



## A CIÊNCIA GASTRONÔMICA: DIÁLOGOS INTRÍNSECOS COM A INTERDISCIPLINARIDADE

Alexsandro da Silva Freitas <sup>1</sup>  
Andréa de Sousa Araújo <sup>2</sup>  
Dr. Francisco José Alves de Aquino <sup>3</sup>

### RESUMO

Este trabalho aborda a gastronomia enquanto área do conhecimento científico em processo de desenvolvimento e estruturação continuada, tendo como essência de sua construção sócio-político-cultural os múltiplos saberes humanos como alicerces de seu ensino-aprendizagem. A interdisciplinaridade, nessa perspectiva, é intrínseca ao fazer culinário e ao ato do ensino-aprendizagem dos estudantes, visto que um profissional da área da gastronomia não pode simplesmente fazer uma receita, sem saber da importância do uso das práticas e técnicas operacionais que envolve o ato de preparar um alimento para uma coletividade. Além disso, as práticas rotineiras de culinárias não se restringem ao único objetivo de satisfazer a necessidade humana vital, pois o ato de comer envolve várias nuances culturais e sociais. Nesse sentido, faz-se necessário a contribuição das diversas ciências que agregam múltiplos conhecimentos e suas características específicas imersas no fazer culinário contemporâneo. Assim, objetiva-se neste artigo identificar as várias ciências constitutivas da educação gastronômica e suas interlocuções intrínsecas, logo efetivando uma interdisciplinaridade orgânica. Para isso, nosso referencial teórico-metodológico fundamenta-se em Canella-Rawls (2012), Barham (2002), González (2023), Neves (2022), Flandrin e Montanari (2018) dentre outros. Observou-se que a fragmentação dos conteúdos em disciplina, decorrente das atuais configurações do ensino de gastronomia e do processo histórico-político da educação no Brasil não impossibilitam um ensino-aprendizagem interdisciplinar, embora possa vir a ser um desafio para algumas metodologias de ensino mais inflexíveis, pois na gastronomia ocorrem diálogos formativos dos diversos conhecimentos humanos segmentados pela estrutura educacional vigente.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Ciência. Interdisciplinaridade. Ensino. Aprendizagem.

---

<sup>1</sup>Mestrando do Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará-CE, [alexandro.silva.freitas05@aluno.ifce.edu.br](mailto:alexandro.silva.freitas05@aluno.ifce.edu.br);

<sup>2</sup>Mestranda do Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará-CE, [andrea.araujo00@aluno.ifce.edu.br](mailto:andrea.araujo00@aluno.ifce.edu.br);

<sup>3</sup>Professor Doutor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - CE, [fcoalves\\_aq@ifce.edu.br](mailto:fcoalves_aq@ifce.edu.br).

## INTRODUÇÃO

O ato de alimentar-se é uma predisposição biológica dos seres vivos. Nesse sentido, a procura por alimentos é um dos instintos mais urgentes dos múltiplos indivíduos, das mais variadas espécies, quando se trata de seres humanos não é diferente. Uma das nossas primeiras ações no planeta Terra é o ato da alimentação.

Por isso, a importância dada ao que se come é vital. Além das necessidades fisiológicas inerentes ao estar vivo, nossa espécie vem construindo variadas significações, sentidos, sabores e saberes durante nossa história evolutiva natural. Logo, para nós o comer se tornou, não somente uma ação animaléscia predisposta, mas um ato social, político, cultural e econômico que guarda semelhanças e especificidades dentro de cada aglomerado humano em comunidades.

Observa-se perante o exposto que o estudo da antropologia mostra nossas transformações culinárias durante os séculos. Essas mudanças estão associadas a nossa própria concepção e formação das sociedades, pois a necessidade vital é constante e inexorável. Desde as nossas mais remotas origens nômades se tem a seleção e adaptação dos ingredientes disponíveis no meio ambiente que ocupamos as possibilidades de tratamento desses insumos como, por exemplo, os mais diversos tipos de cozimento e espaços adequados ao fazer culinário.

