaridade, ainda na visão de Piaget (PIAGET *apud* ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 36-37), é tratada como uma colaboração entre disciplinas, em que a interação entre elas acontece propriamente, ou seja, com reciprocidade, de modo a proporcionar um total enriquecimento mútuo.

Complementarmente, Jantsch (JANTSCH *apud* ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 40) apresenta uma visão em que a interdisciplina é definida como “axiomática comum de grupo de disciplinas conexas, definida em nível ou subnível hierárquico imediatamente superior, o que introduz uma noção de finalidade”. Nesse contexto, a principal contribuição de Jantsch foi situar a coordenação entre áreas interdisciplinares como orientada para um objetivo em comum, como esquematiza o autor (Figura 1), em que o primeiro quadrado representa a atuação da axiomática comum a outras áreas (quadrados inferiores) a partir de um nível superior, em que as contribuições não surgem apenas da cooperação disciplinar espontânea, em um mesmo nível hierárquico, como a definição de Piaget (ALVARENGA *et al.*, 2011, p. 40).

FIGURA 1 - Diagrama da Interdisciplinaridade de Jantsch



FONTE: ALVARENGA *et al.* (2011).

Embora não haja consenso, mesmo hoje, acerca de uma definição precisa sobre o nível de interação interdisciplinar, optou-se por apresentar a perspectiva de Jantsch por essa constituir, segundo ALVARENGA *et al.* (2011, p. 52), “a matriz clássica de referência nos estudos contemporâneos sobre o tema”.

Para além do sentido etimológico do termo *design*, explicitado no início deste tópico, é possível conceituar o campo do Design a partir de seu objetivo enquanto campo de atuação: satisfazer uma necessidade através de um produto, em seu sentido mais amplo, integrando, para tanto, aspectos estéticos, funcionais e de seu(s) usuário(s). Nesse processo, de acordo com Löbach (LÖBACH, 2001 [1976], p. 14), estabelecem-se relações de comunicação não apenas entre o designer e o(s) indivíduo(s) que possui (possuem) determinada demanda, mas também relações entre o designer e as contingências estabelecidas por sua empresa e, ainda, com o próprio *objeto de design*. Ainda segundo o autor, esse objeto permanece em aberto até que o conceito de Design relacione-se a algum outro conceito, dando-lhe forma (LÖBACH, 2001 [1976], p. 16).

A definição de Löbach acerca do *objeto de design* aponta para o caráter também interdisciplinar da área, em que a aproximação do Design de outros campos torna-se necessária para que sua aplicação concreta seja possível. Nesse contexto, o que se defende com o presente artigo é que os *objetos da gastronomia* – o prato gastronômico, e até mesmo o cardápio, entre outros possíveis elementos abordados, poderiam apresentar-se como *objetos de design*, proporcionando enriquecimento para ambas as áreas: é interessante notar a proximidade de objetivos, tomados de modo geral, e as relações implicadas para o alcance dos mesmos, no desenvolvimento de atividades tanto do Design, quanto da Gastronomia. Ambos procuram satisfazer alguma necessidade ou desejo (seja com um produto, peça gráfica ou prato gastronômico), sintetizando demandas provenientes dos níveis pessoal (com o repertório e características individuais de cada designer ou *chef*), empresarial (de uma agência ou restaurante), e do público-alvo (que efetivamente apresenta uma necessidade ou desejo a ser atendido).

Ainda com relação aos aspectos que nortearam a opção neste artigo pela adoção do olhar da interdisciplinaridade, cabe ressaltar que a transdisciplinaridade é definida por Piaget (PIAGET *apud* ALVARENGA et al., 2011, p. 38), criador do termo e noção sobre o mesmo, como “uma teoria geral dos sistemas e das estruturas”. Existe uma percepção recente de que o pensamento em Design, diferente do campo propriamente dito, extrapolaria a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade, operando em um nível transdisciplinar, a partir da tese de que o *Design Thinking* seria uma ferramenta através da qual se pode obter a síntese da contradição entre pensamento objetivo e pensamento subjetivo, como defende Benz (BENZ, 2016, p. 1413), interpretando a “terceira cultura do conhecimento”, proposta por Cross, em 1982:

Através dela, o designer ganha as ferramentas necessárias para explicar o seu modo de pensar, se libertando das amarras da previsibilidade e reprodutibilidade, da delimitação no domínio de competência do conhecimento (reducionismo) e da dissociação entre o sujeito e o objeto que fundamentam a lógica clássica. (BENZ, 2016, p. 1413).

