



ISSN: 2595-1661

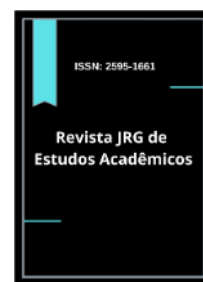
ARTIGO

Listas de conteúdos disponíveis em [Portal de Periódicos CAPES](https://portaldeperiodicos.capes.gov.br/)

Revista JRG de Estudos Acadêmicos

Página da revista:

<https://revistajrg.com/index.php/jrg>



Culinária vegetariana estrita na graduação do(a) profissional de gastronomia no nordeste brasileiro

Strict vegetarian cuisine in the graduation of gastronomy professionals in the brazilian northeast

DOI: 10.55892/jrg.v8i19.2571

ARK: 57118/JRG.v8i19.2571

Recebido: 18/10/2025 | Aceito: 24/10/2025 | Publicado on-line: 26/10/2025

Juliana Silva Santana¹

<https://lattes.cnpq.br/7001960874748225>

Faculdade Anísio Teixeira, BA, Brasil

E-mail: jullissantana@gmail.com

Lorena Ramalho Galvão²

<http://lattes.cnpq.br/5437901491077784>

Faculdade Anísio Teixeira, BA, Brasil

E-mail: lorena.ramalho@fat.edu.br

Danilo Ribeiro de Sá Teles³

<http://lattes.cnpq.br/2528182839566669>

Instituto Federal de Mato Grosso do Sul

E-mail: danilo.teles@ifms.br



Resumo

O curso de gastronomia tem sido ofertado, de maneira crescente, por instituições de ensino superior no país, e para lidar com a complexidade do fenômeno da alimentação é preciso formar profissionais que possam ir além de criar e elaborar pratos e cardápios, mas que estejam preparados para adquirir e articular, com criatividade e inovação, novos padrões e visões do ramo alimentar que vão surgindo na contemporaneidade. Esse estudo teve, portanto, o intuito de identificar a participação da culinária vegetariana estrita na formação dos futuros bacharéis em gastronomia de quatro universidades federais do nordeste brasileiro, através da análise das ementas de 26 disciplinas constantes nas matrizes curriculares desses cursos, no ano de 2023. A culinária vegetariana estrita e os produtos *plant-based* vêm abrindo espaço entre os consumidores, e a região Nordeste do Brasil aparece em destaque nas pesquisas relativas ao tema. Um prato completo, com ingredientes de origem 100% vegetal, pode ter um público muito mais abrangente do que somente os vegetarianos, e os expertos na ciência culinária precisam acompanhar esse segmento e sua expansão, seja através de menu em novos estabelecimentos ou com a adaptação nos cardápios de negócios existentes. Para ir além dos produtos cárneos e lácteos na composição

¹ Mestra em Comunicação e cultura contemporâneas, em 2016, pela Universidade Federal da Bahia. Especialista em Gestão de Alimentos e Bebidas, em 2024, pela Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera. Graduada em Gastronomia, em 2023, pela Faculdade Anísio Teixeira.

² Doutora (2024) e Mestra em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS).

³ Doutor (2014) em Geofísica Aplicada pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Prof. Ebt do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul.

de um menu é preciso que a formação dos estudantes proporcione conteúdos que colaborem com a ampliação desse olhar sobre a cozinha vegetal, suplantando seus mitos e preconceitos.

Palavras-chave: Vegetarianismo estrito. Cozinha vegetal. Gastronomia. Educação superior. *Plant-based*.

Abstract

Gastronomy degree programs have been increasingly offered by higher education institutions across Brazil. Addressing the complexity of the food phenomenon requires the training of professionals capable of going beyond the creation and development of dishes and menus. These professionals must be prepared to acquire and integrate, with creativity and innovation, emerging standards and perspectives within the contemporary food sector. This study, therefore, sought to identify the presence of strict vegetarian cuisine in the education of future gastronomy graduates at four federal universities in Northeastern Brazil, through an analysis of the syllabi of 26 courses included in the curricula of these programs in 2023. Strict vegetarian cuisine and plant-based products have been gaining ground among consumers, with the Northeast region of Brazil standing out in research on the subject. A complete dish composed entirely of 100% plant-based ingredients can appeal to a much broader audience than vegetarians alone. Culinary science professionals must keep pace with this segment and its expansion, whether through menus in new establishments or by adapting the menus of existing businesses. Moving beyond meat and dairy products in menu composition requires that students' training include content that fosters an expanded perspective on plant-based cuisine, overcoming its myths and prejudices.

Keywords: Strict vegetarian cuisine. Plant-based cuisine. Gastronomy. Higher education. *Plant-based*.

1. Introdução

A gastronomia é um campo do conhecimento que tem ampliado a sua participação no ambiente acadêmico formal, com a construção dos saberes para além do empirismo que lhe caracterizava quando não havia investimento em formação profissional, tendo em vista o seu processo evolutivo com o crescente número de instituições que têm ofertado cursos nessa área.

Estar diante do quão complexo é o fenômeno da alimentação, como algo que vai além da simples ingestão de comida, e está repleto de significados culturais, sociais e econômicos, exige desse profissional muito mais do que criar e elaborar pratos e cardápios. É preciso estar preparado para adquirir e articular, com criatividade e inovação, novos padrões e visões que vão surgindo na contemporaneidade, e as instituições de ensino devem ser capazes de formar bacharéis e tecnólogos em gastronomia capazes de intervir socialmente frente às frequentes mudanças que vão se desenhando no cotidiano.

Identificar novas perspectivas do mercado alimentício é uma das competências do perfil profissional do egresso dos cursos superiores em gastronomia, conforme aponta o Ministério da Educação, em seu mais recente “Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia” (2021). Não apenas um nicho mercadológico em expansão, mas uma relevante área de estudo complementar, a culinária vegetariana estrita é um padrão alimentar que tem inspirado o surgimento de novos modelos de negócio, além da adaptação daqueles existentes no ramo da

alimentação. A demarcação do termo “culinária vegetariana estrita” se faz necessária porque existem diferenças entre as nomenclaturas “vegano” e “vegetariano”.

A alimentação vegetariana é dividida em diferentes tipos, segundo a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB)⁴: (a) Ovolactovegetarianismo: utiliza ovos, leite e laticínios na sua alimentação; (b) Lactovegetarianismo: utiliza leite e laticínios, mas não ovos; (c) Ovovegetarianismo: utiliza ovos, mas não leite e laticínios; (d) Vegetarianismo estrito: não utiliza nenhum produto de origem animal na sua alimentação.