Com isso, dá-se início, de modo bastante primitivo, a noção de âmbito específico para a feitura das refeições, a cozinha, e da divisão do trabalho nos dos grupos humanos para realizar essa função coletiva e individual, que na contemporaneidade chamamos de cozinheiros(as).

Esses sujeitos passam por mudanças de posição social de acordo com a relevância que cada sociedade desenvolveu em determinado período histórico. Assim como o próprio conhecimento e execução dessas receitas que ganham notoriedade e são gerados novos termos e conceituações como, para sintetizar toda essa gama de saberes complexos, cria-se a palavra Gastronomia.

Desde a Grécia Antiga com o “pai da Medicina”, Hipócrates, as “Leis do Estômago”, pois assim é a etimologia da palavra Gastronomia, do grego antigo γαστρονομία; γαστήρ “estômago” e νομία “lei” / “conhecimento”, vem associada ao âmbito da saúde humana. Por conseguinte, as relações da alimentação com o campo científico sempre estiveram envoltas nesses diálogos entre as ciências, já que o estudo do comportamento alimentar pode vir a

causar doenças nas populações. À vista disso, analisar-se-ão as conexões da Gastronomia como ciência e suas interseções com outros conhecimentos estruturados como tal.

Dessa maneira, pensar a interdisciplinaridade no ensino-aprendizagem prático e teórico da gastronomia configura-se como uma ação pedagógica já inerente desses processos formativos dos educandos, que, todavia, destacamos neste escrito através uma exposição da gastronomia como ciência humana que guarda em seus caminhos educacionais um fazer inter-relacional entre as disciplinas dos currículos escolares e saberes científicos humanos.

## **METODOLOGIA**

A presente pesquisa trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura, de acordo com Gil (2010, p.29) “A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado” e de cunho de estudo qualitativo “a pesquisa qualitativa envolve primeiramente estudar o significado das vidas das pessoas nas condições em que realmente vivem” (YIN, 2016, p.7). Para isso, fez-se um levantamento do referencial teórico em diversas fontes de dados, tais como livros impressos, artigos científicos disponíveis nas bases de dados Google Acadêmico e SciELO (Scientific electronic library online).

A escolha dessas ferramentas de busca deu-se pela facilidade e gratuidade de acesso aos trabalhos acadêmicos publicados nessas plataformas, a legitimidade da utilização delas no campo da pesquisa científica e pela diversidade de estudos disponíveis para consulta.

Além disso, como técnica de seleção dos escritos referenciados neste artigo, usou-se palavras-chave no sistema de busca dessas bases como, por exemplo: ensino de gastronomia, gastronomia e ciências e interdisciplinaridade. Ademais, focou-se em publicações mais recentes, dos últimos cinco anos, por via da filtragem de referências.

A partir desse delineamento, pôde-se estabelecer os textos mais relevantes para a atual pesquisa por meio da leitura dos resumos e, após a confirmação da importância e aproximação temática com a presente pesquisa, fizemos a leitura dos artigos completos e citamos em nosso trabalho.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

O que se considera Ciência é uma construção sócio-política-cultural e histórica humana das maneiras de estruturação, análise, observação, registro, publicação, difusão, experimentação dentre outras atribuições da organização do conhecimento do meio ambiente

no qual estamos inseridos e das possíveis influências externas aos fatos que se julga real, isto é, a busca pela verdade dos acontecimentos, que, por vezes, pode-se controlar e, tantas outras vezes, não, apenas nos prepararmos para eles como, por exemplo, os grandes fenômenos da natureza.