Como coloca a autora (BENZ, 2016, p. 1404), esse tipo de pensamento do designer seria um grande diferencial, tendo em vista que conceitos de gestão, como estratégias competitivas, benchmarking, qualidade total, entre outras, foram amplamente difundidas nos últimos vinte anos, e por si mesmas, deixaram de se caracterizar como diferenciais, já que a concorrência direta possui acesso a tipos de análises e resultados semelhantes.

De fato, dentre as perspectivas apresentadas, a interdisciplinar foi adotada no presente artigo, então, por identificar ser esse um olhar que facilita a solução do problema de pesquisa proposto, entendendo, através da interdisciplinaridade, em que

medida o Design pode ser considerado eixo agenciador de uma reflexão acadêmica aprofundada sobre a formação em Gastronomia, auxiliando na promoção de sua consolidação enquanto ensino de nível superior. É a partir das considerações aqui realizadas e dos resultados do mapeamento do cenário acadêmico das duas áreas no Brasil que possíveis intersecções entre Design e Gastronomia são apontadas e analisadas.

2 MAPEAMENTO E ANÁLISE DO CENÁRIO ACADÊMICO NO BRASIL: INTERSECÇÕES ENTRE DESIGN E GASTRONOMIA

Com base no site E-MEC⁴, que apresenta informações oficiais relativas às Instituições de Educação Superior – IES e cursos de graduação do Sistema Federal de Ensino do Brasil, foram levantadas e tabuladas as informações referentes aos cursos de graduação de Gastronomia e Design, e especialização *lato sensu* em Gastronomia, para se mapear o cenário acadêmico referente às áreas citadas, no contexto brasileiro, observando especificidades das grades curriculares desses cursos de pós-graduação e apontando para suas relações com o Design.

Utilizou-se como critério de busca para a pesquisa de graduação em Gastronomia, no referido site, o próprio termo que vem constituindo a designação da área. Durante o processo de checagem adicional, na qual se rastreou a existência dos cursos nos sites de suas instituições, foi possível encontrar cursos de graduação tecnológicos com nomenclaturas distintas atribuídas, mas ainda relacionadas à área, tais como: “Cozinha”, “Panificação” e “Restaurante e Bar”. Esses termos, quando usados como critério de busca na área de pesquisa do portal E-MEC, contudo, não geraram resultados, mas foram contabilizados no levantamento de número total de cursos ativos, garantindo, então, um alcance de dados maior do que se pode ter através da plataforma.

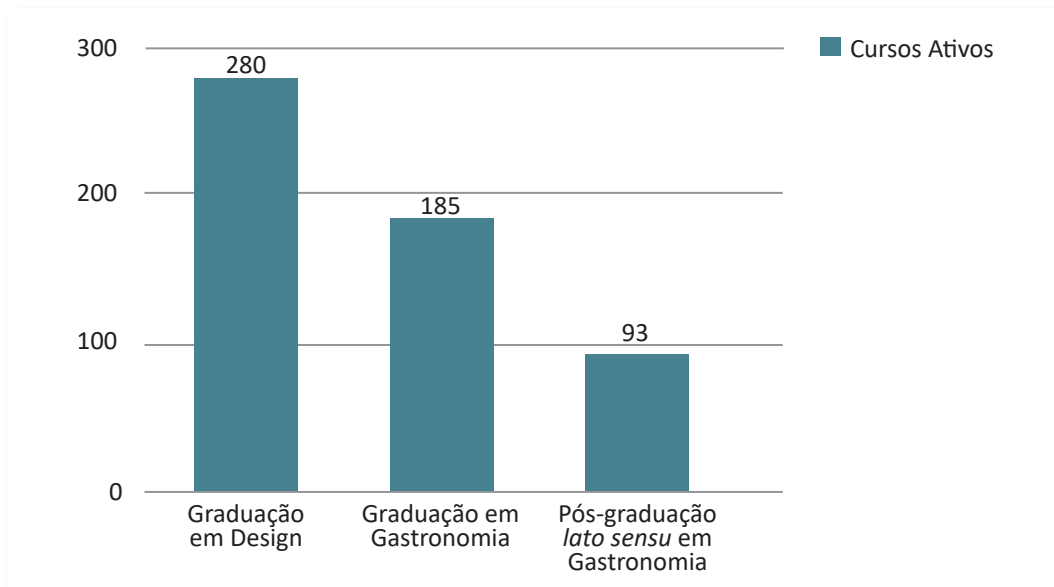
Já nos cursos de especialização *lato sensu*, foram encontrados resultados a partir dos termos “Gastronomia”, “Cozinha”, “Chef” e “Confeitaria” (relacionado à “Panificação” no levantamento realizado). Os cursos de pós-graduação em Gastronomia apontam para uma relação com especialidades da área. Especificamente em relação interdisciplinar manifestada com a área do Design, foi possível encontrar apenas um curso de pós-graduação cujas informações sobre grade curricular e disponibilidade não foram encontradas no site da instituição (Centro Universitário do Instituto de Educação Superior de Brasília - IESB): o curso intitulado “Desenho Industrial e Gastronomia”.