A dieta vegetariana estrita pode ser considerada aquela que também é eleita pelo grupo das pessoas veganas, pois, para estas, além da ausência dos produtos de origem animal, soma-se o critério de que nenhum deles tenha sido testado em animais. Isso porque, o veganismo não trata apenas das questões alimentares, mas compreende um estilo de vida cujos adeptos buscam evitar consumir – seja na esfera alimentar, do vestuário, entretenimento, higiene e cosméticos, como *commodities* ou meios de trabalho, entre outros – qualquer forma de exploração e crueldade com os animais, e as motivações para adesão são as mais diversas: por questões éticas, religiosas, políticas, econômicas, de saúde, ambientais, sociais, entre outras.

A definição atualizada do termo, segundo a *Vegan Society*, que é a organização vegana mais antiga do mundo (1944) e cujo fundador também cunhou o nome “vegan”⁵, é a seguinte:

Veganism is a philosophy and way of living which seeks to exclude – as far as is possible and practicable – all forms of exploitation of, and cruelty to animals for food, clothing or any other purpose; and by extension, promotes the development and use of animal-free alternatives for the benefit of animals, humans and the environment. In dietary terms it denotes the practice of dispensing with all products derived wholly or partly from animals.

(Veganismo é uma filosofia e modo de vida que procura excluir - tanto quanto possível e praticável - todas as formas de exploração e crueldade contra animais para alimentação, vestuário ou qualquer outro propósito; e, por extensão, promove o desenvolvimento e uso de alternativas sem origem animal em benefício dos animais, dos seres humanos e do meio ambiente. Em termos dietéticos, denota a prática de dispensar todos os produtos derivados total ou parcialmente de animais). (VEGAN SOCIETY, 2023. Tradução da autora)⁶

Para Amarante et. al (2018), o veganismo tem dado vazão às “demandas reprimidas de um público específico”, e essa dinâmica de crescimento é notória quando grandes redes de fast-food passam a incluir opções vegetarianas ou veganas em seus cardápios, ou até mesmo abrindo novas unidades dedicadas somente a esse segmento. “Além dessa adaptação de negócios já existentes, pode-se observar a criação de novos modelos de negócios que enxergam nesse segmento a possibilidade de rápido crescimento”, completam.

Ou seja, trata-se de um movimento social, político, com diversos atravessamentos (biológicos, econômicos, ambientais, de gênero e raça etc.), onde a comida é parte da identidade, além de uma ferramenta de emancipação e ativismo pelos direitos dos animais, e combate a diferentes formas de opressão e exploração da vida animal (e da natureza) pelo homem, ou seja, ultrapassa as fronteiras da cozinha. Essa foi a maior motivação para que esse estudo optasse pelo foco no

⁴ Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/o-que-e>. Acesso em: 10/05/2023

⁵ Em agosto de 1944, o marceneiro Donald Watson, secretário da Sociedade Vegetariana de Leicester, reuniu-se com mais cinco vegetarianos estritos e fundaram uma organização que desejava ir além do vegetarianismo, com o intuito de beneficiar ainda mais os animais. Surgiu então o termo 'vegan', oriundo da palavra *VEGetariAN*, em referência a quem não consome nada de origem animal, e a *Vegan Society*. (ARIOCH, 2018)

⁶ Disponível em: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>. Acesso em: 26/05/2025.

quesito alimentar, adotando, portanto, a culinária vegetariana estrita e não o termo “vegana”, apesar de toda importância do veganismo para a sociedade.

Feita essa ressalva com relação à terminologia utilizada, volta-se a atenção para o ensino superior de Gastronomia no Brasil.

2. Metodologia

Esse estudo teve, portanto, o intuito de identificar a participação da culinária vegetariana estrita na formação dos profissionais de gastronomia das universidades federais do nordeste brasileiro, através da análise das ementas de disciplinas constantes nas matrizes curriculares desses cursos, no ano de 2023.

Para alcançar esse objetivo, realizou-se uma pesquisa básica, exploratória, de cunho quanti-qualitativo, marcada por dois momentos de recorte. Um primeiro, onde se consultou a base de dados oficial dos cursos e Instituições de Educação Superior - IES, independentemente de sistema de ensino, do Ministério da Educação (MEC), utilizando o termo “gastronomia”. O relatório de consulta textual processado pelo sistema resultou em 424 instituições, o que tornaria a investigação inviável, dentro dos prazos e modalidade para a qual a pesquisa se destinava (um trabalho de conclusão de curso). Portanto, foram definidos alguns filtros para seleção de amostragem intencional, a saber: Categoria Administrativa – Pública Federal, Grau – Bacharelado, Modalidade – Presencial, Situação – Em atividade, conforme ilustra o quadro 1 a seguir:

Quadro 1 – Instituições de ensino superior de acordo com filtros da pesquisa

Região	Instituição(IES)	Sigla	Categoria Administrativa	Grau	Modalidade	Vagas Autorizadas	Situação
NE	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UFBA	Pública Federal	Bacharelado	Presencial	90	Em Atividade
NE	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA	UFPB	Pública Federal	Bacharelado	Presencial	70	Em Atividade
NE	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	UFC	Pública Federal	Bacharelado	Presencial	30	Em Atividade
SE	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	UFRJ	Pública Federal	Bacharelado	Presencial	50	Em Atividade
NE	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	UFRPE	Pública Federal	Bacharelado	Presencial	60	Em Atividade
						Total	300
						Total NE	250
S	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS	UFPEL	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	44	Em Atividade
S	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE	UFCSPA	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	20	Em Atividade
SE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE	IF Fluminense	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	30	Em Atividade
NE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	IFCE	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	70	Em Atividade
NE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO	IFPE	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	30	Em Atividade
SE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO	IFSP	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	40	Em Atividade
NE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ	IFPI	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	30	Em Atividade
S	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA	IFSC	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	40	Em Atividade
SE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	IFMG	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	20	Em Atividade
S	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	IFFarroupilha	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	30	Em Atividade
CO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA	IFB	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	50	Em Atividade
NE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	IFBAIANO	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	40	Em Atividade
S	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ	IFPR	Pública Federal	Tecnológico	Presencial	44	Em Atividade
						Total	488
						Total NE	170

Fonte: dados do Ministério da Educação - Sistema e-MEC, tabela de autoria própria, 2023