Nessa perspectiva de análise, os passos iniciais de um possível pensamento científico surgem com a própria evolução da espécie humana, quando adquirimos capacidade mental mais desenvolvida que outros animais que habitavam no mesmo espaço geográfico. Dito isso, a humanidade pré-histórica já possuía suas maneiras de entender o mundo. Assim, “O homem pré-histórico elaborava seu saber a partir de sua experiência e de suas observações pessoais” (LAVILLE; DIONNE, 1999, p. 17). A partir disso, começa-se o aprimoramento das observações e surgem os questionamentos, os porquês das coisas serem como são.

Por conseguinte, ocorrem múltiplas tentativas de explicação da vida. A Filosofia é uma importante área do saber que se preocupa com as origens da realidade, embora a dúvida seja a base fundante do pensamento filosófico, desde os mundos antigos gregos, fenícios, egípcios, astecas, tupis etc. Tanto que “Os filósofos desempenharam um papel de primeiro piano nessa trajetória, a tal ponto que, durante muito tempo, o saber científico, no Ocidente, pelo menos, pareceu se confundir com o filosófico” (LAVILLE; DIONNE, 1999, p. 22). A caminhada rumo a uma conclusão do que é a vida? Por que estamos vivos? Quais são os nossos limites físico-psicológicos? Viemos de outro lugar ou somos apenas matéria temporal constituída? Essas e outras questões fazem parte do escopo das indagações humanas.

As religiões também têm suas contribuições para solucionar o mistério da existência. Por meio de dogmas, escrituras sagradas, designação de comportamentos, criação de instituições religiosas, símbolos significantes, economia e política religiosas, elas estão inseridas no cotidiano das populações e convive, às vezes harmoniosamente, outras não, com os saberes científicos, até mesmo porque “O que não se pode explicar pela razão e pelo saber disponível é compensado pelos mitos ou pelo sobrenatural” (LÉVI-STRAUSS, 1991, p. 166).

No século XVIII, “O Século das Luzes”, tem-se um marco histórico relevante: o surgimento do movimento Iluminista na Europa. Essa concepção colocava a razão como alicerce para o saber de fato, como nos conta Lavelle e Dionne (1999, p. 24): “os princípios da ciência experimental desenvolvem-se por meio de múltiplas aplicações. As descobertas são muitas, sobretudo no campo dos conhecimentos de natureza física”.

Nesse contexto de racionalismo iluminista, a Ciência, historicamente, buscará um percurso de formulações de perguntas e aceitação de possíveis respostas baseadas em métodos que possam ser replicados e revistos por outras pessoas, daí advém uma notoriedade,

legitimação dos saberes científicos como sendo prováveis. De acordo com Barham (2002, p. 57), faz-se necessário essa trajetória, pois uma parte importante do método científico é garantir que qualquer que seja o experimento que você execute, seja tudo anotado de forma a permitir que qualquer colega, em qualquer parte do mundo, possa reproduzi-lo e obter o mesmo resultado. Quando os outros falham na reprodução de um experimento, o trabalho original é desacreditado.

Dessa forma, surgem indivíduos socialmente responsáveis por desenvolverem, tendo em vista a divisão social do trabalho, os experimentos de ampliação do saber, os cientistas. Todavia, segundo (PÉREZ, 2001, p. 132) “Muitas vezes insiste-se explicitamente em que o trabalho científico é um domínio reservado a minorias especialmente dotadas”. Essa visão de cientista como detentor da verdade, vem sendo desconstruída nos séculos mais recentes, a partir do XIX até a contemporaneidade.

Já que a Ciência por ser feita por humanos possui aspectos limitados, equívocos, exacerbações próprias dos seres humanos. Por fim, neste breve recorte, propor-se-á uma definição do que é Ciência. Para isso, utiliza-se Leite e Souza (2007, p. 94), quando nos diz que “o saber científico: “[...] pode ser definido como toda a forma de conhecimento codificado, facilmente estruturável”. Dessa forma, trata-se de todo o pensamento humano que foi experimentado e avaliado através de métodos científicos, que, embora se tenha em mente o viés parcial, na construção dos saberes, nos trouxe uma compreensão do processo da natureza e suas relações com as ciências humanas em desenvolvimento.