⁴ Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br>>. Acesso entre 02 de setembro de 2016 e 10 de janeiro de 2017.

Por sua vez, o levantamento dos cursos de graduação em Design foi realizado utilizando o termo que designa a área em questão, excluindo-se suas especificações em “Design de Interiores”, “WebDesign” ou “Design de Moda”, de forma a concentrar a atenção nos cursos que tratam do desenvolvimento de produtos tridimensionais e gráficos, visto sua relevância para se pensar preliminarmente a proposta de interdisciplinaridade com a Gastronomia na presente pesquisa, em razão de associações imediatas realizadas com a busca de cursos na área (a inclusão de cursos como “Design de Moda”, por exemplo, não refletiria resultados à presente pesquisa, motivo pelo qual se descartaram tais abordagens). Ainda, ressalta-se a importância de se considerar o aspecto de *gestão* no campo do Design, associação que vem sendo amplamente adotada também por escolas de negócios, ampliando a compreensão da atuação na área – o que auxilia na ampliação também da compreensão do campo da Gastronomia para além de questões técnicas relacionadas ao preparo e cozimento de alimentos.

Como pode ser observado na Figura 2, quanto à graduação em Design foram identificados 280 cursos ativos, ao passo que em Gastronomia o total foi de 185 cursos ativos. Na pós-graduação *lato sensu*, foco de atenção das análises interdisciplinares aqui realizadas, foram encontrados 93 cursos em atividade na área da Gastronomia.

FIGURA 2 – Gráfico de cursos ativos no Brasil – 2017

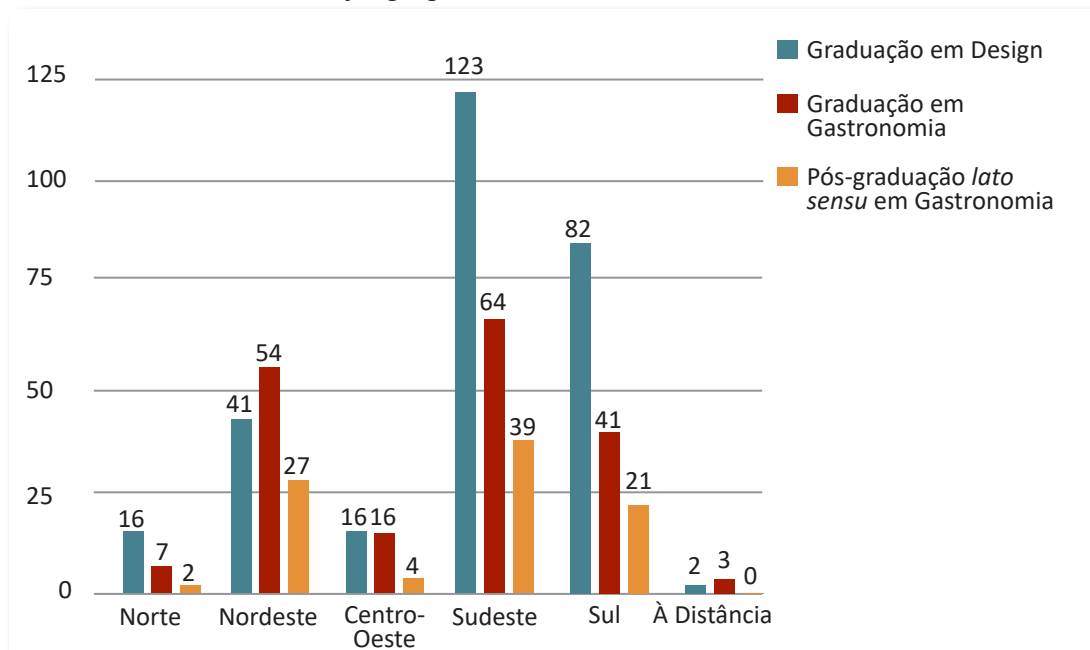


FONTE: Autoria nossa (2017).

A diferença entre o número de cursos em Design e Gastronomia pode apontar para uma maior estabilização do campo do Design do que o da Gastronomia no país, dados que corroboram com o panorama descrito no início deste artigo.