A escolha por esses critérios para composição da amostra deu-se por acreditar no maior alcance e diversidade de público atingido por universidades federais, cuja modalidade é essencialmente presencial; além disso, o grau de bacharelado possui o dobro de tempo de formação dos cursos tecnológicos (quatro anos), o que promove uma matriz curricular com mais disciplinas para análise. Observa-se que, das cinco instituições cujo grau é o bacharelado, quatro estão localizadas no Nordeste, totalizando 250 vagas das 300 disponíveis. Se o grau tecnólogo fosse considerado, mantendo-se os demais filtros, outras quatro entidades fariam parte desse levantamento, e levaria ao acréscimo de 170 vagas apenas nessa região do país, o que é um indicador que chama bastante atenção. Sendo assim, a primeira amostra intencional foi reduzida para as quatro universidades federais nordestinas: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal da Paraíba (UFPB),

Universidade Federal do Ceará (UFC), e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Iniciou-se, então, uma busca pelas matrizes curriculares dessas instituições, com o objetivo de identificar disciplinas que pudessem ter associação com a temática da culinária vegetariana estrita. Munidas dessas informações, verificamos que seria necessário o aprofundamento da investigação para que a análise pudesse ser mais coerente com a finalidade desse estudo, visto que, apenas o título da disciplina se mostrava insuficiente para tal. Partimos, por conseguinte, para a segunda fase do recorte, quando, a partir dos projetos pedagógicos dos cursos em questão, tivemos acesso às ementas das disciplinas ofertadas e pudemos selecionar aquelas cuja abordagem se aproximasse do tema. Esse segundo momento resultou em 26 disciplinas, entre obrigatórias e optativas, assim distribuídas (tabela 1):

Tabela 1 – Distribuição das disciplinas selecionadas entre obrigatórias e optativas, por IES

DISCIPLINAS SELECIONADAS		
	OBRIGATÓRIA	OPTATIVA
UFBA	5	1
UFPB	3	2
UFC	5	6
UFRPE	3	1
TOTAL	16	10

Fonte: autoria própria, 2023

Dessa maneira, foi possível realizar uma observação do perfil do profissional em formação por essas instituições, identificando se há participação da culinária vegetariana estrita em seus currículos, e se existe no ensino formal da gastronomia uma preocupação em acompanhar a dinâmica mutável e evolutiva da alimentação, preparando-os para atuar nessa contemporaneidade onde várias especificidades no ramo alimentício se sobrepõem e exigem atenção, com a descoberta de novas possibilidades na cozinha.

3. Resultados e Discussão

A demanda pela formação acadêmica profissional surge quando as classes urbanas começam a valorizar os trabalhadores dos primeiros restaurantes estabelecidos no país. Os cursos técnicos foram ganhando cada vez mais adeptos, formando garçons, cozinheiros, barman etc., principalmente por instituições como o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Apenas no final da década de 1990, surgem os primeiros cursos superiores bacharelados da área, e a partir de 2001, os tecnológicos (REJOWSKI e RUBIM, 2013). A alta procura, na atualidade, por essa graduação, reflete no crescimento expressivo do número de instituições de ensino superior autorizadas pelo MEC: 424 (quatrocentas e vinte e quatro) ao total, como visto no resultado da pesquisa textual no e-MEC, sendo 352 (trezentas e cinquenta e duas) em atividade.

Outro *boom* vem acontecendo no ramo da alimentação, e diz respeito ao mercado *plant-based*, onde a culinária vegetariana estrita está inserida. *Plant-based* (à base de plantas) é um termo que deriva de “*Whole Food Plant-Based Diet*”, criada na década de 1980, pelo Dr. T. Colin Campbell, para definir uma dieta focada na saúde, baseada em alimentos vegetais integrais e naturais, com sabores e nutrientes em sua forma mais pura, pouca gordura e alto teor de fibras vegetais. Atualmente, o termo foi cooptado pela indústria para identificar produtos alimentícios feitos à base de vegetais – visto que ele tem tido maior aceitação e sofre menos preconceito entre

os consumidores do que o termo “vegano”⁷, por exemplo – mas que deixou de se referir apenas a algo super saudável. Isso porque os alimentos industrializados que utilizam a nomenclatura *plant-based* têm sido aqueles que se valem de alta tecnologia e processamento industrial para aproximar insumos vegetais do sabor e da textura do alimento à base animal, a exemplo da “carne vegetal” ou “carne feita de plantas”.

Empresas como Nestlé e Unilever vêm investindo vultosas cifras – valores que superam a casa dos bilhões de reais – em pesquisas e desenvolvimento de produtos substitutos às carnes, ovos e laticínios. A receita global dessas três áreas deve chegar a US\$290 bilhões em 2035, segundo estudo do Boston Consulting Group⁸. Uma pesquisa⁹ realizada pelo Ibope, e coordenada pelo The Good Food Institute (GFI), em 2020, revelou que metade dos consumidores brasileiros reduziu a ingesta de carnes, e destes, cerca de 85% das pessoas experimentariam carnes vegetais que fossem análogas às de origem animal. 39% dos respondentes já faz substituição por alternativas vegetais em pelo menos três refeições semanais, e a região Nordeste do país é a que lidera esse movimento, onde 53% da população afirma ter reduzido o consumo de produtos animais. Já em 2021, um estudo¹⁰ da Inteligência em Pesquisa e Consultoria (IPEC), antigo Ibope Inteligência, apontou que mais de 30% das pessoas optam por alternativas veganas/*plant-based* em restaurantes e outros tipos de estabelecimentos, principalmente quando essa informação está destacada no cardápio. No ranking entre as regiões do Brasil onde esse dado se apresenta, refletindo a redução no consumo de carnes e derivados de produtos de origem animal, temos a região Sul do país, com 41%, seguida pelo Nordeste (39%), Sudeste (35%) e Norte/Centro-Oeste (32%).

Esse destaque para a região Nordeste quando o assunto é o avanço da cozinha vegetal também justifica a escolha pelas instituições de ensino superior citadas nesse trabalho, como uma forma de verificar se os profissionais em formação estão sendo devidamente preparados para acompanhar esse crescimento acelerado do mercado no ramo alimentício, e que tem aberto nichos de consumo ainda pouco explorados pelos egressos do curso. Também se encontra no Nordeste o primeiro mestrado acadêmico de gastronomia do país, na área interdisciplinar: o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, aprovado em 2020, conta com 3 linhas de pesquisa (Gastronomia Social e Sustentabilidade; Tecnologia e Inovação Gastronômica; Gastronomia, Nutrição e Saúde), e aposta na formação de mestres(as) que poderão continuar na região, atuando como pesquisadores(as) especializados(as), ou como professores(as) de Instituições de Ensino Superior, contribuindo com o desenvolvimento de investigações acadêmicas que visem aprimorar o conhecimento técnico-científico aplicado da área.