A história da alimentação é a própria evolução humana na busca por sobrevivência nos meios ambientes que habitamos. Essa premissa, mesmo que se tenha uma industrialização global e um desenvolvimento tecnológico avançado nas sociedades contemporâneas, ainda se faz inexoravelmente verdade.

A construção dos povoados, caminhando para vilas, cidades, metrópoles e megalópoles que se vê na atualidade são fundamentadas pelas melhores condições de existência em um habitat mais favorável. À vista disso, a procura por alimento é uma das causas mais primordiais da formação social “Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais.” (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 27).

Por consequência disso, fomos aprendendo a identificar, por meio da observação e experiência, que são os passos iniciais dos cientistas até hoje, as plantas, as ervas, os legumes, as frutas, as hortaliças, os animais de caça mais propícios ao nosso consumo alimentar, em seguida, sua possível domesticação, e formulamos técnicas de cozimento, utensílios,

equipamentos, local adequado para feitura das preparações, longe de predadores, dividindo o trabalho, em seu sentido ontológico de ação sobre a natureza para continuação da vida, socialmente os agrupamentos humanos. Nesse horizonte, fomos criando sentidos e significados simbólicos para a comida. Sendo assim, a estratificação, a hierarquização dos sujeitos de uma determinada localidade era exposta, e ainda o é, pela capacidade de consumirem uma alimentação específica, enquanto outra classe social só pode ter acesso a outro tipo de insumo.

Isso é visto desde dos grandes banquetes da Antiguidade, aqui se enfoca o povo mesopotâmico, que até mesmo os deuses, posteriormente essa divindade foi atribuída a humanos, como, por exemplo, aos faraós do Egito, já tinham o rito alimentar como expressão de poder:

Muitas vezes, a assembleia dos grandes deuses, em que são tomadas decisões importantes, acontece durante um banquete. O banquete aparece como uma das principais marcas da solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana.” (JOANNES, 2018, p. 54).

Por se tratar da alimentação de autoridades, realeza, sacerdotes e toda uma classe soberana, de liderança nas sociedades antigas, o fazer culinário era uma função social dada aos cozinheiros de confiança real. Essa designação passou da esfera de servo, pessoas escravizadas e trabalhadores livres para constituir-se como profissão durante o processo de industrialização, avanço tecnológico e complexificação das relações capitalistas nas múltiplas sociedades pelo globo, observando uma trajetória histórica das nações.

Dessa forma, as transformações nas ciências, aqui se pode falar de conhecimentos humanos em curso e as mudanças culturais nos aprimoramentos dos saberes não deixaram de fora os impactos na alimentação, por conseguinte:

Não apenas os homens se depararam com alimentos diferentes, de acordo com as regiões, mas parecem ter percebido, em cada região, a uma seleção e escolha dos alimentos que a natureza lhes oferecia; escolhas que decorriam, aliás, da diversidade de sua cultura. (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 29).

Tendo em vista que o imperativo do alimentar-se continua ganhando especificidades locais, de acordo com a disponibilidade e tecnologias dos povos para aquisição de alimentos. A Gastronomia, não é uma ciência recente, pode-se supor que as primeiras transformações

dos alimentos para o consumo humano na Pré-História, já era um prelúdio do desenvolvimento que a ela ocorreria com o passar do tempo.

Todavia as conceituações tanto da delimitação desse campo, como qualquer outra ciência, foram aprimorando-se durante os séculos, obedecendo o próprio avanço do conhecimento e o surgimento de novas tecnologias. Para exemplificar os aspectos da Gastronomia como ciência, reconhece-se, notoriamente, a presença da observação, do método, do uso de conhecimentos diversos, pois, na prática culinária tem-se a disposição a química, a física, a biologia, a sociologia, a filosofia, a economia só para citar algumas áreas utilizadas, cotidianamente, nos espaços do trabalho gastronômico, ainda se enfatiza as singularidades culturais e artísticas que estão imersas nos processos culinários.