A distribuição geográfica dos cursos levantados no Brasil pode ser observada a seguir (Figura 3):

FIGURA 3 – Gráfico de distribuição geográfica dos cursos no Brasil – 2017



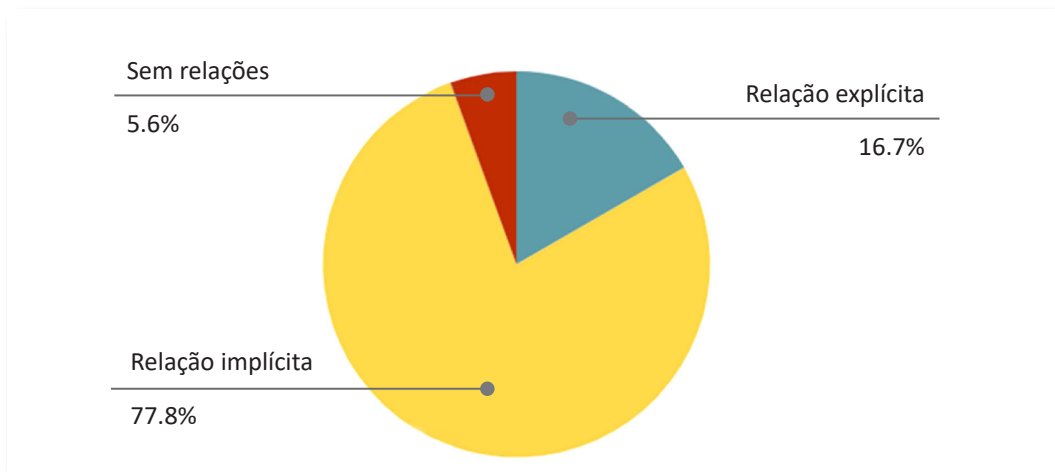
FONTE: Autoria nossa (2017).

Os dados sugerem uma maior consolidação das áreas pesquisadas nas regiões Sudeste, Sul e Nordeste, com destaque para esse último no campo da Gastronomia, em particular.

Com a finalidade de realizar um diagnóstico das possíveis relações existentes entre os cursos de pós-graduação em Gastronomia com a área do Design, foram analisadas as grades curriculares de 60 dos 93 cursos de especialização levantados, tendo em vista a disponibilidade de informações: da totalidade de cursos levantados, 60 eram apresentados nos *websites* das instituições que os ofertavam; na grande maioria dos referidos *websites*, constavam apenas os nomes das disciplinas que compõem os cursos ofertados e, por esse motivo, fez-se um mapeamento para elencar, com base nos nomes atribuídos, as disciplinas curriculares relacionadas, nas quais se procurou identificar relações de modo explícito e implícito com o Design.

Primeiramente, dos 60 cursos de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia, foram encontrados 12 cursos cujas nomenclaturas atribuídas apresentavam relação considerada explícita com o campo do Design, 56 cursos com relação implícita ou potencial com este campo e 4 cursos em que não se identificaram relações. Esses dados podem ser observados em porcentagens no gráfico a seguir (Figura 4).

FIGURA 4 – Cursos de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia e suas relações com campo do Design – 2017



FONTE: Autoria nossa (2017).

Nota-se, a partir desses dados, que a ausência de qualquer intersecção entre aspectos de Design com as nomenclaturas dos cursos de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia é pouco comum. A ocorrência mais observada dentre esses cursos foi *Cozinha Brasileira*. Como são recorrentes os *MBA*s em Gastronomia e outros cursos relacionados a negócios e gestão na área (que apontam para relações explícitas com o Design), bem como alguns cursos possuem nomenclaturas que contemplam termos como *Chef(e)* (que sugerem relações implícitas ou potenciais com o campo), recorreu-se à análise das relações de disciplinas ofertadas nos cursos para compreender as possíveis intersecções entre campos de modo mais aprofundado.