Elencou-se, logo abaixo, a relação das universidades federais pesquisadas, com as disciplinas que apresentam algum tipo de relação com a temática (tratando diretamente do assunto, ou com possibilidades de abrangê-lo em sua atuação), e suas respectivas ementas. Os códigos que antecedem o nome da disciplina foram criados com o objetivo de simplificar o texto no ato da discussão dos resultados, e assim se conformam: sigla da IES/OB ou OP (caráter) + número cardinal em ordem crescente. O caráter da matéria (se obrigatória ou optativa) serve como um importante marcador para avaliar como as instituições vêm encarando a necessidade de acompanhar, e

⁷ Se o foco do produto for na composição vegetal, o termo “*plant-based*” se torna mais adequado, mas se a ética e o bem-estar animal fazem parte de todas as etapas do processo produtivo, adota-se o termo “vegano”. Ressalte-se que um produto pode carregar os dois termos, visto que não são mutuamente excludentes.

⁸ Disponível em: <https://veganbusiness.com.br/pesquisa-revolucionaria-2023-aponta-crescimento-do-mercado-plant-based/>. Acesso em: 12/05/2023.

⁹ Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano>. Acesso em: 12/05/2025.

¹⁰ Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano>. Acesso em: 12/05/2025.

também desenvolver, tendências gastronômicas que entrecruzem os aspectos sociais, culturais, nutricionais e afetivos envolvidos na alimentação.

3.1 UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA

O curso de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia teve seu início em março de 2009, e oferta 90 vagas em seu certame. Dentre as disciplinas presentes em sua matriz curricular, foram selecionadas cinco obrigatórias e uma optativa.

Quadro 2 – Ementas das disciplinas selecionadas da Universidade Federal da Bahia

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA		
DISCIPLINA	CARÁTER	EMENTA
UFBA/OB1 – ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO, SAÚDE E SEGURANÇA ALIMENTAR	OBRIGATÓRIA	Composição química dos alimentos. <u>Estudo dos grupos alimentares</u> . Funções dos nutrientes na fisiologia humana. Distúrbios nutricionais prevalentes na população. <u>Diretrizes alimentares saudáveis nos diversos estágios da vida</u> . Segurança Alimentar.
UFBA/OB2 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	OBRIGATÓRIA	<u>História e mudanças na alimentação do homem. Evolução da Gastronomia através dos tempos</u> . Arte no processo culinário. Construção dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A transmutação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu. <u>Alimentação, tecnologia e ciência</u> . Saúde, trabalho, lazer e gastronomia.
UFBA/OB3 – FRUTAS E HORTALIÇAS	OBRIGATÓRIA	Aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de frutas e hortaliças nas sociedades, em especial na <u>sociedade brasileira</u> . Identificação e nomenclaturas de vegetais. A cadeia produtiva das frutas e hortaliças. A representação cultural do consumo alimentar das frutas e hortaliças leguminosas, suas <u>características físico-químicas e sensoriais</u> , controle de qualidade sanitária e conservação. Técnicas de corte e a sua aplicação nas diversas preparações. Modificações ocorridas em decorrência dos processamentos a que são submetidas. Princípios de decoração de pratos e ambientes. Harmonização de especiarias com frutas e hortaliças em preparações da culinária regional, brasileira e internacional.
UFBA/OB4 – ATELIÊ GASTRONÔMICO I a VI	OBRIGATÓRIA	<u>Desenvolvimento e prática de atividades em gastronomia, desde o planejamento, criação, execução, divulgação e recepção, envolvendo os conceitos abordados nas demais disciplinas do semestre.</u>
UFBA/OB5 – CEREAIS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	OBRIGATÓRIA	Aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de cereais, raízes e tubérculos, nas sociedades, em especial na <u>sociedade brasileira</u> . A cadeia produtiva dos cereais, tubérculos e bulbos. Suas características físico-químicas e sensoriais. a legislação sanitária e conservação. <u>A representação cultural do consumo alimentar de cereais, raízes, tubérculos e bulbos</u> . Hábitos alimentares que guardam traços da herança cultural e a forma como estes são mantidos. Modificações decorrentes dos processamentos a que são submetidos. Harmonização de especiarias e com cereais raízes tubérculos e bulbos na culinária baiana, brasileira e internacional.
UFBA/OP1 – TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA I e II	OPTATIVA	<u>Temas atuais em gastronomia, a ser definido no período de oferecimento do componente curricular.</u>

Fonte: autoria própria, 2023 (grifos nossos)

3.2 UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB

O curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba teve seu início em março de 2013, sendo o mais recente entre as 4 universidades pesquisadas, e oferece um total de 70 vagas. Da sua matriz curricular, foram escolhidas três obrigatórias e duas optativas.

Quadro 3 – Ementas das disciplinas selecionadas da Universidade Federal da Paraíba

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB		
DISCIPLINA	CARÁTER	EMENTA
UFPB/OB1 – INTRODUÇÃO À ALIMENTOS	OBRIGATÓRIA	<u>Conceitos básicos sobre alimentos, alimentação, sustentabilidade e produção de alimentos, nutrientes, nutrição.</u> Carboidratos, lipídeos e proteínas: conceitos, estrutura química e propriedades. Vitaminas e Sais minerais: Conceitos, alterações pós-colheita/processamento, fontes alimentares, estrutura química e principais funções fisiológicas. Trato gastrointestinal humano: reconhecimento dos principais elementos anatômicos, funcionamento do sistema e processos digestivo, absorção e metabólico dos macronutrientes. Rotulagem de alimentos: geral e nutricional.
UFPB/OB2 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	OBRIGATÓRIA	Conceitos básicos em gastronomia. <u>Relação biológica, cultural, social e econômica do homem com o alimento.</u> Relações étnico-raciais. <u>Evolução da gastronomia: da Pré-História à Idade Contemporânea.</u> Tendências contemporâneas da Gastronomia.
UFPB/OB3 – GASTRONOMIA ALTERNATIVA	OBRIGATÓRIA	Noções Básicas de: Cozinha Alternativa, preparações visando a responsabilidade ambiental com aproveitamento integral dos alimentos; <u>Culinárias: Vegetariana; Vegana; Alimentação Detox; Alimentação Viva; Crudivorismo; Culinária funcional; Culinária Macrobiótica; Gastronomia Molecular; Gastronomia Hospitalar</u> conceito do comfort food; culinária light e diet.
UFPB/OP1 – TECNOLOGIA DE VEGETAIS	OPTATIVA	Pós-colheita e armazenamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. <u>Processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos.</u> Alterações dos alimentos. Legislação.
UFPB/OP2 – GASTRONOMIA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS	OPTATIVA	<u>Noções básicas sobre: Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC), da Etnobotânica, identificação de uso dos frutos, frutas, folhas, flores, rizomas, sementes dentre outras partes e de quais formas podem ser consumidas, tanto in natura quanto com algum preparo culinário. História do uso de Plantas Alimentícias pelas populações tradicionais e indígenas e suas receitas culinárias.</u>