Verifica-se a cozinha como “laboratório de experimentos”, a pesagem precisa dos ingredientes, o uso de medidas padronizadas, a utilização de instrumentos próprios para a ação do cozinhar, as conversões e equivalências na utilização de sistemas métricos, o controle da temperatura com o uso do termômetro, dos agentes externos e internos da preparação, (CANELLA-RAWLS, 2012, p. 58), a escolha dos insumos advindos da tentativa e erro de outros cozinheiros/cientistas, controle das etapas de cocção, tempo exato necessário para que as reações químicas ocorram satisfatoriamente, a receita como tese vivenciada, esses são alguns quesitos que fundamentam a ciência da culinária.

Continua-se, neste escrito com uma análise objetiva dessa caracterização da Gastronomia como ciência, expondo um dos tipos mais comuns de criações dentro das seculares cozinhas de diversos povos, os pães. Abaixo vai-se observar alguns insumos básicos para esse método de preparo.

Aqui se cita os ingredientes necessários para um bom pão e suas importâncias na preparação: 1) “a farinha é composta de pequenos grânulos de amido, cada grânulo de amido é composto de uma mistura de moléculas” (BARHAM, 2002, p. 117); 2) o açúcar provê “alimento” para o lêvedo (fermento biológico. São micro-organismos, fungos unicelulares que metabolizam açúcares em dióxido de carbono e álcool); 3) gorduras (“os triglicerídeos, conhecidos como banha, manteiga, margarina, gordura, óleo, vêm sendo usados [...] para auxiliar na expansão, dar sensação de umidade significativa na boca e aumentar a vida útil do produto” (CANELLA-RAWLS, 2012, p. 174); 4) o sal modifica e controla a ação do fermento biológico; 5) a água é responsável por favorecer a reação entre glutenina e gliadina, proteínas que formam o glúten em meio de massa úmida.

Pode-se perceber uma das nossas comidas corriqueiras e parte das implicações dos ingredientes nas feitura dela. Com isso, visou-se expor uma das faces da ciência

gastronômica em um alimento presente na vida de milhões de pessoas pelo mundo todos os dias. Dessa forma, é notório que essa análise caberia a qualquer alimento preparado por humanos de qualquer cultura. Logo, tem-se aí a globalização da ciência culinária e replicabilidade do método/receita em vários lugares da Terra, condição inerente à legitimação das ciências.

É notório que as ciências não estão isoladas em ilhas herméticas de saberes, embora se tenha características próprias que as identifiquem como pertencentes a áreas particulares envoltas por semelhantes. Isso se pode perceber na divisão das ciências exatas, da natureza, humanas, biológicas, sociais dentre outras categorizações. Em vista disso, o diálogo, as interações, os complementos, as intervenções são parte do tratamento científico na contemporaneidade. Logo, a ciência gastronômica não foge dessas parcerias. Têm-se diversas contribuições objetivas de outras ciências no culinário. Por exemplo, a Química é uma ciência constante nas cozinhas “Quase tudo que cozinhamos e comemos é feito de carbono, oxigênio e hidrogênio [...] traços de sódio, fósforo, potássio e outros elementos” (BARHAM, 2002, p.7).

A ligação com a Biologia ver-se amplamente. As classes dos nutrientes necessários para o corpo humano funcionar de maneira saudável se encontram catalogado pelo ramo da nutrição e esses compostos possuem propriedades físico-químicas “Os carboidratos são uma classe de substâncias químicas naturais que desempenham papel vital em todos os organismos vivos” (WOLKE, 2003, p. 13), esse é um exemplo.