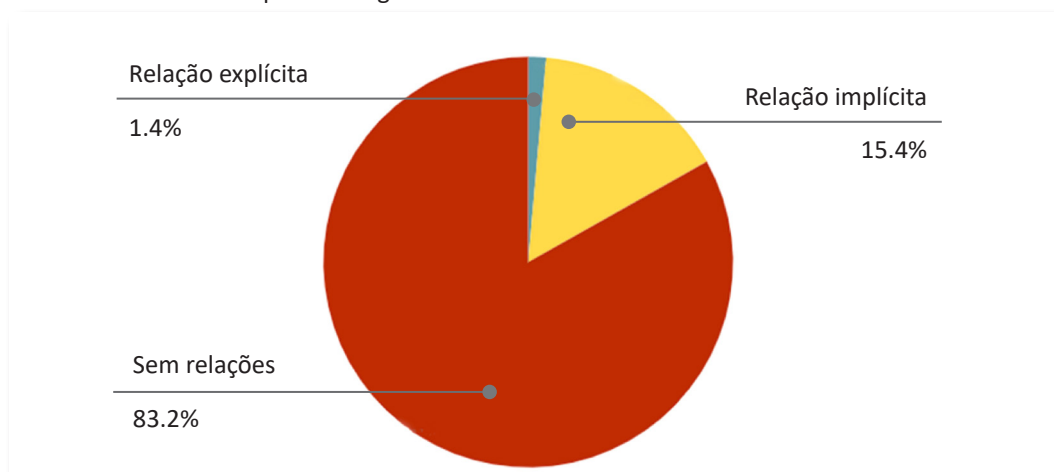
Nos cursos relacionados, das 60 grades curriculares dos cursos de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia levantados, observaram-se 998 disciplinas ao total, das quais 14 apresentavam relações explícitas com o Design, 154 implícitas ou potenciais, e 830 sem alguma relação identificada, sendo essas, em sua maioria, de caráter mais técnico ou histórico na área da Gastronomia (Figura 5, em porcentagem).

No primeiro caso, das relações explícitas entre os campos, consideraram-se aquelas disciplinas que anunciavam o termo design em suas nomenclaturas, ou a utilização de termos relacionados à área, como *layout* e *ergonomia*, na descrição do programa ou conteúdo da disciplina, quando disponível. Quanto às relações implícitas, foram consideradas as disciplinas que aparentemente possuem aspectos comuns ao Design, apresentados na fundamentação teórica, categorizados pelas autoras em três eixos: estética e comunicação; metodologia e técnica; administração e planejamento (mercado, marketing, empreendedorismo e gestão). Tais eixos temáticos são aqui propostos com a perspectiva de identificar sobretudo a presença de aspectos implícitos

do Design em disciplinas curriculares de Gastronomia, identificando possíveis áreas de atuação interdisciplinar entre os campos através das intersecções observadas.

As disciplinas de Gastronomia em que ambas as relações (explícita e implícita) com o campo do Design não foram identificadas dizem respeito a, em sua maioria, programas que procuram desenvolver habilidades essencialmente técnicas na Gastronomia, como “Confeitaria”, por exemplo. A título de ilustração, também não foram identificadas intersecções com disciplinas que se referem a aspectos históricos e culturais do campo, como “Cozinha Regional Brasileira”, e a tendências específicas da área, como “Gastronomia Molecular”.

FIGURA 5 – Disciplinas dos cursos de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia e suas relações com o campo do Design – 2017



FONTE: Autoria nossa (2017).

A grande proporção de disciplinas categorizadas como *sem relações* que, como observado, diz respeito, em sua maioria, a disciplinas técnicas ou histórico-culturais da própria Gastronomia, pode apontar para o caráter eminentemente técnico dos currículos propostos na área. No contexto brasileiro, essa característica é criticada por Gustavo Guterman, coordenador do curso de Gastronomia do Instituto Federal Fluminense, ao apontar uma “estagnação intelectual” (GUTERMAN, 2017) dos gastrônomos enquanto consequência da formação técnica, mais especificamente nas graduações. Para Guterman (2017), o cenário evidencia a falta de incentivo para publicações e inovações tecnológicas na área.

Além disso, de interesse específico para a Interdisciplinaridade, a parcela de 83.2% apontada no levantamento realizado, diz respeito a disciplinas que caracterizam a Gastronomia enquanto uma área separada das outras, representando, dessa forma, suas próprias potencialidades para contribuir, com suas práticas e conhecimentos específicos, a outros campos do conhecimento – incluindo-se aqui o Design.

Por serem pouco numerosas, as disciplinas consideradas como tendo relações explícitas com o Design são apresentadas a seguir por nomenclatura atribuída, junto a seus respectivos cursos, instituições e regiões, na Tabela 1:

TABELA 1 - Nomes das disciplinas com relação explícita com o Design - 2017

continua

REGIÃO	INSTITUIÇÃO	NOME DO CURSO	NOME(S) DA(S) DISCIPLINA(S)
Sudeste	Faculdade Método de São Paulo (FAMESP)	Gastronomia Funcional	Design e Elaboração de Cardápios
Sudeste	Faculdade Unyleya	Nutrição Aplicada à Gastronomia	Design e Elaboração de Cardápios
Sudeste	Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)	MBA em Gestão de Negócios de Alimentação e Gastronomia	Planejamento e Design em Serviços de Alimentação
Sudeste	Centro Universitário SENAC (SENAC-SP)	Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação - Foco em Resultados	Arquitetura, Design e Tecnologia em Negócios de Alimentação
Sudeste	Centro Universitário SENAC (SENAC-SP)	Planejamento e Projeto para Cozinhas Profissionais	Linguagem e Representação Gráfica; Equipamentos de Cozinha I; e Equipamentos de Cozinha II
Sul	Centro Universitário de Maringá (UNICESUMAR)	MBA em Gastronomia	Food Design e Criatividade
Sul	Faculdade Regional Palmitos (FAP)	Gastronomia	Design, Organização e Elaboração de Cardápios
Sul	Universidade Positivo (UP)	Gestão de Gastronomia e Eventos	Tópicos Avançados em Gastronomia e Eventos (Saúde e Higiene de Alimentos; Design e Arquitetura; Legislação Aplicada; Recursos Humanos e Liderança em Gastronomia e Eventos; Tendências, Tecnologia da Informação e Sistemas de Gerenciamento)

REGIÃO	INSTITUIÇÃO	NOME DO CURSO	NOME(S) DA(S) DISCIPLINA(S)
Sul	Universidade Positivo (UP)	Chef de Cuisine Nacional e Internacional	Tendências, Inovação e Novos Produtos Gastronômicos (diet, light e orgânicos; sustentabilidade; novas tecnologia; cozinha criativa e food design; gastronomia hospitalar e funcional; arquitetura e tipologia de empreendimentos)
Sul	Universidade Positivo (UP)	Chef Pâtissier & Boulanger (Confeitaria e Panificação Profissional)	Tendências, Inovação e Novos Produtos Gastronômicos (decoração, design e modelagem de doces e cakes, diet, light e orgânicos)
Sul	Universidade Positivo (UP)	MBA em Gastronomia	Tendências da Gastronomia (Tecnologia Culinária e Inovação; Arquitetura; Food Design e Criatividade; Mercado Diet, Light e Orgânico)
Sul	Universidade Positivo (UP)	Gastronomia Funcional	Design e Elaboração de Cardápios Especiais

FONTE: Autoria nossa (2017).

De início, é curioso notar que os cursos levantados na categoria explícita localizam-se apenas nas regiões *Sul* e *Sudeste*, relacionando-se com os dados de distribuição geográfica dos cursos de graduação em Design e Gastronomia no Brasil, visto que ambas as regiões são lugares em que esses dois cursos, simultaneamente, encontram-se mais consolidados, em relação às demais regiões do país.

Baseando-se nos nomes atribuídos às disciplinas, é possível explorar uma variedade de sentidos possíveis em que o termo *design* é empregado, bem como possíveis contribuições estabelecidas entre Design e Gastronomia, que extrapolam a intersecção com a Arte percebida inicialmente neste artigo. Enquanto aspectos de *tendência* e *inovação*, termos recorrentes nas disciplinas acima mencionadas, pode-se ter uma perspectiva sobre diferencial que o Design apresenta para o campo da Gastronomia enquanto forma de agregar valor mercadológico a um produto ou serviço.

O nome “Food design e criatividade”, atribuído a uma das disciplinas consultadas desperta, por sua vez, a ideia da aplicação de projeto para o desenvolvimento também de comida, lembrando-se da etimologia de *design*, além de uma relação entre esse projeto e metodologias e técnicas criativas. Ainda na visão de projeto, podem-se pensar as disciplinas que citam a “Elaboração de Cardápios”, tendo o Design como perspectiva que organiza e desenvolve, procurando atender aspectos estéticos, funcionais e de

usabilidade, esse objeto característico da Gastronomia. Dessa forma, os cardápios apresentam-se, então, como possibilidade de objeto de estudo e desenvolvimento para o Design.

As disciplinas “Linguagem e Representação Gráfica”, “Equipamentos de Cozinha I” e “Equipamentos de Cozinha II”, em um curso intitulado “Planejamento e Projeto para Cozinhas Profissionais” parece trazer a relevância da perspectiva de diferentes partes para a compreensão de algo mais amplo. Ou seja, da importância de aspectos que se identificam no *Design Gráfico* (na primeira disciplina) e no *Design de Produto* (na segunda e terceira disciplinas) para o planejamento e projeto de um ambiente, de uma cozinha profissional, em que todas essas partes se relacionam.

Acredita-se que o reconhecimento explícito do Design, a partir de termos que designam o campo ou faça referência a ele nas disciplinas acima, já constituem aproximações interdisciplinares entre os campos na prática e no contexto acadêmico, em algum nível.