Fonte: autoria própria, 2023 (grifos nossos)

3.3 UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC

Julho de 2009 marca a abertura do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, propiciando mais 30 vagas para a região Nordeste. Com o maior número de disciplinas eleitas, foram cinco obrigatórias e seis optativas de sua matriz curricular.

Quadro 4 – Ementas das disciplinas selecionadas da Universidade Federal do Ceará

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC		
DISCIPLINA	CARÁTER	EMENTA
UFC/OB1 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	OBRIGATÓRIA	<u>A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos</u> e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica. História da alimentação do homem. Surgimento dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. <u>A transformação da alimentação devido à evolução mundial.</u> A superação do modelo alimentar europeu.
UFC/OB2 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	OBRIGATÓRIA	<u>A evolução das práticas alimentares da humanidade em suas implicações culturais, biológicas, afetivas e sociais.</u> Alimentação e civilizações. “Plantas e animais de civilizações”. Sistemas alimentares e seus desequilíbrios: estiagens, enchentes, geadas e epidemias. As revoluções alimentares. <u>A mundialização da alimentação.</u> Evolução da manipulação e processamento alimentares. Legitimação social e política por meio do alimento. Alimentação e religião. A afeição, o esbanjamento e o jejum. A mesa: gastronomia, luxo, cozinheiros-artistas e o processo civilizador. Bebidas e “dopantes”. A globalização alimentar.

UFC/OB3 – MERCADOS E SETORES DA GASTRONOMIA	OBRIGATÓRIA	Setores voltados à alimentação: produção, logística, Mercado gastronômico (Nichos de mercado, Tipologia de restaurantes).
UFC/OB4 – ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	OBRIGATÓRIA	<u>Alimentação e cultura</u> . Comida e alimento. Representações e práticas alimentares. Espaço social alimentar. <u>Comer como um ato social</u> . Comida, alimento e identidade. Rotinas, crenças e restrições alimentares. Patrimônio, <u>globalização e práticas alimentares contemporâneas</u> .
UFC/OB5 – NUTRIÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA	OBRIGATÓRIA	<u>História da Alimentação e Novas tendências em Gastronomia</u> . Comportamento e Hábitos Alimentares. Educação Alimentar e Nutricional. Composição Alimentar e Grupos Alimentares. Gastronomia Saudável através de escolhas alimentares e Técnicas Gastronômicas. Equilíbrio dos Nutrientes em Preparações Gastronômicas. Gastronomia em Refeições para Coletividades Sadias. <u>Gastronomia Aplicada a Situações Especiais</u> .
UFC/OP1 – COZINHA NATURAL	OPTATIVA	Estudo teórico e prático de Cozinha Natural. Cozinha e a Questão Ambiental (Ecológica); Sustentabilidade e regionalidade; <u>Cozinha e Culturas Alimentares Alternativas</u> – Crenças, Princípios e Ideologias (filosofias); As Cozinhas Naturais: Cozinha Integral, <u>Cozinha Vegana – Veganismo</u> , <u>Cozinha Vegetariana – Vegetarianismo</u> , Cozinha Macrobiótica - (medicina tradicional oriental).
UFC/OP2 – DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	OPTATIVA	<u>Desenvolvimento de novos produtos</u> ; Uso de testes sensoriais para melhoria do produto e aceitação no mercado; <u>melhoria de características de produtos e/ou modificação de produtos a partir da substituição de ingredientes</u> ; formulação de produtos similares a um líder de mercado; determinação de vida de prateleira; seleção de fornecedores e controle de qualidade.
UFC/OP3 – MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	OPTATIVA	<u>Características físicas, físico-químicas, químicas e nutricionais das matérias-primas de origem vegetal</u> . Produção e fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Processos de amadurecimento, armazenamento e transporte de matérias primas de origem vegetal. Características físicas, físico-químicas, químicas e nutricionais dos grãos, raízes e tubérculos. Legislação.
UFC/OP4 – NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES	OPTATIVA	<u>Alergia e intolerância alimentar</u> . Restrições alimentares em hipertensão arterial, obesidade e diabetes mellitus. Alimentos para fins especiais. Adoçantes dietéticos. Rotulagem nutricional. Aplicação de técnicas culinárias e conceitos alimentares.
UFC/OP5 – PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	OPTATIVA	Tecnologia do processamento e controle de qualidade de frutos, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Legislação.
UFC/OP6 – TECNOLOGIA DE FRUTOS E HORTALIÇAS	OPTATIVA	<u>Aspectos teóricos e práticos do processamento de frutos e hortaliças</u> : conservas, geleias, doces e desidratados. Legislação.

Fonte: autoria própria, 2023 (grifos nossos)

3.4 UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE

O curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba é o mais antigo do Nordeste, aberto em março de 2005, e concede 60 vagas. Foram destacadas três disciplinas obrigatórias e uma optativa de sua matriz curricular.

Quadro 5 – Ementas das disciplinas selecionadas da Universidade Federal Rural de Pernambuco

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE		
DISCIPLINA	CARÁTER	EMENTA
UFRPE/OB1 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	OBRIGATÓRIA	<u>Práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade; implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno Alimentar</u> . Evolução da manipulação e processamento alimentares.