A Medicina é outra área científica que guarda interações constantes e obrigatórias com a gastronomia. Uma alimentação saudável é prescrição médica inexorável para todo e qualquer paciente. Affonso e Sonati (2007, p. 72) nos diz que “A escolha da dieta influencia profundamente as perspectivas de saúde a longo prazo”.

Dito isso, indivíduos que almejam uma vida equilibrada, longa, que se pretenda saudável tem na boa alimentação uma aliada fundamental nesse processo de fortalecimento da saúde, a Geografia não poderia deixar de ser citada, já que a natureza ainda é a fonte de todos os ingredientes que se utilizam na cozinha, seja ela doméstica ou profissional.

Saber qual época do ano determinado fruto deve ser colhido, compreender em qual ambiente estamos inseridos é mais perto do mar? É uma serra? Estamos em uma região de nevasca? De clima árido? A própria paisagem vai nos impor o uso de um insumo específico. Mesmo se tenha avançado bastante na disponibilidade de alimentos com a industrialização da alimentação. Essas são algumas ciências que fazem parte da ciência gastronômica dentre

outras que poderiam ser citadas. Mas não o serão para mantermos uma síntese histórica e uma análise mais objetiva da escrita pretendida nesta presente pesquisa.

Na história das ciências houve diversas maneiras de sistematização dos ramos científicos. A divisão entre ciências humanas e exatas é um exemplo dessa categorização. Segundo Coggiola (2020, p.16), no século XVIII começa a surgir a estruturação dessas ciências humanas “A impulsão histórica para o nascimento das disciplinas que foram chamadas de ciências "humanas" ou "sociais" surgiram no mesmo período histórico da Revolução Francesa e Revolução Industrial.

Ainda na França, embora esse estabelecimento alimentar existisse em várias localidades do globo, e neste século de revoluções, surge com a burguesia ascendente um relevante espaço sociopolítico-cultural nas sociedades, o restaurante moderno, “as invenções científicas foram (e ainda são) postas à venda), popularizando as criações gastronômicas dos cozinheiros/cientistas. Nesse horizonte, nos esclarece Pitte (2018, p. 752):

Se a França comporta sobretudo estabelecimentos fixos, é por ser a pátria que passou a ser designado pelo nome de “restaurantes”, que, pouco a pouco, tomaram o lugar de todas as outras instituições anteriores. O acontecimento remonta ao final do século XVIII.

Assim sendo, a popularização da Gastronomia reverbera nas situações dos cenários rotineiros da humanidade. Com isso, a ciência gastronômica favorece com suas experiências de sabores, vivências sociais, enriquecimento de paladar, satisfação dos desejos diariamente pelo mundo agora. Observando esse fato, a distância, quase beirando o endeusamento das ciências e dos cientistas com uma noção ilusória dos sistemas racionais como detentores da “verdade” e das diretrizes do método como processo legitimador da realidade, torna-se menos abismal. Visto que os cozinheiros/cientistas estão próximos dos seus clientes/comensais/”cobaias” e, em qualquer momento, pode-se ir à cozinha/laboratório ou pedir que esses profissionais venham até nós.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A Gastronomia é uma ciência e como tal passa por desenvolvimentos de seus métodos, aprimoramento de suas fundamentações, continua cometendo erros em seus experimentos, que escreve sua teoria depois dos procedimentos práticos concluídos. Portanto, gera

resultados e produtos que podem ser vistos, cheirados, desfrutados, inalados, apreciados por todo ser humano.

A estruturação dessa ciência sempre se encontra aberta às novas proporções dos cozinheiros/cientistas do sabor. Embora já se tenha diversas tradições culinárias que se deve respeitar, tendo em vista que, por ser uma ciência humana, cabe se estar atento aos princípios éticos da diversidade dos povos, das culturas ancestrais, dos fazeres culinários cotidianos mais simplórios como representação identitária de uma população.