Já com a identificação de disciplinas de Gastronomia com relações implícitas, ou potenciais, com o campo do Design, procura-se apontar para possibilidades de atuação interdisciplinar entre as áreas, que se anunciam em palavras-chave das disciplinas observadas. Nesse contexto, nota-se, nos resultados obtidos de relação implícita que, no eixo temático de *administração e planejamento*, além de *mercado*, *marketing*, *empreendedorismo* e *gestão*, são recorrentes os termos *tendências* e *inovação*, com foco nas palavras *cardápios*, *eventos*, *serviços*, *produtos* e, em menor proporção, *consumidor*. Entre o eixo da *administração e planejamento* e o de *estética e comunicação*, aparece o *digital*, em disciplinas de “Marketing de Serviços”, “Mídia Digital e Redes Sociais para Gastronomia e Eventos”; e “Marketing e Comunicação Digital”. Nesse segundo eixo, além do termo *estética*, aparecem as denominações *harmonização*, *enologia* e *enogastronomia*, *análise sensorial*, *vivências* e, em quantidade menor, o aspecto *emocional*, campo de estudo que tem se desenvolvido recentemente também no Design, através do *Design Emocional*.

Com relação à estética, cabe aqui chamar atenção, principalmente a partir dos termos encontrados, para a importância do sentido de estética menos relacionada aos aspectos de visualidade, mas sim à questão da experiência estética, ou à relação entre objeto e indivíduo. É a partir desses sentidos que poderiam ser oferecidos embasamentos teóricos para se estudar as *vivências*, auxiliar as *análises sensoriais*, além do aspecto *emocional*, inerente a essas relações. Situados tanto no eixo da *estética e comunicação*, quanto no eixo de *metodologia e técnica*, encontram-se os termos *escultura* e *criação*. Nesse último eixo, *sustentabilidade*, *criatividade*, *tecnologia*

e *ciência* são palavras recorrentes. Em geral, fica marcado o maior reconhecimento das disciplinas que envolvem administração e planejamento na área da Gastronomia, expresso pela quantidade de cursos observados a oferecerem esse tipo de conteúdo em suas grades curriculares.

Levando em consideração esse contexto, os eixos *estético e comunicacional*, bem como o *metodológico e técnico* apresentam-se como maiores potencialidades para enriquecimento entre Design e Gastronomia, por ainda não terem sido tão explorados. No primeiro desses, a interdisciplinaridade seria possível ao oferecer, de um lado, recursos teóricos para análise dos alimentos em suas relações com o humano e, de outro, os próprios objetos e relações. No segundo, diferentes metodologias e técnicas sustentáveis e criativas, de ambos os campos, poderiam ser comparadas e relacionadas, contribuindo para uma produção interdisciplinar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentro da perspectiva interdisciplinar desenvolvida neste artigo, propõe-se que o Design poderia beneficiar o campo da Gastronomia a partir da transferência de suas bases teóricas, da noção de projeto e dos aspectos a ele relacionados, para a teoria e prática da Gastronomia que, por sua vez, ofereceria ao campo do Design novas técnicas e objetos de estudo e desenvolvimento. Acredita-se também que a noção de projeto em Design assumiria um papel de explicitar e facilitar o alcance do objetivo de um trabalho na área da Gastronomia, dada a sua similaridade com o que se objetiva no Design: a satisfação de determinada necessidade ou desejo (LÖBACH, 2001 [1976]).

Entende-se, aqui, que o arcabouço de conhecimentos teóricos que baseiam a atuação no campo do Design – muitos deles comuns à Gastronomia, como observado no desenvolvimento deste artigo –, além da estrutura de projeto em Design, poderia beneficiar o desenvolvimento teórico-prático e consolidação da Gastronomia no país. Para se exemplificar: o (i) projeto, resumido, em linhas gerais, pela definição de um (ii) *briefing*, (iii) coleta e (iv) análise de dados para o desenvolvimento de um (v) conceito, seguido da (vi) geração de alternativas por meio de (vii) técnicas criativas e (viii) seleção criteriosa da solução que melhor responde ao problema estudado, poderia favorecer também o desenvolvimento de produtos gastronômicos. Nesse ponto, pode-se apontar como parte da contribuição da Gastronomia para o campo do Design a apresentação de potenciais novos objetos de estudo, tais como (a) o fenômeno do produto efêmero que é o prato gastronômico, (b) a elaboração de cardápios e receitas, além da (c) estética do gosto e do olfato e da possibilidade de (d) novas técnicas e produtos. Como colaboração

recíproca que seria possibilitada às duas áreas na pesquisa acadêmica a se refletir na atuação na indústria, no caso de uma manifestada intersecção curricular, podem-se mencionar o setor de eletrodomésticos e a produção de louças e utensílios de cozinha.