UFRPE/OB2 – MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	OBRIGATÓRIA	<u>A necessidade da produção de alimentos vegetais no mundo; exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial; alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores; necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado; grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos proteicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais); tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola (Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto); alimentos transgênicos; aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.</u>
UFRPE/OB3 – COZINHA ALTERNATIVA	OBRIGATÓRIA	<u>Conhecer os fundamentos das diversas culinárias não usuais existentes: aproveitamento integral de alimentos, culinária diet e light, culinária vegetariana, princípios de culinária macrobiótica, gastronomia hospitalar e molecular.</u>
UFRPE/OP1 – GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL	OPTATIVA	<u>Princípios básicos da nutrição, alimentação saudável e funcional, intolerâncias, alergias e restrições alimentares. Aplicação das técnicas gastronômicas no desenvolvimento de preparações saudáveis, e com potencial funcional. Princípios e aplicações das Plantas medicinais, ervas, especiarias e PANC. Desenvolvimento e elaboração de preparações e menus com restrições alimentares.</u>

Fonte: autoria própria, 2023 (grifos nossos)

A formação em gastronomia precisa estimular o profissional, através da teoria e prática, a desenvolver competências e habilidades que possibilitem uma visão ampliada e sistêmica, nos aspectos culturais, sociais e econômicos, em forma de múltiplas dimensões, conforme aponta a pesquisadora Meng Lei Hu, da Jinwen University of Science and Technology:

1) Cultura - que permite aos chef's adquirirem a capacidade de criar obras de vitalidade; 2) Estética - que alimenta os sentidos e o pensamento das pessoas; 3) Produto - o compromisso de criar produtos inovadores, de sabor original e harmonioso e novos ingredientes e receitas, com perspectivas de mercado; 4) Gestão - o desenvolvimento de processos inovadores, trabalhar com tendências atuais e futuras e com capacidade de gerenciar a informação; 5) Criatividade - capacidade de criar, apresentando o conhecimento da ciência da culinária com uma atitude positiva para o desenvolvimento de novas ideias e otimismo; 6) Serviços - compreender a importância da prestação do serviço na contextualização do processo da produção ao atendimento, saber lidar com as pessoas, suas fragilidades e complexidades; e 7) Tecnologia - as competências tecnológicas incluem o conhecimento dos princípios da ciência alimentar, química da cozinha, capacidade de usar a tecnologia para manter os alimentos frescos e uma atitude positiva em relação ao uso de novos equipamentos de cozinha (HU, 2010, apud ANJOS, CABRAL, HOSTINS, 2017).

Essas dimensões fazem parte do que Hu (2010, apud ANJOS, CABRAL, HOSTINS, 2017) caracteriza como “competência inovadora”, e seriam imprescindíveis para um chef ou um empreendimento gastronômico obter sucesso. Um operador de restaurante ou de negócios em alimentação precisa tornar seu produto mais abrangente para os consumidores, e a inclusão de opções da culinária vegetariana estrita não atrai apenas quem se declara vegetariano/vegano, mas uma parcela muito maior de pessoas que consomem itens sem ingredientes de origem animal por necessidades diversas: restrições médicas – como intolerância ou alergia alimentar;

religiosidade; alto preço das carnes e derivados; questões de saúde individuais ou públicas – como no caso de pandemias, por exemplo; entre outras.

Em 2020, com a pandemia do COVID 19, e as políticas sanitárias e de restrições sociais que foram aplicadas, um fenômeno global se iniciou com o salto exponencial no consumo dos alimentos produzidos com proteína vegetal, e a diminuição gradativa da ingestão de carne, principalmente bovina. No Brasil, 67% dos brasileiros reduziram o consumo de carne em 2022, e 47%, afirmaram que pretendem diminuir a ingestão do alimento, segundo dados do relatório apresentado pelo The Good Food Institute (GFI BRASIL, 2022). Em janeiro de 2023, o Brasil foi o país de destaque na ação do “Janeiro Vegano” pela organização internacional *Veganuary*¹¹ (que registrou 700.000 pessoas oficialmente cadastradas em quase todos os países do mundo), e 7% dos respondentes da pesquisa realizada pela YouGov na América Latina disseram ter participado do *Veganuary* durante o mês¹².

Essas informações revelam uma tendência de crescimento inegável do movimento vegetariano no Brasil, e o quanto os expertos em gastronomia precisam acompanhá-lo para ampliar sua base de clientes. Isso porque, profissionais que possuam um bom conhecimento na elaboração de pratos feitos à base de plantas, que realmente insiram em seus menus preparações pensadas e desenvolvidas com atenção para esse público, se sobressaem daqueles que não oferecem um prato completo, mas apenas retiram um ingrediente ou outro de origem animal para que o cliente seja atendido (mas não satisfeito de fato). A Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) elencou algumas razões para os estabelecimentos do segmento de alimentação incluírem opções de refeições sem carne, leite, ovo e outros ingredientes de origem animal no cardápio, entre elas:

1) É uma tendência internacional - No Reino Unido, houve crescimento de 360% no número de veganos no país na última década (2005-2015). Nos Estados Unidos, o número de veganos dobrou em 6 anos (2009-2015). Estima-se que tenham 7 milhões de veganos no Brasil, dentre os 30 milhões de vegetarianos, que representam 14% da população (IBOPE Inteligência, 2018). **2) É fácil encontrar receitas e realizar adaptações** - Já existe muita gente produzindo comida vegana e divulgando na internet. É fácil fazer adaptações/substituições e encontrar receitas deliciosas. **3) É econômico** - Fazendo uso de cereais, frutas, verduras e leguminosas já presentes em sua cozinha, seus pratos podem ter um custo consideravelmente mais baixo que os outros pratos oferecidos. **4) Exige pouco esforço do empreendedor** - Não precisa modificar todo o menu. Comece com duas ou três opções veganas e amplie aos poucos, se tiver interesse. **5) Atende ao público onívoro e vegano** - Muitos restaurantes veganos têm mais de 90% de clientes não-veganos. Entre restaurantes onívoros que oferecem boas opções veganas, é comum que as vendas dessas opções representem 10 a 20% do faturamento da empresa. **6) Minimiza o voto de veto** - A oferta de uma alternativa vegana no menu de um restaurante, pode ter um poder de atrair um grupo inteiro para dentro se um de seus integrantes for vegano. A falta de alternativa, pode fazer o grupo todo desistir de um restaurante ou optar por uma alternativa que atenda a todos. (SVB, [s.d.])¹³

¹¹ *Veganuary* é maior movimento pelo veganismo no mundo, inspirando pessoas a experimentar o veganismo em janeiro e pelo resto do ano, de forma amigável e sem julgamentos, para uma mudança de alimentação menos prejudicial ao planeta.