A multiplicidade de seus produtos pode levar a algum estranhamento por parte de um ou outro sujeito perante uma primeira experimentação. Entretanto, os marcos temporais foram construídos nessas culturas alimentares (seus procedimentos científicos) e devem ser pontuadas as devidas considerações a respeito de cada metodologia, sem perder a reverência aos conhecimentos historicamente enraizados em cada cultura alimentar, sempre científica. Além disso, seguindo os dizeres de Flandrin e Montanari (2018, p. 869):

Saber administrar a relação do presente com o passado, a tradição e a mudança, é uma tarefa que cabe tanto à nossa geração quanto às precedentes. Executá-la de forma razoável e equilibrada é, em primeiro lugar, uma marca de inteligência.

Pensando um pouco nesse protagonismo temporal dos indivíduos no presente, as práticas educativas do ensino de gastronomia guarda estreita relação com um fazer pedagógico interdisciplinar já que:

E a questão básica, a meu ver, é a da relação do conhecimento com a prática humana. Daí a importância do vínculo do conhecimento pedagógico com a prática educacional. Seu caráter interdisciplinar tem a ver com essa condição. Ora, a função do conhecimento é substantivamente intencionalizar a prática; ele é a única ferramenta de que dispomos para tanto. (SEVERINO, 2008, p.33).

Dessa maneira, a práxis da humanidade em relação a seus processos formativos passam pela junção de saberes entrelaçados nos caminhos da aprendizagem dos mais diversos conhecimentos e no ensino da gastronomia, a divisão das ciências não impossibilita os procedimentos de aquisição de fundamentos e conceitos interdisciplinares.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Conclui-se que as práticas pedagógicas do ensino-aprendizagem em gastronomia são por essência inexorável da práxis educacional dessa ciência, logo uma expressão da interdisciplinaridade, mesmo que de maneira empírica, inerente ao próprio modo de aquisição do conhecimento humano, que se constitui por aspectos holísticos.

Assim, fazemos uma crítica aos desenvolvimentos curriculares oficiais que segmentam as ciências não realizando uma interação prática entre estes saberes em outras esferas de aprendizagem. Além do dito, pensamos que a aprendizagem deve ser compartilhada tanto entre os estudantes, quanto entre as disciplinas vigentes nos espaços formais constituídos de ensino.

### **AGRADECIMENTOS**

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE por ser bolsista de desenvolvimento científico e tecnológico.

### **REFERÊNCIAS**

AFFONSO, C. V.; SONATI, J.G. Hábitos alimentares e prevenção de doenças. In: VILATRA, R. (Org) **Alimentação saudável e atividade física para qualidade de vida**. Campinas, IPES Editorial, 2007.

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roça, 2002.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 5 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

COGGIOLA, O. **Ciências humanas: o que são, para que servem**. *Intelligere, Revista de História Intelectual*, Nº 9, jul. 2020.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONZÁLEZ, E.P. **Ciência & Cozinha:** aplicação de metodologias científicas no estudo de processos culinários. 2015. 100 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Gastronômicas, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2015. Disponível em: <https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/12949>. Acesso em: 11 abr. 2023.

JOANNÈS, F. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 9. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

LAVILLE, C.; DIONNE, J. **A construção do saber:** manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre : Artmed; Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

LEITE, F. C. L.; COSTA, M. S. **Gestão do conhecimento científico:** proposta de um modelo conceitual com base em processos de comunicação científica. *Ciência da Informação*, v. 36, n. 1, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

PÉREZ, G. et al. **Para uma imagem não deformada do trabalho científico**. *Ciência & Educação*, v.7, n.2, p.125-153, 2001.

PITTE, J-R.. Nascimento e expansão dos restaurantes. In.: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 9. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

SEVERINO, A.J. O conhecimento pedagógico e a interdisciplinaridade: o saber como intencionalização da prática In. FAZENDA, I.C.A. (Org.) **Didática e interdisciplinaridade**. 13º edição. Campinas: Papirus, 2008.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2003.

YIN, R. K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2016.