As autoras defendem que os aspectos aqui destacados podem fomentar a colaboração entre as áreas como forma de promoção do ensino de pós-graduação na área da Gastronomia, em franca expansão no país e em fase de desenvolvimento científico-acadêmico. Nesse sentido, com as observações e análises aqui desenvolvidas sobre o panorama acadêmico das áreas de Design e Gastronomia no Brasil, e das relações curriculares observáveis nesse contexto, pretende-se ressaltar o efetivo enriquecimento mútuo dos campos envolvidos por meio do pensamento interdisciplinar. Enquanto desdobramento das reflexões realizadas, o artigo pode despertar o eventual interesse para a concepção de cursos de pós-graduação *lato sensu* de abordagem interdisciplinar com as áreas envolvidas, do mesmo modo que estimular possíveis propostas de se pensar a criação do *stricto sensu* em Gastronomia – o que certamente teria fortes contribuições do campo do Design para seu desenvolvimento.

REFERÊNCIAS

- ALVARENGA, A. T. et al. **Histórico, fundamentos filosóficos e teórico-metodológicos da interdisciplinaridade**. In: PHILLIPI JÚNIOR, A.; SILVA NETO, A. J. Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia & inovação. Barueri, SP: Manole, 2011. p. 3-68.
- AZEVEDO, W. **O que é Design**. São Paulo: Brasiliense: 1998.
- BENZ, I. E.; MAGALHÃES, C. F. Transdisciplinaridade para se entender o Design Thinking. **Blucher Design Proceedings**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 1403-1415, nov. 2016. Disponível em: <<http://www.proceedings.blucher.com.br/article-details/transdisciplinaridade-para-se-entender-o-design-thinking-24355>>. Acesso em: 29 maio 2017.
- BIAZZI, R. Setor de gastronomia já emprega mais que a construção civil no país. **G1**, São Paulo, abr. 2012. Disponível em: <<http://g1.globo.com/jornal-da-globo/noticia/2012/04/setor-de-gastronomia-ja-emprega-mais-que-construcao-civil-no-pais.html>>. Acesso em: 01 fev. 2016.
- BONI, C. R.; SILVA, K.; SILVA, J. C. P. da. **A (in)definição do design: os limites do design e a relação com a arte e a indústria**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN, 11., 2014, Gramado. **Anais...** São Paulo: Blucher Design Proceedings, 2014, p. 351-361.
- CURSOS para tecnólogos oferecem boas oportunidades no mercado. **G1**, jun. 2014. Disponível em: <<http://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2014/06/cursos-para-tecnologos-oferecem-boas-oportunidades-no-mercado.html>>. Acesso em: 30 jan. 2016.
- DENIS, R. C. **Design para um mundo complexo**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- _____. **Uma introdução à história do design**. São Paulo: E. Blücher, 2000.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
- GUTERMAN, G. Ninguém quer ser cozinheiro. **InFood**, fev. 2017. Disponível em: <<http://infood.com.br/ninguem-quer-ser-cozinheiro>>. Acesso em: 16 jun. 2017.
- LÖBACH, B. (1976) **Design industrial: bases para a configuração dos produtos industriais**. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.
- OLIVEIRA, C. C. Sobre processos de mediação e ondas de consumo: a gastronomia como argumento de venda e motivo publicitário. In: INTERCOM SUL: CONGRESSO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA REGIÃO SUL, 17., 2016, Curitiba. **Anais...** São Paulo: Intercom, 2016. Disponível em: <<http://www.portalintercom.org.br/anais/sul2016/resumos/R50-0136-1.pdf>>. Acesso em: 7 jan. 2017.
- OSHIMA, F. Y. et al. Todo mundo quer ser chef. 2014. *Época*, nov. 2014. Disponível em: <<http://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/11/todo-mundo-quer-ser-bchefb.html>>. Acesso em: 1 fev. 2016.
- RAYNAUT, C.; ZANONI, M. **Reflexões sobre princípios de uma prática interdisciplinar na pesquisa e no ensino superior**. In: PHILLIPI JR, A.; SILVA NETO, A. J. Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia & inovação. Barueri: Manole, 2011. p. 143-208.
- RIBEIRO, S. M. A.; LOURENÇO, C. A. Bauhaus: uma pedagogia para o design. **Estudos em Design**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 1, p. 1-24, jun. 2012. Disponível em: <<https://estudosemdesign.emnuvens.com.br/design/article/view/87>>. Acesso em: 29 maio 2017.

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 11-27, mar. 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2017.

VERONEZZI, F. Gastronomia: curso, carreira e mercado de trabalho. **Guia da Carreira**, [2015?]. Disponível em: <<http://www.guiadacarreira.com.br/profissao/gastronomia>>. Acesso em: 30 jan. 2016.