¹² Disponível em: <https://veganuary.com/pt-br/brasil-foi-o-grande-destaque-do-janeiro-vegano-em-2023/>. Acesso em: 20/05/2025.

¹³ Disponível em: <https://opcaovegana.svb.org.br/o-programa/>. Acesso em 12/05/2025.

Perante essa realidade, cabe às instituições de ensino, responsáveis pela formação dos profissionais do ramo, promover reflexões e práticas que propiciem aos mesmos conteúdo suficiente para se sentirem seguros e aptos a propor essas transformações no ambiente da cozinha. Em face do exposto e dos textos das ementas supracitadas, pode-se fazer algumas inferências conforme se apresenta a seguir:

Das quatro universidades pesquisadas, metade possui no quadro obrigatório apenas uma disciplina que cita expressamente a culinária vegetariana/vegana: Paraíba (UFPB-OB3) e Pernambuco (UFRPE-OB3). Haver uma matéria obrigatória é um bom indicativo de que as instituições começam a se alinhar com as demandas da sociedade, porém, a culinária vegetariana estrita está presente juntamente com outros temas, e o foco acaba sendo dividido e insatisfatório para tratar de algo tão necessário na formação. Em ambas, o termo “alternativa” aparece no nome da disciplina, e pode revelar uma ideia equivocada de se tratar de uma cozinha excludente, quando, ao contrário, ela propõe a inclusão de uma maioria de comensais. No Ceará, a disciplina optativa UFC-OP1 traz no título e na ementa o termo “natural”, e evidencia uma imagem que também não é totalmente correta sobre a culinária vegetariana, a de que ela é feita exclusivamente para atender os “naturebas”: assim como os onívoros¹⁴, os vegetarianos podem fazer escolhas acerca do tipo de alimento que ingerem, desde aquele saudável, “natural”, até o *junk food*, com o lanche “pesadão”.

Um conteúdo importante para derrubar outro mito sobre essa cozinha está presente nas disciplinas obrigatórias na Bahia (UFBA-OB1) e na Paraíba (UFPB-OB1): o estudo dos grupos alimentares e as diretrizes alimentares saudáveis nos diversos estágios da vida. Muitas pessoas, por falta de conhecimento, acreditam que uma dieta vegetariana é prejudicial à saúde porque “o corpo precisa de carne”, “a pessoa fica fraca”, “não tem como um prato ser equilibrado nutricionalmente apenas com vegetais”, “não é todo mundo que pode ser vegetariano, por exemplo, grávidas e crianças” etc. Conhecer a fundo os alimentos e suas propriedades, bem como os estudos apresentados por organizações sérias (a exemplo do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, do Ministério da Saúde, ou o Guia Alimentar para Bebês e Crianças Vegetarianas, da Sociedade Vegetariana Brasileira, que esclarecem sobre a possibilidade de se seguir uma dieta deste tipo na infância, de maneira segura, quando bem orientada e acompanhada por profissionais) é de valor inestimável para combater, através do prato, a desinformação. Esses preconceitos acompanham a culinária vegetariana estrita desde os primórdios, e muito esforço tem sido feito por pesquisadores das áreas de saúde e nutrição para revertê-los, e a gastronomia tem o poder de se tornar uma forte aliada, tanto no campo acadêmico, como na mesa.

Ter acesso à história da alimentação e da gastronomia, bem como às mudanças ocorridas ao longo do tempo, também colabora com esse intuito. E mais, proporciona o entendimento de que a área não pode concentrar todos os seus esforços apenas nos fundamentos tradicionais, mas deve, além disso, estar aberta para a transmutação e a aquisição de novos conhecimentos. Disciplinas obrigatórias existentes nas quatro universidades – Bahia (UFBA-OB2), Paraíba (UFPB-OB2), Ceará (UFC-OB1, UFC-OB2, UFC-OB4, UFC-OB5) e Pernambuco (UFRPE-OB1) – tratam das questões históricas, sociais e antropológicas do fenômeno alimentar, inclusive suas tendências contemporâneas, o que evidencia a importância dessa temática. Resta verificar se há espaço para a discussão sobre a cozinha vegetal como um desses acontecimentos históricos que marcaram a linha cronológica desse campo

¹⁴ o que se alimenta tanto de matéria vegetal como animal; que ou o que come tudo ou de tudo.

do saber, e que descerra uma série de implicações culturais, biológicas, afetivas e sociais que precisam ser estudadas.

Para que os formados possam desenhar e elaborar pratos da culinária vegetariana estrita que sejam equilibrados, saborosos e que fujam dos clichês (por exemplo, achar que basta utilizar proteína texturizada de soja), é fundamental compreender as características físico-químicas e nutricionais das matérias primas de origem vegetal, e dos seus usos muitas vezes desconhecidos (por exemplo, a aquafaba – água de cozimento de leguminosas, principalmente grão-de-bico e ervilha – que quando reduzida, resfriada e aerada na batedeira, ganha consistência de clara em neve). As disciplinas obrigatórias na Bahia (UFBA-OB3, UFBA-OB5) e Pernambuco (UFRPE-OB2), e as optativas na Paraíba (UFPB-OP1) e Ceará (UFC-OP3, UFC-OP5, UFC-OP6) propõem o estudo específico das frutas, hortaliças, cereais, raízes, tubérculos e bulbos. Aqui, caberia mantê-las focadas nesses insumos, garantindo que as atividades práticas resultassem em preparações que utilizassem apenas ingredientes de origem vegetal, visto que, em outras matérias, os estudantes já desenvolvem pratos integrando os produtos de origem animal. Seria uma oportunidade para aprofundar o conhecimento sobre as diferentes aplicações dos vegetais, suas múltiplas funcionalidades nas diversas áreas da gastronomia (confeitaria, cozinha fria, bebidas etc.), inclusive daquelas que são Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC¹⁵, e que formam um universo riquíssimo, porém muito pouco explorado. Na Paraíba (UFPB-OP2) e Pernambuco (UFRPE-OP1) já existem optativas que investigam especificamente os princípios e aplicações das PANC, através do desenvolvimento e elaboração de preparações que as utilizam, o que também seria mais uma oportunidade de abordar a temática da culinária vegetariana estrita, visto que o uso destas está muito associado à essa cozinha.

Como dito anteriormente, uma das motivações para adesão a uma dieta vegetariana estrita é a questão da saúde individual: intolerâncias e alergias estão cada vez mais comuns na atualidade, muito em razão da qualidade nutricional e dos insumos dos alimentos que estão disponíveis para consumo (principalmente processados e ultraprocessados). Doenças crônicas como diabetes, hipertensão arterial e obesidade também possuem indicação para restrições alimentares, e uma das partes do tratamento está na alimentação, cuja recomendação é, na maioria das vezes, a diminuição de produtos animais. As disciplinas optativas no Ceará (UFC-OP4) e Pernambuco (UFRPE-OP1) abordam a gastronomia associada à saúde, com a aplicação de técnicas e conceitos mais aprofundados da nutrição na culinária, e também se mostram um campo muito fértil para continuar as discussões sobre a higidez do vegetarianismo.

A disciplina obrigatória no Ceará (UFC-OB3) e optativa (UFC-OP2) apontam para uma área que, na maioria das vezes, acaba em segundo plano nas formações: a comercial. O mercado *plant-based* tem crescido consideravelmente pois também tem se apoiado nesse nicho de pessoas que estão buscando um benefício próprio com o consumo desses artigos, e não necessariamente considerando as questões éticas e ambientais envolvidas nas produções de carnes, leite e laticínios, e ovos, por exemplo. Para desenvolver novos produtos, a indústria precisa de profissionais da área que estejam capacitados para identificar no ramo gastronômico os nichos que estão tecendo as maiores demandas, bem como que saibam não só técnicas de preparo, mas os diferentes tipos de insumo, e o que pode ser elaborado com eles para

¹⁵ O termo PANC foi criado em 2008, pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinupp, e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas, mas que não estão incluídas no cardápio cotidiano.

atendê-las. Na Bahia (UFBA-OP1), existe essa disciplina optativa, ofertada em duas etapas (Tópicos especiais I e II) que propõe o estudo de temas atuais da gastronomia, e que, portanto, poderia ser um espaço para abraçar não só os aspectos teóricos e práticos da culinária vegetariana estrita, mas também o seu potencial mercadológico, visto que esse ponto é um fator de motivação dos futuros profissionais.

Por fim, também na Bahia (UFBA-OB4), é oferecida a disciplina obrigatória Ateliê Gastronômico, em seis oportunidades durante o curso, onde é possível desenvolver e praticar atividades em gastronomia associadas a conceitos abordados em outras disciplinas. Esse formato, presente apenas nessa universidade, é muito interessante porque possibilita não só rever o que foi estudado previamente em outras matérias, mas aprofundar, por exemplo, uma experiência completa (planejamento, criação, execução, divulgação e recepção) para refletir, desenhar e aplicar soluções gastronômicas voltadas para a culinária vegetariana estrita.

4. Considerações Finais

Com o aumento global do número de pessoas adotando uma alimentação com maior consumo de produtos vegetais, seja em consideração à própria saúde, ou ao planeta, pelos animais ou por critérios religiosos pessoais, uma demanda crescente por opções sem ingredientes de origem animal também vem crescendo no ramo da alimentação. Para atendê-la, envolvendo-a naquilo que é primordial à boa mesa, ou seja, a ativação das memórias afetivas através dos aromas e sabores que compõem a nossa cultura alimentar, não basta apenas retirar o bacon do feijão.

É preciso que os profissionais entendam a importância de conhecer os insumos vegetais e suas múltiplas funcionalidades, e, assim, criem experiências para esse público que realmente façam sentido, e também lhe transportem para esse universo: quem sabe o feijão ganhe pedaços de tofu defumado e fumaça líquida em seu preparo? Um prato completo, com ingredientes de origem 100% vegetal, pode ter um público muito mais abrangente do que somente os vegetarianos, e quem trabalha no ramo da alimentação precisa acompanhar esse segmento e sua expansão, seja através de novos estabelecimentos ou com a adaptação de negócios existentes. Não é preciso repensar todo um menu, ou criar algo mirabolante utilizando itens caríssimos, para propor opções vegetais que sejam atraentes e dignas de um profissional da área, basta um mínimo esforço, muitas vezes com insumos que já existem na própria cozinha. Quando a formação desse estudante/cozinheiro já proporciona elementos que possibilitem esse horizonte mais vasto, para além dos produtos cárneos e lácteos, o ganho social é ainda maior.

Isso porque, contribuir para o crescimento no campo profissional, mas também para a formação de indivíduos que pensem sua participação na sociedade, e que, portanto, precisam ter seu olhar mais ampliado para a coletividade, é papel indispensável das universidades públicas. A tríade ensino-pesquisa-extensão precisa alcançar a temática da culinária vegetariana estrita no campo da Gastronomia, pois essa área tem muito a colaborar não só com os profissionais egressos dos cursos, mas com todos os públicos que com eles se relacionam no exercício do seu ofício.

Referências

- AMARANTE, Juliana Marangoni, CAVALHEIRO, Calíli Alves, VERDU, Fabiane Cortez. **Difusão do Vegetarianismo e Veganismo no Brasil a partir de uma perspectiva de transnacionalização**. Revista eletrônica Ciências da Administração e Turismo. v.6, n.1, p. 51 – 67, jan/jul, 2018.
- ANJOS, Francisco Antônio dos, CABRAL, Silvia Regina, HOSTINS, Regina Celia Linhares. **O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil**. Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.
- ARIOCH, David. **A história do veganismo**. Vegazeta – blog. mai-2018. Disponível em: <https://vegazeta.com.br/a-historia-do-veganismo/>. Acesso em: 24/04/2025.
- BITTENCOURT, Maria Costa. **Alimentação, política e inclusão: a relevância do veganismo no bacharelado em gastronomia da UFBA**. TCC, Universidade Federal da Bahia, Escola de nutrição: Salvador, 2021.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**: Edição 2021. [Brasília: s.n.], 2021.
- GFI BRASIL (THE GOOD FOOD INSTITUTE). Pesquisa **“O consumidor brasileiro e o mercado plant-based: relatório público**. E-Book: PDF, 91 p.; IL. São Paulo: The Good Food Institute, 2022.
- REJOWSKI, Mirian, RUBIM, Rebeca Elster. **O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012)**. Revista Turismo, visão e ação – eletrônica, vol. 15 - no 2 - p. 166–184/ mai-ago, 2013.
- SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Opção Vegana**. Disponível em: https://opcaovegana.svb.org.br/wp-content/uploads/2020/12/SVB_cartilha_opcaovegana2018-web.pdf. Acesso em: 26 de maio de 2025.
- THE VEGAN SOCIETY. **Definição de veganismo**. Disponível em: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>. Acesso em: 26 de maio de 2025.